



# 五ツ星お米マイスター・澁谷梨絵さんに とちぎの星<sup>★</sup>についてズバリ聞きました！



しゃきっとして、ぱりっとして、ぷりっとして、冷めてからもちつと  
とする。だから、2度楽しめる美味しいお米なんですよ！

「2022 年度とちぎの星食味コンテスト」が、(一社)とちぎ農産物マーケティング協会主催  
で開催されました。一次・二次審査を経て10点が選定され、6名の審査委員による本審査会で、  
「色ツヤ・香り・味・粘り・硬さ・総合評価 (バランス)」で大賞・金賞・銀賞が決定しました。

澁谷梨絵さん  
五ツ星お米マイスター  
ごはんソムリエ



**食味コンテストでは、粒の大きさ、  
レベルの高さに驚きました！**

食味コンテストに選定された10品どれも、大粒で、しゃきっと立っていて、本当に良かったです。実際に食べても、甲乙つけられない美味しさで、10品全てのレベルが高いと感じました。最近の天候は米作りには難しい環境ですが、ここまで食味のレベルを高めることができるのは、「栃木の生産者の努力はすごい」と感心させられました。



**ごはんだけでも美味しく、  
おかずもちゃんと引き立てる、  
バランスの良いお米です！**

ごはんはおかずと一緒に食べるので、最近はおかず  
に負けないようなお米が人気なんですよ。そういう意味では、栃木の「コシヒカリ」はもちもちして甘く、ごはんだけでも美味しいお米です。コシヒカリを親に持つ「なすひかり」は、ちょっとあつさりで、いろいろなおかずを引き立てるお米。その系統を継ぐ「とちぎの星」は、ちょうどコシヒカリとなすひかりの良さの真ん中ぐらい。だから、どんな食事にも合うし、かといって負けていない。ごはんとして食べても美味しいし、おかずと合わせてもちゃんとおかずを引き立ててくれる。バランスのよいお米なんですよ。

粒が大きく食べ応えがあるので、モリモリたくさん食べたい成長盛りのお子さんのいる家庭には、とってお勧めのお米です！



**ふっくらして弾力があり旨味が強い  
冷めると甘みが増えて2度美味  
しい、2度楽しめるお米！**

とちぎの星は、炊きたてはふっくらしていて、しっかりと弾力があり、温かいうちは旨味が強いお米。そして、冷めてくると今度は甘みが増えてきてもっちりしてきます。なので、おにぎりやお弁当にも適しています。お寿司屋さんやおにぎり屋さんにもよく使われています。私の感覚では、とちぎの星は「しゃきっとして、ぱりっとして、ぷりっとして、冷めてからもちつとするお米」。だから、私は『とちぎの星は2度美味しい、2度楽しめるお米』と言っています。



インタビュー記 とちぎ農産物マーケティング協会・船越 事・動画はコチラ 直美が話を伺いました

LINE LINE公式アカウント  
とちぎ 農産物♥クチコミ  
友達登録して/

とちぎの星は  
どこで購入でき  
るの？

「とちぎのお米」  
JA タウンとちぎ新鮮倉庫

