

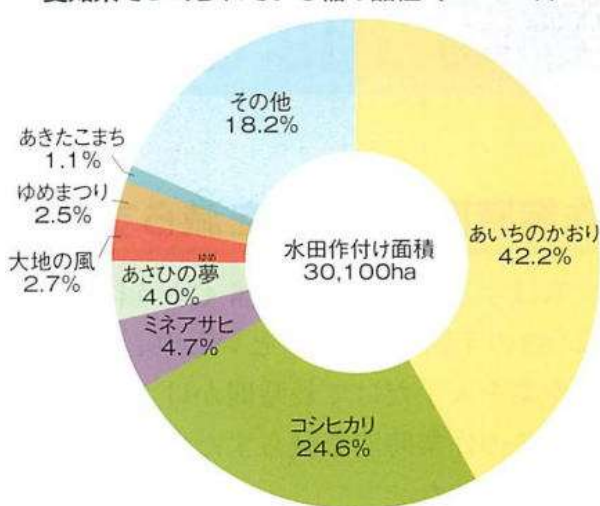
# あいちのかおりの特徴

## あいちのかおりの産地・特徴

「あいちのかおり」は愛知県の農業総合権錠作物研究所で、1977年に愛知の希少米「ハツシモ」と「コシヒカリ」の系統「ミネノアサヒ」を交配して誕生した、愛知県を代表するお米の品種です。平成4年に県の奨励品種米に指定され、愛知県内のお米の作付面積の4割を占める程多く作付されています。愛知県の学校給食等でも定番のお米となっており、県内では「コシヒカリ」よりも知名度があるとも言われています。

今までは主に中部・関西で食べられていましたが、メディア等で取り上げられた事で全国的に知名度も上昇しています。

愛知県でつくられている稲の品種 (2012年)



「あいちのかおり」という名前の由来は、「香るように芳醇な味」という、そのおいしさに対する形容から来ています。

そのお米の特徴は、その名前にある通りの香りの良さに加え程良い甘さを持ち、米粒の大きさは多くの品種の中でも大粒なものとなります。

食感は、ミネノアサヒから受け継いだ粘りを持ち、あっさりとした口当たりでくせが少なく、存在感があって食べごたえのあるお米です。冷えても美味しいお米なので、おにぎりや寿司、丼ものなどにも適合します。

## 愛知県産あいちのかおり

木曾川、矢作川、豊川、と、豊かな川に恵まれた愛知県。その川の下流には肥沃な平野が広がっています。年間を通して温暖な気候で降水量も安定しており、愛知県は農業に適した土地であり、稲作も盛んに行われています。

特に濃尾（のうび）平野は江戸時代初期から米・麦・野菜の産地で、愛知県のご当地米とも言える「あいちのかおり」の生産も盛んです。濃尾平野は木曾三川と呼ばれる、木曾川、長良川、揖斐(いび)川という大きな川の河口部に位置し、上流から流れでた肥沃な土砂が積もってできた平野です。夏は温暖で降水量が多く、冬は伊吹おろし(北西の風)が強く吹き付けます。豊富な水量と平らな地形のため、過去多くの水害を引き起こした木曾三川の歴史ですが、戦国時代の後期から続く先人の治水の努力

の結果、[コシヒカリ](#)の前の日本のお米の代名詞であった日本晴(にっぽんばれ)等のお米の名品種を生み出しました。

※左写真：治水された木曾三川

そして今では良質な「あいちのかおり」の一大生産地として知られるようになっていきます。

