



老舗料亭が認めるお米を味わってみませんか！？ ～京都府水稲新品種「京式部」の販売開始について～

令和3年9月17日
京都府農林水産部農産課
課長 椋平 075-414-4953

京都府では、高温でも良食味なオリジナル米新品種「京式部」について、今年から本格生産を開始しています。

この度、「京式部」を消費者の皆様にご覧いただき、親しんでもらうため、10月1日から『「京式部」新米フェア』を開始します。フェアに先立ち「京式部」の販売開始式を以下のとおり行いますので、ご取材いただきますようよろしくお願いいたします。

1 「京式部」新米フェア

○期 間 令和3年10月～12月 ※実施主体ごとに期間・内容が異なります。

○内 容 ■京料理店

京都府内の老舗料亭などを中心に京式部を提供

[期間] 令和3年10月～12月

■百貨店

京都市内百貨店（ジェイアール京都伊勢丹、高島屋京都店、大丸京都店）にて令和3年産の京式部の新米を特設販売及び京式部を利用したお弁当の販売

[期間] 令和3年10月6日（水）～12日（火）

■米穀店

京都市内米穀店にて一般販売

[期間] 令和3年10月～12月

■京都生協

宅配（京都府内全域）で限定的に販売

[お届け時期] 令和3年10月11日（月）～15日（金）

※対象料亭等の詳細は京都府ホームページ「京式部新米フェアの開催について」
<http://www.pref.kyoto.jp/nosan/news/orijinaruhinshumeishou.html> に掲載します。（9月27日掲載予定）



2 「京式部」販売開始式

○日 時 令和3年9月30日（木） 16時～17時

○場 所 リーガロイヤルホテル 2階 春秋の間

（京都市下京区東堀川通り塩小路下ル松明町1番地）

○出席者 京式部ブランド推進協議会

会長 ^{やまだ}山田 ^{たもつ}保 氏（全国農業協同組合連合会京都府本部副本部長）他

○内 容 京式部及び、販売開始に向けた「京式部」新米フェアのPR

3 主催

京式部ブランド推進協議会

（全国農業協同組合連合会京都府本部、京都府農業協同組合中央会、京都府 等）



日本人の感性に込めるお米であること。

お米を炊いたものを御飯と呼ぶように「ごはん」は食事の代名詞です。そして料理屋として「米」は食事の中心であり、おいしさの中心でもあります。だからこそ、お米を最上級に美味しく召し上がっていただくために、質はもちろん、管理から炊きあがりまで、お客様の笑顔と共に大切にしています。「京式部」は、白く滑らかなツヤ感の特長です。ふっくらと炊きあがったごはんを見て「美味しそう」と思える、日本人の感性に込めるお米といえます。口に運ぶと程よくほだけ食感もしつかり、その中にまろやかさと芳醇さを感じさせてくれます。



Hisano Masahiko 代表取締役社長
Hisano Masahiko 磯橋 輝彦

「京式部」は京都の新しいブランド米。

生産者として、丈夫で育てやすい新品種のお米「京式部」には大きな魅力を感じています。その上で、「京式部」の食味をさらに引き上げることにごこだわっています。収穫後は<2段乾燥>で水分のムラや亀裂を抑えています。さらに、大粒で白さが際立つキレイなお米だけを選別するたためるいいにかけるなど、できることはとことん試みています。実際に食べてみて、ツヤがあって、粘りがあって甘い。冷めても美味しいです。これならいけると確信しています。「京式部」は、京都を代表するブランド米に育つことでしょう。



Yamaguchi Masahiko 代表取締役
Yamaguchi Masahiko 山口 義雄

「京式部」開発ストーリー

令和3年秋「京式部」が本格デビュー。
京都のお米に新たな歴史をつくります。

-平成29年-

高温でも高品質を保てる稲の開発に着手し、
農研機構と共同で品種選抜開始(有望11系統)

-平成30年-

栽培試験、京料理人やお米マイスターなど
味覚のプロの食味試験を重ねて5系統を選抜。



-令和元年-

栽培試験・食味試験の結果から、食味の
最も優れた1系統「北陸246号」を選抜。

-令和2年-

京都オリジナルのお米として品種登録出願。
味も香りも新しい「京式部」が誕生。
京料理店で限定提供。

-令和3年-

美味しさにこだわった「京式部」の本格栽培開始。
京料理店で提供。米穀専門店や百貨店などで販売開始。



その先の美味しさへ、
老舗料亭が認めるお米。

京式部ブランド推進協議会
京都府農林水産部



どうしても作りたかった 京都の新しいお米「京式部」

厳しい夏の暑さや風雨に負けない、丈夫なお米を作りたい。
味や香りにこだわった、美味しいお米を作りたい。
この強い思いから「京式部」は誕生しました。

紫式部を連想する「京式部」と命名

平安の世に情熱的ロマンの「源氏物語」を書きあげた紫式部をイメージして命名されたお米「京式部」。華やかで雅な京都にふさわしい、香り高いお米が、受け継がれてきた京の食文化に新たな1ページを開きます。

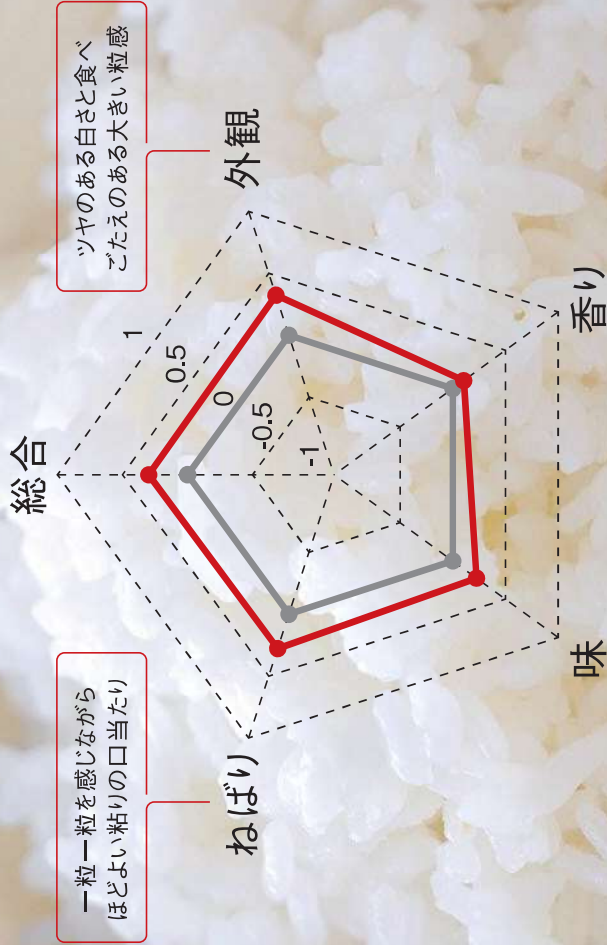


食のプロのこだわりから 開発されたお米

近年の異常気象ともいえる夏場の高温に耐えて、倒伏にも強い新品種の開発を願って、京都オリジナルのお米の開発が国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構とともに平成29年にスタート。コシヒカリを基準米に、美味しさに徹底的にこだわり、京料理人やお米マイスターなど味覚のプロを交えて、栽培試験や食味試験を繰り返し返して開発された「京式部」。京都の新しいブランドとして期待される高品質のお米は、令和3年、本格栽培、販売を開始しました。

「京式部」の美味しさバランス

● 京式部
● コシヒカリ



ほっと心なごも香りと
味わい深い、食感のお米

一粒一粒を感じながら
ほどよい粘りの口当たり

ツヤのある白さと食べ
ごたえのある大きい粒感

噛みしめると口いっぱいに
広がる甘みと旨味

美味しさがいいを
瞬時に感じる豊かな香り



「京式部」は 京の老舗料亭のお墨付き

環境に配慮した特別栽培を行い、美味しいお米を作るため、品質を落さないよう手間暇をかけて乾燥し、充実したお米を選別。「京式部」は、お米の美味しさを左右する香りや食味、食感などのバランスが絶妙です。老舗料亭が認めるお米を、ぜひわが家の食卓でご堪能ください。

京料理店では シメのご飯として提供

「炊きあがりの香りと白く美しいツヤ。口に含むと上品な甘みとほどよい粘りで食が進む」味覚のプロからは京料理のシメに最適と高評価のコロメント。白いご飯はもちろろん、おにぎり、炊き込みご飯にも合うのが「京式部」です。



京都府農林水産技術センター(平成29年~令和元年)
食味官能試験結果より