

料亭「菊乃井」主人の村田吉弘さん、料理家・食育インストラクター和田明日香さんが登壇！
【イベントレポート】

山形県産ブランド米「つや姫」新TVCM発表会を開催

～デビュー17年目を迎える「つや姫」の魅力を語る＆新米試食や家庭でできる美味しい炊き方も紹介～

山形「つや姫」「雪若丸」ブランド戦略推進本部は、山形県が誇るブランド米「つや姫」の新CM放映開始に先立ち、山形県のブランド米「つや姫」新CM発表会を開催いたしました。発表会には、吉村美栄子山形県知事、若林英毅 JA山形中央会会長、新CMに出演する料亭「菊乃井」主人の村田吉弘さん、料理家・食育インストラクターの和田明日香さんが登壇。新米の季節を迎えた「つや姫」の魅力や出来栄え、美味しいご飯の炊き方についてトークセッションにて語りました。



◆「つや姫」について



「つや姫」は、山形県が10年以上の歳月をかけて開発し、デビュー17年目を迎える最高峰のブランド米です。炊き上がりの白さと際立つツヤ、一粒一粒の粒立ちの良さが大きな特長で、旨みと上品な甘み、ふっくらとした心地よい食感を兼ね備えています。さらに冷めても美味しさが長持ちするため、お弁当やささまざまな料理とも相性が抜群です。

山形県では、「栽培適地マップによる選定」「認定生産者制度」「特別・有機栽培への限定」「厳格な品質・食味検査」という4つの厳しい基準をクリアしたお米だけを出荷する徹底した品質管理のもと、全国へ届けられています。

〈主催挨拶〉

山形「つや姫」「雪若丸」ブランド戦略推進本部 本部長/山形県知事 吉村美栄子氏



発表会の冒頭では、吉村美栄子山形県知事が登壇しました。山形県が本格的な刈り取りの秋を迎え、天候にも恵まれて非常に美味しい新米が収穫されていることを報告し、全国の皆様へ届けられる喜びを語りました。

デビュー17年目を迎えた「つや姫」について、ふっくらとした食感や豊かな甘み、上品な味わいが大きな特長であり、一粒一粒に山形の豊かな自然と生産者の技術力、情熱が込められていると魅力を伝えました。

「つや姫」が市場に出回るまでには「栽培適地マップによる適地選定」「認定生産者による栽培」「特別栽培または有機栽培に限定した栽培方法」「品質の厳しい検査」という4つの厳格な条件をクリアしている仕組みを紹介。こうした厳しい品質管理を経て届けられる「つや姫」の魅力をより多くの方に伝え、ファンを増やしていきたいという強い思いとともに、新しいCMの披露と、「つや姫」がこれからも多くの人に愛され続けることへの期待を寄せました。

初共演のCMトーク「何回食べてもずっと美味しい」



続いて、新CMの上映が行われた後、CMに出演している村田吉弘さんと和田明日香さんがステージに登場しました。

撮影時のエピソードについて、村田さんは撮影当日に奇跡的に晴れ間が広がったことに触れ、多幸感のあふれる映像に仕上がったと語りました。初共演となったお2人ですが、現場は終始和やかな雰囲気包まれていたと振り返りました。演技について問われた和田さんは、「お芝居は得意ではないですが、一口食べた瞬間に『美味しい！』と思った表情がそのままに、自然と出せたので良かったです。何かカットか撮影があり、何度口にも含んでもそのたびに美味しさを実感できました」と笑顔でコメント。さらにお仕事で関わる前から日常的に「つや姫」を食べており、周囲からの評価も非常に高かったというエピソードを明かしました。

村田さんも「料亭であっても、ご飯が美味しいことが何より一番大切」と語り、「つや姫」への全幅の信頼をのぞかせました。また、阿川佐和子さんが担当したCMナレーションについても「おだやかで上品な声が、「つや姫」のイメージにぴったり合っている」と絶賛しました。



今年の新米を試食「粒立ちとツヤがすごい！包み込まれるような美味しさ」

イベント後半では、炊き立ての新米がステージに用意され、お2人による試食が行われました。お櫃のフタが開けられると、和田さんは「わぁ～！きれい！」と歓声をあげ、ツヤツヤとした新米の美しさに目を輝かせました。毎年新米の季節になると、お店に届いたものを真っ先に味わうという村田さんは「今年の新米は特に良い出来栄え」と太鼓判を押しました。お米の大きさやツヤツヤとした美しい見た目の重要性を語り、甘み、旨み、粒立ち、食感のバランスが理想的であることを解説しました。数あるお米の中から「つや姫」を選び、長年使い続けている理由として「何年経っても味がぶれず、常に高い品質と美味しさが保たれている」と職人ならではの視点で絶賛しました。芋煮とともに新米を堪能した和田さんも、その相性の良さに舌鼓を打ち、さまざまな料理と引き立て合う「つや姫」のポテンシャルの高さを実感した様子を見せました。



家庭で試せる「おいしい炊き方」と「食へのこだわり」トーク

続いて、プロの視点から家庭で実践できる美味しいお米の炊き方についてアドバイスが送られました。和田さんは「一粒一粒が主役なので研ぎすぎないようにして、浸水時間をしっかり設けることが大切です。「つや姫」はどう炊いても美味しく炊き上がるので、炊き上がりの美しさにいつも感動しています」と語りました。一方、村田さんは関西ならではの表現を交え、「お米は『研ぐ』のではなく、5本指でさっと『かす（洗う）』程度で充分です。料理店では浸水の時間を調整するため、一度ザルに上げて濡れ布巾をかけ、冷蔵庫で30分ほど置いてから炊くのがコツです」と秘訣を伝授しました。

また、「料理や食に向き合う上で大切にしていること」をテーマに、フリップを用いた質問コーナーが行われました。和田さんは「食材に話しかけると」と書いたフリップを掲げ、「『吸い込みが良いね！』などと会話をしながら、食材の良さをどう活かすかを一番に考えて料理をしています」とコメント。村田さんは「日々新（ひびあらた）」と掲げ、「伝統とは革新の連続であり、毎日新しく美味しさを追求することが大切」と職人としての姿勢を語りました。

全国のファンへメッセージ「とにかく食べて！冷めても美味しい」

イベントの締めくくりには、全国で「つや姫」の新米を楽しみに待つファンへ向けてメッセージが送られました。村田さんは「本当に美味しいですから、一回買って食べてみてください。甘みやツヤ、粒立ちのバランスが抜群で、食べてもらえたらすぐに分かります」と力強く呼びかけました。和田さんも大きく頷きながら「仰る通り、とにかく食べてください！毎日飽きずに『美味しいな』と感動できるお米はそうないですし、この美味しいお米があるから自分の料理もシンプルで良くなり、腕が上がったと思えるくらい頼もしい存在です。冷めても美味しいのでお弁当にピッタリで、皆さんに召し上がっていただきたいです」と熱い想いを語り、会場があたたかい拍手に包まれるなか発表会は終了しました。

山形のブランド米「つや姫」新CM発表会 概要

◆山形のブランド米「つや姫」新CM発表会 概要

- 名称 : 山形のブランド米「つや姫」新CM発表会
日時 : 2026年10月14日(水) 11:00~12:00
主催 : 山形「つや姫」「雪若丸」ブランド戦略推進本部
会場 : The Garden Room (恵比寿ザ・ガーデンルーム)
登壇者 : 山形「つや姫」「雪若丸」ブランド戦略推進本部 本部長 山形県知事 吉村美栄子
山形県農業協同組合中央会 代表理事会長 若林英毅
つや姫レディ
ゲスト : 料亭「菊乃井」主人 村田吉弘さん
料理家・食育インストラクター 和田明日香さん
内容 : 主催挨拶
新CM発表
ゲストトークショー・新米試食
新米贈呈式
フォトセッション

