

お米の消費拡大にご協力をお願いします

# 食べよう！ うまか佐賀ん米



お米を食べて、農業を応援しよう！

## ☆ 佐賀市産米の主な銘柄 ☆

### さがびより



米の食味ランキング  
**13年連続「特A」!**

#### 【特徴】

艶があり、粒が大きく、もっちりした食感。甘みや香りがあるのが特徴で、時間がたってもおいしいと評判です。

【主な栽培地】佐賀市中心部・南部エリア

### 夢しずく



全国でも評価が高い  
**佐賀を代表するお米!**

#### 【特徴】

ほどよい粘り、優れた味わい、ふっくら艶のある光沢が特徴で、佐賀を代表する一品です。

【主な栽培地】佐賀市全域

### コシヒカリ



豊かな自然に育まれた  
**山間地を代表するお米!**

#### 【特徴】

艶があり、粒が大きくしっかりしています。ほどよい粘りと甘味、香りに優れています。

出典：杉山フォーライスクラブ（富士町）

【主な栽培地】佐賀市北部エリア

※米の食味ランキング：「外観・香り・味・粘り・硬さ・総合評価」の6項目について、複数産地のコシヒカリのブレンド米を基準米とし、これと試験対象産地品種を比較して5つのランクで評価したもの。特Aは最高ランク。

米づくりは、SDGsの達成に貢献しています



#### 【問い合わせ先】

農林水産部 農業振興課  
地産地消推進係 ☎0952-40-7116

