

コ・ノ・ホ・シって

10,000分の1を勝ち抜いたコ・ノ・ホ・シの軌跡

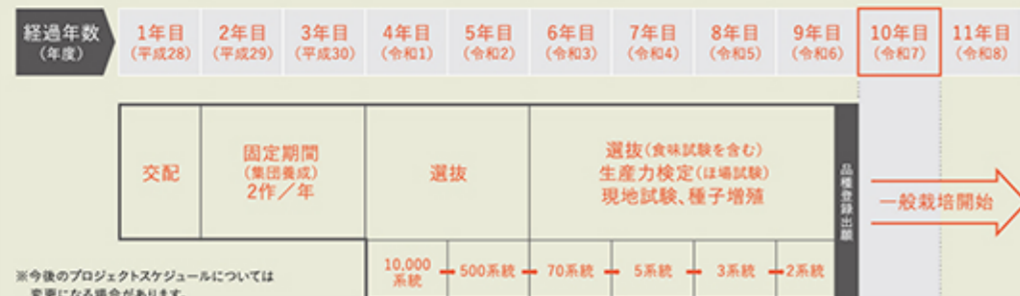
お米の開発には、一般的に14年の歳月がかかると言われていました。しかし、キヌヒカリに代わる暑さに強いオリジナル品種の開発が急務だったため、兵庫県では、異例の9年という短期間で開発が進められました。

まずは、交配という異なる品種を組み合わせる新しい品種をつくる工程からスタート。コ・ノ・ホ・シの場合、毎年10組の種類の交配をしました。その後は、親の持つ特長を子どもに定着させる「固定」という作業へ。このプロジェクトでは、品質を安定させるために5回も固定を繰り返しました。こうして誕生した数は、なんと10,000種類。この中から、暑さに強く美味しい品種を選んでいく「選抜」という工程に進みます。穂が出るタイミングや稲の大きさ・形、病気への耐性など、開発者が一つひとつ目視と触手、さらに専用機で検査をして厳選しました。

また、コ・ノ・ホ・シの開発過程には大きな特徴

があります。それは、室内の温度と運動して暖房がつけたり窓を開閉できたりするなど、炎天下を自動で生み出すガラス温室での育種です。このガラス温室は27度以上の高温環境を維持できるため、コ・ノ・ホ・シが本当に暑さに強い品種かどうかを見極めることができました。

品質評価も大切な工程のひとつ。まず、食味計による理化学分析で美味しさを可視化し、その後は実際に試食して評価する食味官能調査を行いました。



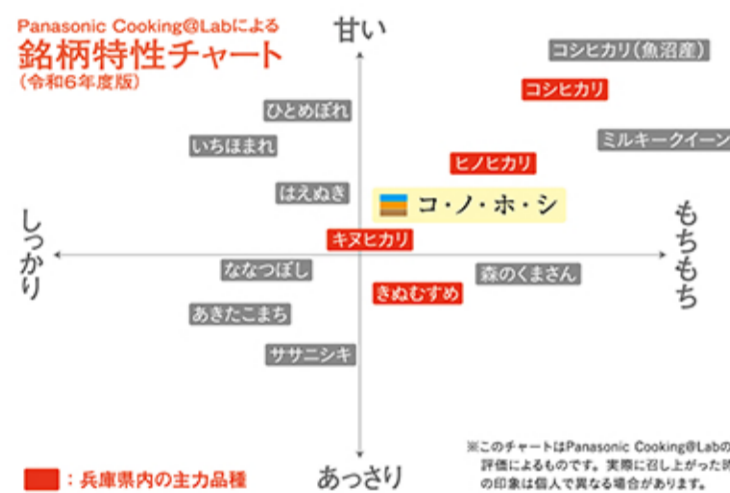
※今後のプロジェクトスケジュールについては変更になる場合があります。

どんなお米

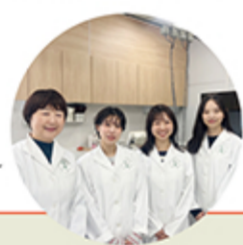
食味評価 by Panasonic

お米のスペシャリストが解説 / コ・ノ・ホ・シの味わい

Panasonic Cooking@Labによる
銘柄特性チャート
(令和6年度版)



私たちの評価では、コ・ノ・ホ・シは左図の通り「甘くてもっちり」の領域に分類されます。このお米は、キヌヒカリと似た特徴を持ちながらも、味わいと弾力がバージョンアップしています。ほどよい甘みのある味わいだからこそ、どんなおかずとも相性抜群。さらに、ふくらと膨らみ弾力が長続きするため、冷めても硬くなりやすく、おむすびやお弁当にも最適！いつもの食卓で、毎日食べてほしいお米です。



世界最高性能の研究施設
SPring-8が科学的に明らかに！

「暑さに強く 美味しい」理由

太陽光よりも100倍明るい光を用いて、物質の性質を分子・原子レベルで調査できるSPring-8。今回は、ごはん好きの石川センター長にコ・ノ・ホ・シの「暑さに強く美味しい」理由に迫っていただきました。ナノ(1mの10億分の1)の世界で米粒の表面や断面を分析したところ、高温に強い性質を示すデンプン構造や粘りの強さを感じる期の発達状態を確認できたのです。10,000分の1を勝ち抜いたコ・ノ・ホ・シの品質は科学的に明らかになりました。

兵庫県の皆さんも コ・ノ・ホ・シを試食

コ・ノ・ホ・シの味や香り、食感などを基準米と比べる食味評価を実施。生活者のリアルな声を紹介します。

まっすぐ美味しいお米
どんなおかずにも合うと思います。
兵庫県の皆さんにはぜひ食べて
もらいたいですね。



冷めても変わらない美味しさ
炊き立てはもちろん、少し冷めても
美味しくびっくり。早く家族みんな
で食べたいです。



しっかり甘みがある
令和の米騒動を経験したので、
猛暑でも安定して美味しいお米を
楽しめるのはうれしいです。



弾力と粘りが好みです
コ・ノ・ホ・シを噛んだ時のほどよい
弾力と粘りがわたし好みでした。
早く店頭に並んでほしいです。



ぜんぜん飽きない味
確かな甘みがあり、飽きがない
お米だと感じました。兵庫の名産品
と一緒に味わいたいです。

VOL.
02
April 2025

つくる人、届ける人、いただく人。
兵庫の人々のために生まれた、
これからの新ブランド米。

兵庫県の
あたらしいお米、誕生。

相思相米な人々 VOL.02
つくる人×届ける人×いただく人
コ・ノ・ホ・シクロストーク

コ・ノ・ホ・シってどんなお米？

兵庫県の皆さんも
コ・ノ・ホ・シを試食

ひょうご 相思相米



プロジェクト
HYOGO NEW ORIGINAL RICE
PROJECT



コ・ノ・ホ・シにて。

