

品質にこだわり

“安心”と“おいしい”にこだわり

選ばれた生産者が、  
約束を守って栽培しています

“おいしさ”に欠かせないもの  
それは“品質”です。

「おいでまい」のおいしさ=高い品質を確保するために、  
「おいでまい」委員会が決めた「約束」を守る香川県内の  
生産者が栽培しています。

皆様に“安心”と“おいしい”をお届けするために、生産者  
も毎日努力を欠かさず、頑張っています。



栽培講習会



品質・食味コンクール表彰式



田植え



収穫

米の食味ランキング<sup>※</sup>最高位  
「特A」評価獲得!!

2013年の本格デビュー以降  
6回以上獲得!




このシンボルマークは  
JA香川県の登録商標です。

※一般財団法人 日本穀物検定協会が実施した米の食味ランキング

香川県オリジナルのお米  
「おいでまい」の  
取扱店は



お近くの  
取扱店を検索!!



品種名の「おいでまい」は、「香川県で生まれたお米を  
多くの人に食べてほしい、食べに来てほしい」という  
願いを込めて、柔らかない讃岐弁で表現しています。

 「おいでまい」委員会  
事務局：香川県農政水産部農業生産流通課

令和5年3月

いただきます! ごちそうさま!  
わが家はいつも おいでまい

「うどん県」イチオシ!



さぬき米  
おいでまい

開発のあらし

「おいでまい」開発物語

おいしくて、  
夏の暑さにも負けない品種を

西日本のお米は、近年の温暖化による夏の暑さで透明  
感がなくなるなど、品質の低下が問題になっています。  
この難問を解決するため、香川県はおいしくて、夏の暑  
さに負けない品種の開発に取り組みました。

そして、2002年に香川県農業試験場で交配され、その  
後数々の試験を突破して2010年に県の奨励品種に採  
用されたのが「おいでまい」です。  
2013年から本格的に栽培が始まっ  
ています。



ヒノヒカリの玄米      おいでまいの玄米

おいでまいの系譜図

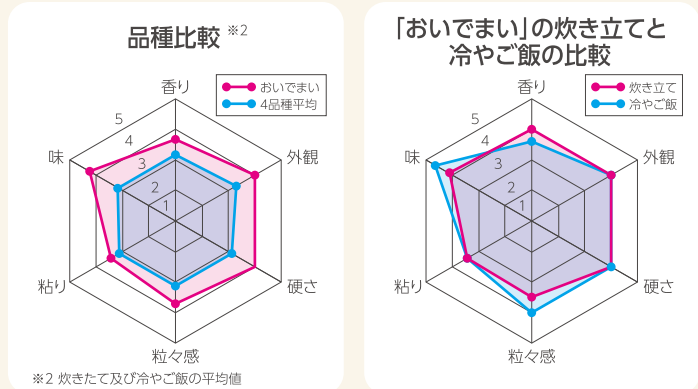
北陸132号	あわみのり 良質・食味極良	
キヌヒカリ		
愛知52号	ほほえみ 食味極良・ 穂発芽性難	
ミネアサヒ		



おいでまい コシヒカリ ヒノヒカリ あきさかり を  
**お米マイスターが実食比較!**

“お米の博士”とも言われるお米マイスター※1に、香川県産のお米「おいでまい」「コシヒカリ」「ヒノヒカリ」「あきさかり」4品種を名前を伏せて食べ比べ、その特徴を数値化していただきました。

※1 一般財団法人日本米穀商連合会(日米連)が主宰する資格



- 「おいでまい」の特長**
- ほのかな香りがあり、お米らしい色艶や張り、粒ぞろいの良い外観。
  - **粒々感があり**、しっかりとした食べ応えのある食感。
  - 一口目は控えめ、**噛んでいるうちに甘みが出るタイプ**。
  - 高いレベルで**バランスの良いお米**。
  - **冷めても**ダメになりにくく、**粒々感の引き立つ**おいしいお米。

**おいしいお米の炊き方**

- 1 お米をきちんと計る。**  
炊飯器に付属の計量カップ(180ml)で計ります。計量カップすりきり一杯で1合です。
- 2 手早くお米を洗う。**  
たっぷりの水で2~3回軽く混ぜたらすすぎ水を捨て、20回程かき混ぜたら水を注いで研ぎ汁を捨てます。後はかき混ぜながら2~3回水を変えてすすぎます。
- 3 水加減は正確に。**  
必ず平らな台の上で左右の水位目盛りを見ながら水を加減します。新米の時期は、水位目盛りより1~2mm下くらいを目安に調整します。
- 4 お米に十分水を吸わせる。**  
30分程度は水に浸し、米の中心部分まで吸水させます。米粒同士のすき間が広がり水の対流がスムーズに行われることで、ふっくらと炊き上がります。
- 5 炊けたらすぐにほぐす。**  
炊き上がりの合図とともにフタを開け、しゃもじで十字に切った釜の底からごはん粒をつぶさないように素早く全体をほぐします。余分な水蒸気が逃げておいしいごはんになります。

粒々感を楽しんでいるうちに**甘みが出るタイプ!**  
**冷めてもウマイ!!**



お米マイスター



衛米屋ながはら  
 永原 三千博氏

- ✓ 噛んでいるうちに甘みが出るタイプ。
- ✓ 和・洋・中どの料理にもOK。
- ✓ 艶が良質で、冷めてもウマイ。

お米マイスター



株式会社  
 原田 章文氏

- ✓ 4品種の中で、全ての項目において良かった。
- ✓ 全国の平均も超えていると思われ、おいしくバランスが良い。
- ✓ 炊き立てより冷やご飯の方がバランスがよく、特に粒々感が良い。

お米マイスターが選ぶ  
**「おいでまい」に合う食べ方**

- |      |     |    |      |
|------|-----|----|------|
| 和食   | 丼もの | 弁当 | すし   |
| 炊き込み | 洋食  | 中華 | おむすび |
| 特に合う | 合う  |    |      |



**おいしさいろいろ  
 おいでまい!**



いろいろな食べ方に合う「おいでまい」  
**バランスのとれた食事で元気いっぱい!**

「おいでまい」は、いろいろなおかずを引き立ててくれます。また、米粒のひとつひとつが大きく、甘みをしっかり感じられるため、お米が主役の食卓メニューも楽しめます。さらに、冷めてもおいしいので、おにぎりやお弁当にもおすすめです。ぜひ、皆さんいろんな方法で召し上がってみてくださいね。



**バックごはん**  
 忙しいあなたにおすすめ! 電子レンジで2分加熱して、すぐに食べられる便利アイテムです。おなかが空いた時に手軽に炊き立ての味を楽しめます。



**おにぎり**  
 ちょっと手軽に糖分補給! 手軽に食べられるのが、おにぎりの良いところ。冷めてもおいしい「おいでまい」なら持ち運びも自由自在。



**チャーハン**  
 シンプルな味付けでも、お米本来の甘みを感じながら食べられます。粘り気が控えめで、粒感がしっかりした「おいでまい」は、チャーハンにも最適!