

※ 米の産地ニユース
佐賀県地区



穏やかな気候、

肥沃な大地、

豊かな水。

佐賀県は、

豊潤な自然の恵み

が特徴です。



さがびよりイメージキャラクター
ひよりちゃん&ちゅんくん



夢しずく

「キヌヒカリ」と「ひとめぼれ」の交配によって生まれたお米です。

ほどよい粘りと優れた味わい、食欲をそそるふっくらでつややかな輝きが特徴です。

さがびより

10年余りの開発から生まれた、暑さに強く、品質、食味とも優れた佐賀県生まれのお米です。つやがよく、粒が大きくしっかりしているため、もちりとした食感です。甘味や香りも良く、時間がたってもおいしく召し上がれます。



佐賀平野の屋根で
すくすく育つ、
おいしいお米

県内のほぼ全域にて稲作栽培が行われていますが、中心となる地域は、佐賀平野の屋根と呼ばれる脊振山系の平坦部や山麓です。脊振山系の天然のミネラルたっぷりの水や、肥沃な土壌に育まれた、米づくりに適した環境で栽培しています。

消費者、実需者の目線を

第二に取り組む、

佐賀の米づくり

高度に整備された生産基盤を活かしながら、消費者ニーズを起点とした良質・均質な商品づくりを基本として、信頼された産地づくりに取り組めます。

佐賀米生産の取り組み

- 消費者・実需者には選ばれる高品質な米づくり
- 整備された生産基盤と高い栽培基準に基づく安定供給できる米づくり
- 低コスト・環境保全型の米づくり
- 地域の実態に即した持続可能な水田農業の担い手づくり

次代のさきがけとなる

米づくりを目指しています

わが国最古の稲作遺跡「菜畑遺跡」やお茶栽培発祥の地として知られているように、佐賀県は日本の食文化をリードしてきました。また、食と深い関わりをもつ焼き物(磁器)も、佐賀の地で誕生しています。こうした歴史を背景に、佐賀県は「農」の先進地を目指し、次代のさきがけとなる「活き活き」とした米づくりを大切にしていきたいです。

さがびよりは、平成30年産でデビュー10周年。日本穀物検定協会の「米の食味ランキング」において、9年連続で特A評価を獲得しました。
夢しずくは2年連続の特A評価を獲得しました。