「福、笑い」の食味評価・品種特性等

1 「福、笑い」の食味評価

かおりが高く、ふんわり柔らかく炊きあがる「福、笑い」は、**コシヒカリ以上に粘りがあり、もっちりとあまい食感**が特徴です。

消費者等の評価

県内及び首都圏の百貨店、高級スーパー、米穀店等で取扱いされており、高い評価をいただいています。

- 「福、笑い」の食味について、9割超の消費者から「かなり良い」、「良い」との評価を得ています（右中図）。

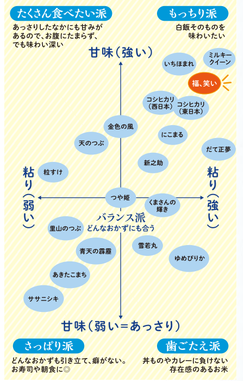
消費者の声

米だけで十分美味しい（50代女性）

ちょっと贅沢したいときに食べたい（30代男性）

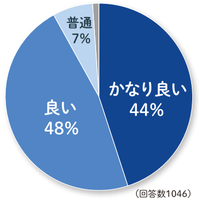
- タイアップした料亭や旅館の料理人等からは「トップブランドに相応しい食味」と高い評価を得ています。
- 縁起の良い名前やパッケージのデザインも好評で、贈答用にも使われています。

「福、笑い」のポジション



（お米マイスター・道谷梨絵）

■先行販売における消費者の食味評価



（回答数1046）

2 育成経過と品種特性

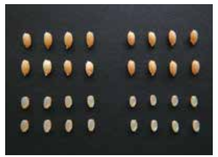
品質と食味が優れる品種の開発を目指し、コシヒカリの系統とひとめぼれの系統を交配し、品質及び食味の確認を繰り返し、**14年の年月をかけて育成した品種**です。

【品種特性】
コシヒカリ並の熟期で、草丈が短く、草型は中間型の品種です。

特性／品種名	福笑い	コシヒカリ
出穂期（月日）	8月8日	8月6日
成熟期（月日）	9月29日	9月27日
稈長（cm）	77	90
穂長（cm）	19.9	19.1
穂数（本／㎡）	436	412
耐倒伏性	やや強	弱
耐冷性（障害型）	中	強
穂発芽性	難	難
葉いもち	中	弱
穂いもち	中	弱
収量（kg/a）	65.9	62.9
玄米千粒重（g）	24.2	22.4
玄米品質（1-9）	4.5	5.1
味度値	88.2	84.4

※県農業総合センター本部（郡山市）でのデータ（平成30年度普及に移しうる成果）
※2014～2018年の平均値（基肥窒素0.5kg/a+追肥窒素0.2kg/a、玄米は1.8mmで調製）
※玄米品質：達観調査による1（上の上）～9（下の下）の9段階評価

成熟期の姿



籾と玄米（左：福笑い ・ 右：コシヒカリ）

「福、笑い」の生産要件及び栽培のポイント

1 生産要件

「福、笑い」は、第三者認証GAP等を取得した生産者で構成され、福島県オリジナル米生産販売推進本部が認定・登録した研究会のみが栽培でき、生産物にも厳しい基準を設け、食味・品質にこだわったお米です。

認定・登録要件

第三者認証GAP等を取得した複数生産者（3戸以上）により研究会が構成されていること。生産・販売戦略への協力、栽培マニュアルや食味・品質基準の遵守等を研究会の定款や規約に定め、実行することなど

調製基準	等級基準	食味・品質基準
調製篩目 1.9mm以上	農産物検査 1等	玄米タンパク質含有率 6.4%以下（水分15%換算）

遵守事項

- ☑ 栽培マニュアルに沿った栽培
- ☑ 研修会への参加
- ☑ 種子・苗の譲渡や自家採種はしない
- ☑ 出荷契約を締結した集荷事業者へ全量を出荷（ふるい下も含む）
- ☑ 配分作付面積に沿った適切な栽培

※「福、笑い」の栽培に必要な研究会の認定・登録の申請は、作付の前年度に受け付けます。
申請時期や認定・登録要件等の詳細は、県水田畑作課のホームページをご確認いただくか、お電話等でお問い合わせください。

2 栽培のポイント

「福、笑い」栽培暦を基本として、以下の点に注意すること。

土づくり、生育診断による適正量の追肥

- 登熟期間中に葉色が急に退色しないように、土づくり・追肥を実施する。
- ただし、追肥は幼穂形成期とし、必ず葉色（SPAD値等）を確認して施肥量を判断する（追肥N量は2kg/10a以内）。

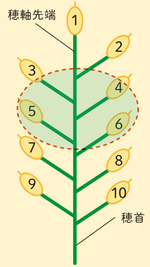
追肥の目安（SPAD値） 〈会津〉35～38 〈中通り〉35以下 〈浜通り〉33以下

栽植密度

- 穂数不足につながるので、極端な疎植は行わない。

目安
〈会津・中通り〉 条間 30cm×株間 18～22cm（50～60株/坪）
〈浜通り〉 条間 30cm×株間 18cm（60株/坪）

枝梗位置の目安



胴割粒発生軽減対策

- **刈遅れの防止**
  刈遅れは胴割粒の発生等により品質低下の大きな原因となるため、**出穂後積算気温1,200℃までに刈取を行う。**また、達観による籾黄化率（85%以上）判定、籾水分の調査を実施して刈取時期を判断する。

籾水分の推定〈目安：黄化率80%で籾水分率25%〉
水分を測定する際は、ほ場の中から生育が中庸な穂を複数選び、1穂の中でも中間の枝梗の籾から水分を測定する（右図）。

- **乾燥・調製**
  収穫後の乾燥調製について、乾燥速度の目安は毎時0.8%以下とし、二段乾燥を行う。

生産者向けパンフレット

日本一の米をつくりたい。

米どころ、ふくしまの想いをのせて。
十四年もの月日をかけてたどりついた
「かおり、あまみ、ふくよかさ」。
選ばれた作り手だけが育てることができる、
はじめての美味しさ。
福、笑い　ふくしまから

「福、笑い」の目指す姿

◎ 基本的な考え〈コンセプト〉◎

- 福島県のトップブランド米として、希少性を確保しながらも、生産を徐々に拡大し、プレミアムな米として高価格帯で販売することで、ブランド米市場における福島県産米の存在感を示します。
- 福島県産米のけん引役として、福島県産米全体のイメージアップ、販売シェア拡大及び販売価格の引き上げを図ることで、生産者の所得向上を目指します。

福島県
令和6年3月作成

問い合わせ
福島県水田畑作課　☎024-521-7360
又は各農林事務所（農業振興普及部・農業普及所）

GREEN PRINTING JAPAN P-810196
この印刷製品は環境に配慮した資材と工場で製造されています。