



## 国際線で、「南魚沼産コシヒカリ」の炊きたてご飯を提供

～“日本一”と誉れ高い、最高級「南魚沼産コシヒカリ」を航空会社として初めて導入～

2012年2月10日

第11157号



JALは、2012年2月中旬から1年間、国際線のファーストクラス及びビジネスクラスで、日本一と誉れ高い「南魚沼産コシヒカリ」を機内で炊飯し、炊きたてを提供します。

日本の食卓の象徴ともいえる「炊きたての白いごはん」の提供は、2005年にJALが始めた人気サービスです。機内で生米を炊飯し、客室乗務員が水加減を調整しながら最適な硬さに仕上がるよう配慮しています。これまでは、「新潟県産コシヒカリ」などを使用してきましたが、その中でも特においしいとされる希少な「南魚沼産コシヒカリ」を、航空会社として初めて導入することとなりました。

今回のサービス実施にあたり、JALの社員が米の産地である南魚沼を訪ね、稲刈りなどを体験しながら米のおいしさや、農家の営み、豊かな自然環境、食文化や農村文化、歴史等を五感で感じ取ってきました。

日本人の常食である「ご飯」は、ヘルシーフードとして海外でも注目され、日本でも改めて見直されつつあります。この取り組みは、日本のおいしさの提供というだけでなく、日本文化の再発信でもあるのです。JALはこれからも、日本各地の魅力を世界に向けて発信してまいります。



八海山と南魚沼産コシヒカリ(イメージ)

### 【実施期間】

2012年2月中旬～順次機内搭載開始

### 【対象路線・便】

(往復提供)

成田＝ニューヨーク・シカゴ・ロサンゼルス・ロンドン・パリ・フランクフルト  
バンクーバー・モスクワ・ホノルル・シドニー・デリー・ジャカルタ

羽田＝サンフランシスコ・パリ・ホノルル

名古屋＝ホノルル

関西＝ホノルル

### (往路のみの提供)

成田＝シンガポール・バンコク・クアラルンプール・ハノイ・ホーチミンシティ

羽田＝シンガポール・バンコク

関西＝バンコク

(JAL708便(バンコクー成田)、JAL712便(シンガポールー成田)については、往復ともにご提供します。)

### 【対象クラス】

ファーストクラス、エグゼクティブクラス

以上

### 参考資料

#### 1. 「南魚沼産コシヒカリ」とは

米の良し悪しは、「米の外観」、「香り」、「味」、「粘り」、「柔らかさ」の5つの食味で決まるといわれています。「魚沼産コシヒカリ」は、「財団法人日本穀物検定協会」が毎年発表する「お米の食味ランキング」において、すべての項目で高得点を獲得しています。しかも、1989年から設けられた「特A」というランクを常に維持しているのは、魚沼産コシヒカリだけです。「南魚沼産コシヒカリ」は、その中でも特においしいとされている最高級品のお米です。

#### 2. ミツ星お米マスター、山崎久美子による Q&A

日本航空株式会社 客室乗務員サポート部マネジャー 山崎久美子  
ミツ星お米マスター



(ミツ星お米マスター山崎久美子)

#### —南魚沼産コシヒカリは、なぜおいしいのでしょうか？

新潟県南部に位置する魚沼地方は、北魚沼・中魚沼・南魚沼の3地域からなります。魚沼産のお米の収穫量は新潟県全体の約10%で、その中でも、南魚沼産の収穫高は新潟県全体の約3%しかない希少品で、特においしいとされています。

南魚沼産のコシヒカリがおいしい理由は、生産農家の米作りに対する熱意や努力がすばらしいのはもちろん、ワインと同じく地理が非常に関係しています。

##### ① 活発な光合成を行うことのできる盆地

南魚沼は、越後三山をはじめとした山に囲まれた盆地地帯のため、昼と夜の温度差が10度以上あります。お米は、昼夜の温度差が大きいほどおいしい米になるのです。稲は昼には活発に光合成を行います。夜暑いとエネルギーを消費してしまうのですが、ぐっと冷え込むとエネルギーは消費されず蓄積されます。

##### ② ミネラル豊富な雪解け水

水のよさは、おいしい米づくりには欠かせないものです。南魚沼は、世界でも有数の豪雪地帯です。お米の生育に必要なミネラルや栄養分豊富な雪解け水が、春には田んぼを潤します。

##### ③ 肥沃な大地

南魚沼の土は、コシヒカリの栽培に適した質・肥沃度をしています。

#### —機内炊飯で気をつけていることはありますか？

南魚沼産コシヒカリは、小粒でつやつやした外観、食欲をそそる甘い香り、絶妙な粘りと硬さを持っているバランスのよいお米です。冷めてもおいしい南魚沼産コシヒカリですが、一番おいしいのはやはり炊きたてです。最高のお米を最高の状態で提供するために、もっともこだわっているのは「水加減」と「蒸らし時間」です。客室乗務員は、お米の状態を確認し、微妙に水加減を変えています。「蒸らし時間」が少ないと芯が残って硬いお米になるので、厳密に時間を計って提供しています。

その甲斐があって日本人だけではなく外国の方にも好評いただいております。おかわりをされる方も多いです。ぜひ、日本の食卓の象徴を JAL の機内で体験いただきたいですね。



### ※「お米マイスター」とは

日本米穀小売商業組合連合会が主宰する「お米の博士号」とも言える資格。お米に関する専門職経験がある人のみに受験資格がある。お米に関する幅広い知識を持ち、米の特性(品種特性、背姉妹特性、ブレンド特性、炊飯特性)を見極めることができ、その米の特長を最大限活かした「商品づくり」を行い、その米の良さを消費者との対話を通じて伝えることができる。

三ツ星お米マイスターである山崎久美子は、日本で唯一、この資格を持つ客室乗務員です。

