

お肉とベストマッチ！鳥取県の新しいブランド米「星空舞」

<お問い合わせ先>
鳥取県東京本部（担当）河上、大塚 TEL:03-5212-9187
MAIL : tokyo@pref.tottori.lg.jp

星空舞とは…

「星空舞（ほしぞらまい）」は、2018年にデビューした鳥取県農業試験場が開発した米の新品種です。夏の猛暑にも負けない品種を目指して、コシヒカリの子孫にあたる「ゆめぞらら」を幾度もかけて交配し、コシヒカリのおいしさはそのままに、倒れにくく高温に強いお米が誕生しました。

■特徴

- ・白米が綺麗で透き通っている
- ・炊いたお米のツヤが優れる
- ・お米のおいしさの指標「味度値」が高い
- ・適度な粘りと、弾むような、しっかりとした「粒感」
- ・水を抱き込む量が多いため、冷めても食感が変わらず美味しい



■名前の由来

見た目が透き通っており、星取県※から生まれた「星のように輝くお米」であることから「星空舞」と命名されました。

※「星取県」とは…

鳥取県では、環境省が実施した全国星空継続観察で何度も日本一に輝き、どの市町村からも天の川が見えるなど、県内全域にわたって美しい星空を観察できることから、「星取県」を名乗り、星空の保全や星空を活用した地域振興に取り組んでいます。



■食味ランキングで最高評価「特A」を取得！

日本穀物検定協会の2022年産米の食味ランキングで、星空舞は初めて最高評価の特Aを取得しました。対象の全国152銘柄のうち特Aは40銘柄、生産者と関係団体が一体となって食味品質の高位平準化を図ってきたことが実を結びました。

※流通する全てのお米を評価しているものではありません。

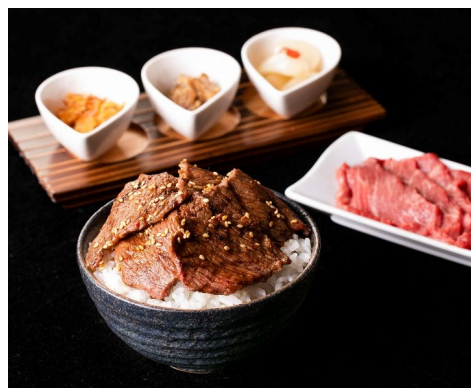


「星空舞」はお肉のお供にぴったり

粒立ちがしっかりしていて、噛んだ時の弾むような食感とでんぶんの甘みが大きな特徴であることから、一部の県関係者の間では「焼肉を食べるなら、お供の白飯は星空舞！」と言われているとか。お米とタレとが絶妙に絡み合い、お互いの味わいを引き立て合います。

■五ツ星お米マイスターの小池理雄さんも絶賛！

原宿で唯一の米屋である小池精米店三代目店主であり、テレビなどにも多数出演している「五ツ星お米マイスター」の小池理雄さんによると、星空舞は「粒が大きく食べ応えがある一方、旨みが上品で決してしつこくない、きれいな味わいのお米」とのこと。噛めば甘みを感じるが後味がさっぱりしているので、焼肉のように味の濃い料理によく合い、口の中で焼肉の濃い味を星空舞がリセットしてくれると、高評価をいただきました。



▲鳥取和牛を組み合わせた「至高の焼肉オンザライス～鳥取和牛×星空舞～」を、昨年秋に鳥取県アンテナショップで提供して大盛況！