

# おいでまい について

かがわけん あたら こめ  
～ 香川県の新しいお米 ～

この米は、香川県農場試験場が育成した米です。  
味と質のよい「あわみのり」と、味がよい「ほほえみ」を掛け合わせて作られました。

おいでまい



へいせい ねん あき  
平成25年、秋  
ほんかく  
本格デビュー

「おいでまい」の名前は、

「香川県で生まれた新しいお米を多くの人に食べて欲しい、食べに来てほしい。」

との願いをこめて、やわらかい讃岐弁で表現しています。

## おいでまい はどんな米？



おいでまい



ひのひかり

- 玄米の粒に **まるみ** があり、粒がそろっている。
- 炊きたての米は、**ツヤ** がある。
- 味に **クセがなく**、どんな料理ともあう。

「おいでまい」が平成25年度の食味ランキングで最高賞を受賞しました。  
特A評価は四国産の銘柄では、初めてです！新聞にも掲載されました！

**特A**

## 県産「おいでまい」特A／食味ランキング (H26.2.25 四国新聞)

特A評価を獲得した県産米「おいでまい」の収穫風景(資料)



日本穀物検定協会が13日発表した2013年産米の「食味ランキング」で、香川県産の「おいでまい」が初出品で最高評価の特Aを獲得した。特A評価は四国産の銘柄では初めて。

県が開発したおいでまいは炊飯するとつやが出る上、味に癖がなく、どんな料理にも合うのが特長。11年に試験栽培がスタート、昨年から県内一円の650ヘクタールで一般栽培に乗り出したことを受け、同ランキングに出品した。

いきなりの特A評価に浜田知事も「生産者ら関係者の努力の成果。これを契機に県外へも積極的にPRしていきたい」とコメント。県農業生産流通課は「今後の栽培、販売に弾みがつく。香川の顔になる銘柄として大切に育てたい」としている。

3月12日水曜日の給食に「おいでまい」が初登場します。