



ゆうだい21



The Seed Rice Is Made In
Utsunomiya University
Experimental Farm



WEB



Youtube



ゆうだい21総合お問い合わせ
(宇都宮大学 企画総務課 広報・渉外係)

028-649-8172

平日9:00~17:00(土日祝一斉休業日除く)

uu-contact@a.utsunomiya-u.ac.jp

生産・栽培に関するお問い合わせ
(宇都宮大学未来農業共創センター)

tel. 0285-84-2424

fax. 0285-84-2425

平日9:00~17:00(土日祝一斉休業日除く)

<https://udai21.utsunomiya-u.ac.jp/>

生まれは大学。そのおいしさは奇跡。

噛むほどに広がる甘みの深さが段違い。

粘りと弾力、

粒の大きさと美しさ、

Prologue

1990年、宇都宮大学の前田忠信名誉教授(当時農学部助教授)は農学部附属農場(現未来農業共創センター)でひと株だけそびえ立つ雄大な姿の稲穂を発見しました。偶然見つけたその株は20年の年月をかけて栽培研究され、2010年に「ゆうだい21」として品種登録されました。

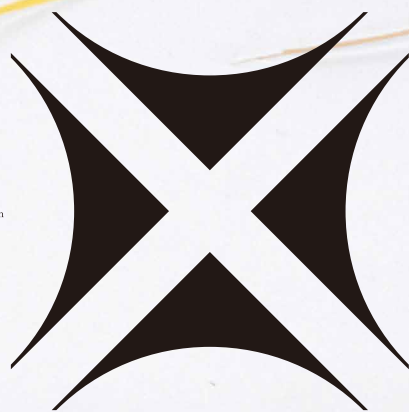
大学 × 生産者
University Farmer

ゆうだい21に可能性を見出した日本各地の生産者さんが創意工夫をして栽培したお米はおいしさが高く評価され、毎年多くの品評会で最高賞を受賞しています。

生みの親である宇都宮大学が品種を研究し、育ての親である生産者がおいしさを追求する。大学と生産者が力を合わせたかつてない味。

偶然の誕生からまたたく間に品評会を席卷したゆうだい21は、いま、業界の注目を集めている奇跡のお米です。

The Seed Rice Is Made In
Utsunomiya University
Experimental Farm



Discovered 1990
U21L

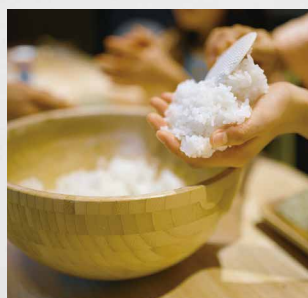
ゆうだい21



食味性質

おいしさ・・・★★★★★
香り・・・★★★★☆
粘り・・・★★★★★
やわらかさ・・・★★★★☆
粒の大きさ・・・★★★★★

※宇都宮大学調べ



おにぎりやお弁当にも
おすすめです



粒の大きさ、食べごたえ、うま味と甘み、
もちもちして冷めても硬くならない性質から、
おにぎりやお弁当に最適なお米です。

1 大粒で、雄大な 食べごたえ

粒が大きく、食べごたえ抜群。



2 噛むほどに、 ひろがる甘味

うま味と甘みが強く、バランスが抜群。



3 冷めてからが凄い、 粘りともちもち

炊いてから時間が経っても硬くならず、
粘りともちもちが抜群。



大学が生み、
生産者が育てる相乗効果

生産者ごとの創意工夫が味に現れやすく、
日本各地で様々な生産者さんが栽培した
ゆうだい21が、全国の品評会で最高賞を
受賞するなど、高い評価を得ています。



受賞歴はこちら

