

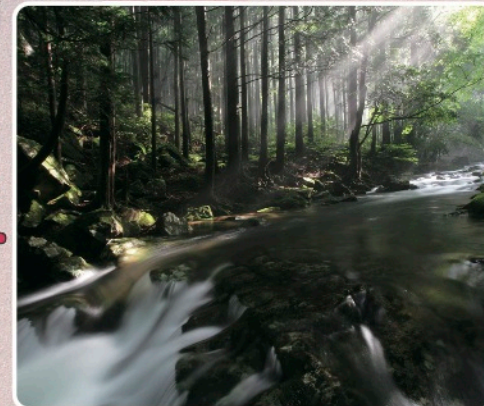
Iga mai 伊賀米の美味しさの秘密に迫ります!!

肥沃な土地と清流、米づくりに適した気候に恵まれた伊賀地域は、古くから良質米の産地として知られています。伊賀米は、味・香り・粘りの三拍子が揃っていると評判です。

農家のみなさんが
丹精込めて作った
美味しい伊賀米でござる。
ぜひ食べてください!



伊賀丸くん



伊賀米の美味しさの秘密は、昼夜の気温差が大きい盆地特有の気候、古琵琶湖層の肥沃な粘質土壌、淀川水系源流の清らかな水など、伊賀盆地が有する米作りに適した自然環境にあります。

また、伊賀米の高品質化を進めるため、平成8年に生産者・JA・行政が一体となって伊賀米振興協議会を設立し、土壌改良材施用による土づくりを行うことなど5項目の「伊賀米定義」を定めて品質管理の徹底を図っています。

こうした伊賀米ブランド化の取り組みの結果、日本穀物検定協会の平成25年産米食味ランキングにおいて、「伊賀コシヒカリ」が3年連続で最高位「特A」の評価を受けました。「特A」の評価を受けたのは、全国131産地品種のうち38産地品種で、東海地区では唯一「伊賀コシヒカリ」のみとなっています。



美味しいポイント1
盆地特有の
気温差が
大きい気候

美味しいポイント2
古琵琶湖の
湖底の
肥沃な土壌

美味しいポイント3
淀川源流域の
清らかな水

美味しいポイント4
行き届いた
品質管理

伊賀米と一緒に 観光情報もGET!

ここで
伊賀米を
買えます!

道の駅 いが
[伊賀市]



松尾芭蕉を顕彰する俳聖殿をイメージした八角形の外観が特徴。伊賀牛牛井など、伊賀牛を使ったオリジナルメニューなどが楽しめます。

☎0595-45-3513 伊賀市柘植町6187-1
●営業時間/9:00~21:00
●定休日/無休



道の駅 あやま
[伊賀市]



伊賀地方の特産・名産が揃います。伊賀の池に自生しているヒシの実の粉を生地に練り込んだ大判焼「ひしみちゃん」は一押し。

☎0595-43-9955 伊賀市川合3370-29
●営業時間/9:00~18:00
●定休日/毎週水曜日(祝日の場合は営業)、年末年始(12月30日~1月2日)



まちの駅なばり
とれたて名張交流館
[名張市]



地元農家が作った旬の作物、地酒などが揃います。隣接した温泉施設「癒しの里 名張の湯」とともに、休憩場所や地域情報を提供しています。

☎0595-62-1755 名張市希央台2-77-1
●営業時間/9:00~18:00(4月~10月)、10:00~18:00(11月~3月)
●定休日/年末年始

