

富山の新しいお米

ふ ふ ふ
富 富 富



食べてみられ。

きれいな水と、豊かな大地、

そして、けん命にお米を

つくる人々が力を合わせて、

おいしいお米ができたんやちや。

ひと口で、うまみとあまみと香りが広がる、

私たち富山の自信作。

いつぺん、食べてみられ。

うまみ、あまみ、ふと香る。

ほほえむうまさ、富山から。

「富富富」、デビュー。

開発ストーリー

平成30年秋にデビューした富山の新しいお米、「富富富（ふふふ）」。
長年の研究成果によって、夏の猛暑にも負けず、病気にも強い、美味しいお米になりました。
つくる人、届ける人、食べる人。すべての人のほほえみになりたい、「富富富」です。

H15～23年	農業研究所において、高温でも高品質な稲の育成に着手	「ハバタキ」由来の高温登熟耐性遺伝子を国内で初めて発見。これを導入した1万株の中から1株を選抜
H24～25年	「コシヒカリ」に ①高温に強い、 ②草丈が短い(倒伏しにくい)、③いもち病に強い イネを交配	
H26～27年	約3,000個体から16系統を選抜し、その中からさらに優れた3系統を選抜	
H28年度	食味の最も優れた1系統を決定 名称を公募し、9,411点の応募の中から「富富富」に決定	「富山86号」(H29.2.8発表)
H29年度	栽培実証 → 米穀店等による評価、限定販売	
H30年度	一般栽培開始 → 15年の歳月を経て、デビュー・本格販売開始！	

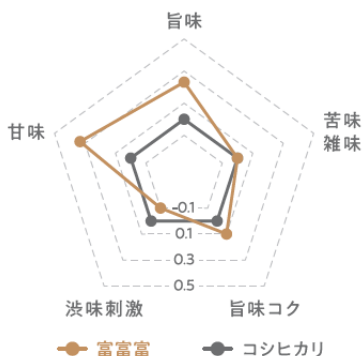
名称に込めた想い

- ・富山の水、富山の大地、富山の人が育てた富山づくしのお米。
- ・食べた後の幸せな気持ち（ふふふ）を表す。
- ・「富」は、豊かさやめでたさにつながります。

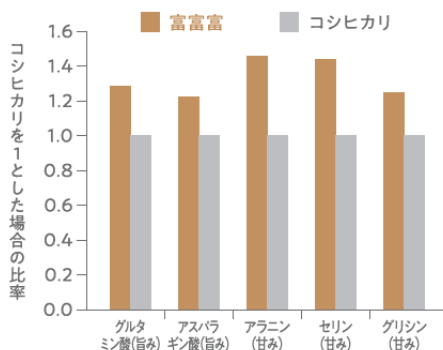
美味しさのヒミツ

Point 1

きわだつ旨みと甘み



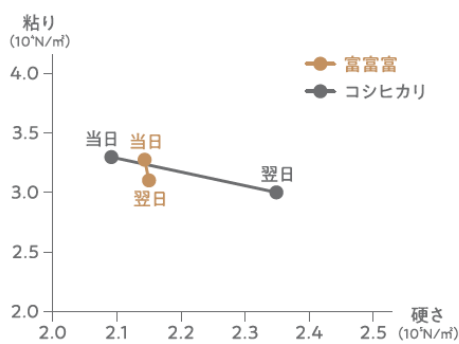
[炊飯米の味覚センサーによる味の推定値]



[炊飯米の遊離アミノ酸含量比較]

Point 2

時間が経っても、硬くなりにくい



[炊飯米の炊飯直後から20時間後の物性変化]

→ コシヒカリと比較して、「富富富」は炊飯米の遊離アミノ酸含量が多く、甘みと旨みが強い。

→ 「富富富」は、硬さも粘りも、ほぼ炊飯当日のまま保たれる。

「富富富」を買えるお店や、
食べられるお店の情報は、
「富富富」特設サイトをご覧ください。

<https://fu-fu-fu.jp/> 富富富 検索



順次
追加中！

