

金芽米の特徴

あこふんそう

亜糊粉層(うま味層)

デンプン層とヌカ層の間にある層で、上質な甘味、うま味の元となる糖質を作る酵素が含まれています。従来の白米では精米時にヌカと一緒に取り除かれてしまい、残っていません。

玄米表面の拡大図

ロウ層
ヌカ層
デンプン層

亜糊粉層

味:大変美味しい
栄養:多い

金芽(胚芽の基底部)

胚芽の舌触りの良くない部分を除き、基底部だけを残しました。
※金芽は全てのお米についているわけではありません。

美郷町産
金芽米を活用した
取り組みが
始まります!

き ん め ま い
金芽米

※イラストはイメージです。実際の亜糊粉層の色は白米と同じ色です。

金芽米って?

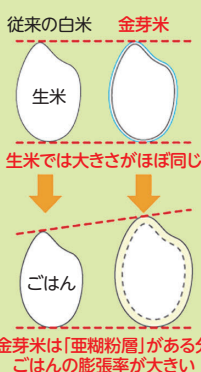
東洋ライス独自の精米技術によって、栄養・うま味成分が含まれている「亜糊粉層」と「金芽」を残し、栄養とおいしさの両立を実現した健康志向の無洗米です。胚芽の基底部が金色に輝くことから「金芽米」と名づけられました。

※金芽米は東洋ライス株式会社の登録商標です。

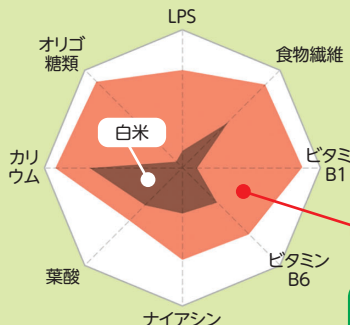
金芽米のメリット

メリット1:糖質14%オフ

金芽米は亜糊粉層が水分をたくさん吸収するため、ごはん一粒一粒がふっくらとふくらみ、少ないお米で、いつもと同じ量のごはんを炊くことができます。



メリット2:玄米の栄養が残っている



金芽米には玄米の栄養が残っています。毎日のごはんを金芽米に替えるだけで、家族みんなの栄養バランスがアップします。

金芽米

敏感な人なら0.1の差異で味覚の違いを感じます。

メリット3:科学的に実証された「おいしさ」

金芽米に残っている亜糊粉層には、栄養素だけでなく、うま味成分もたっぷり含まれています。飛行機のファーストクラスの機内食や学校給食、様々な飲食店で使われていることがおいしさの証です。人間の舌の感覚を再現する「味覚センサー(※)」で実験をしたところ、同じ田んぼで取れた同じ銘柄のお米でも、金芽米にするとおいしさがアップすることがわかりました。

※AISSY株式会社が開発した人間の舌の感覚を再現し、おいしさを数値化する測定器

甘味

2.56 従来の白米
2.87 金芽米

うま味

2.14 従来の白米
2.28 金芽米

同じ原料玄米を用いたおいしさの比較

引用:東洋ライス株式会社「金芽米とは」より



金芽米活用事業の内容



■協定式の様子

美郷町、秋田おばこ農業協同組合、 東洋ライス株式会社 包括連携協定を締結(2025.8.19)

— 東北地方で初となる「金芽米」活用事業を展開 —

包括連携協定における連携事項

- (1) 農業振興に関する事 (2) 食育推進に関する事
- (3) 健康増進に関する事 (4) 地域活性化に関する事
- (5) 美郷町の魅力発信に関する事



たくさんのメリットがある金芽米を次の取り組みに活用します！

(1) 農業振興:持続可能な循環型農業の実施

堆肥「美郷の大地※1」を活用した循環型農業と、有機質肥料「米の精※2」を活用した環境にやさしい米作りが相互に関係し合い、地域資源を最大限に活用した循環型農業を実施します。また金芽米へ加工することで、美郷町産米のブランド力を高めていくことを目指します。 ※1.畜産の排せつ物から作った堆肥。町の畜産と農業の連携を図るもの。 ※2.金芽米の製造過程で生まれる副産物を再資源化した有機質肥料。



■稲刈りの様子(六郷小学校)

(2) 食育推進:「あぐりスクール」の実施

JA秋田おばこが小学生を対象に実施している「あぐりスクール」で、金芽米について学びます。11月18日に六郷小学校5年生が、お米の栄養成分や食の役割を学び、「農業」と「食べ物」に対する感謝の気持ちを育みます。

(3) 健康増進:金芽米の提供

町内のこどもや高齢者の方々の健康増進を図るため、11月4日から町内小・中学校の学校給食で金芽米を提供します。また、町内高齢者施設で金芽米の試験提供を行います。

(4) 地域活性化:金芽米の販売

11月1日から道の駅美郷と美郷屋で金芽米の店頭販売を行います。また、道の駅美郷内にあるレストラン「みさとのごはん」で金芽米を提供します。町内外の方々が金芽米を「食べる」「買える」機会をつくり、地域活性化を図ります。

(5) 魅力発信:町ふるさと納税返礼品に金芽米を追加

全国的に注目度の高いふるさと納税返礼品に新たに金芽米を追加することで、町の魅力を全国へ発信します。

町ふるさと納税
サイトはこちら▶



問●町農政課 農業振興班 ☎0187(84)4908