

幻の米

初霜

HATSU SHIMO

平野部の幻の米 「ハツシモ」

ハツシモが栽培されている岐阜県南西部(西濃地方)は、長良川と木曾川の下流域に囲まれ、広大な水田を要する県内有数の米処として知られています。暖かい気候と豊かで清らかな水を生かした肥沃な土壌による優良な水田で、栽培されている、それが「ハツシモ」なのです。

ハツシモとは

岐阜県産ハツシモは、「初霜」と書くように「初めて霜がおりる」ころに収穫されることから「ハツシモ」と名づけられました。このお米は、岐阜県の平野部でしか収穫されない貴重なお米で、「幻の米」と呼ばれています。



特徴

粒が大きく甘みがあり食感も良く、粘りが強くないのでしゃりを切った時に米粒が崩れない、冷めても味が落ちにくい最高のお米です。このことから寿司屋では、すし飯に良く使用されています。梅雨の時期が過ぎても味が低下することなく、年間を通じ、品質・味が安定していることも特徴です。

幻の米 ハツシモ

ハツシモは、岐阜県の代表品種で、岐阜県でしか栽培されていない珍しいお米です。ハツシモは、収穫量が少なく**幻の米**ともいわれています。ハツシモの米粒は、お米の中でも1, 2を争うほど大きくてあまり粘らないので中京、関西では古くから寿司米として珍重されています。関東ではほとんどお目にかかれませんが、中京、関西では、コシヒカリと並ぶほどの評価を得ています。

**ハツシモは収穫量に限りがあり、
関西地域では高級料亭や高級寿司店
のみで扱われ一般では手に入りにい
大変貴重なお米です!!**

