

4年ぶり! 山形県産米「つや姫」 PRイベント開催 俳優の船越英一郎さんも登場

4年ぶりに開催されたPRイベント

山形県産米「つや姫」のプロモーションイベントが、1月19日、アラモアナセンターのジヤーマーケットで催された。コロナ禍前の数年間は毎年行われていた同イベントは、今年は4年ぶりの開催となった。

イベントに先立ち、山形県の平山雅之副知事が17日にハワイ州議会を訪問し、つや姫の美味しさを改めてPR。また、キングストリートのアキラジャパニーズレストランでつや姫の試食会が催された。19日のイベントには、地元の人を中心とした約200名の観客が見守る中、俳優の船越英一郎さんを始め、つや姫を扱う「サンヌードル」の卯木栄人社長、平山副知事が登壇。普段は顧客が昼食など楽しむイートインコーナーが一変、大きな拍手と歓声に包まれた。イベントでは、つや姫の試食が振る舞われ、山形県名産品の抽選会なども行わ

れた。また、山形県人会の会員らが浴衣姿で花笠音頭を踊り、会場に華を添えた。

つや姫を産んだ山形県の気候風土

つや姫の産地、山形県は、東北地方の四季折々の美しい自然が楽しめる名地。県内を229キロメートルに渡って流れる最上川は、1つの都道府県を流域とする河川としては日本一長い。初春には山からの雪解け水が流れ込む最上川の恩恵を受け、豊潤な気候風土で生産された山形県名産の農産物は、つや姫を始め、さくらんぼ、梨など数多い。

生産基準を徹底管理

最上級1等米のつや姫は昨年2月、日本穀物検定協会が行った米の食味ランキングで最高評価の特Aを取得。突出した美味しさの背景には、栽培地の限定や生産者の選定など、徹底した生産基準の管理がある。また、有機栽培を取り入れ、農薬も最低限の使用に留めるなどの取り組みで環境に優しい米作りを実践。酒米としても優秀で、純米吟醸「つや姫」などの銘酒を生み出している。

味の特長

つや姫の美味しさの特長は、なんと言っても甘み、旨味にある。艶のある米粒が一粒一粒立つほどの弾力に加え、粘りが少ないため、噛むほどに旨味が口



の中に広がる。つや姫が「味わって初めてその魅力が分かる」「冷めても絶品の味わいを堪能できる」と言われる所以だ。

産地直送玄米をハワイで精米

ハワイ州内で販売されているつや姫は、産地直送。玄米がハワイで精米され、すぐに売り場に並ぶため、日本国内でも容易ではないとされる「米の新鮮さをキープした、ハワイのつや姫ならではの販売米になっている。

はじまりはお土産の「つや姫」

つや姫がハワイで愛されている背景には、二人の立役者がいる。現在、やまがた特命観光・つや姫大使を務める船越さんと、サンヌードルの卯木社長だ。船越さんは、ひと昔前のハワイでは美味しいお米が販売されていなかったため、ハワイ旅行の時は毎回、在住の友人たちのため「トランクー杯の日本の米」を運んでいたという。8年前、船越さんは友人の卯木社長にお土産のつや姫を渡した。その美味しさに感動した卯木社長は、船越さんと協力し、ハワイにつや姫を広げることに。その後、二人は山形県知事を訪ね、ハワイでのつや姫販売について打診。県の協力でハワイのサンヌードルに最新の精米設備が設置され、現在に至っている。

協力: アキラ・レストラン(試食会開催)、ジヤーマーケット(スペシャルイベント)
販売店: ジヤーマーケット、ミツワマーケットプレイス、マルカイ

