

Q & A 日本にお米の品種はどのくらいあるの？



Q 実りの秋も過ぎ、多くの新米が出回っています。どのくらいのお米の品種があるかご存知ですか。

A 現在、稲種で品種登録されているものだけでも、1000以上あります。

実際に作付けされているものでは、うるち米(普段、ご飯として食べている米)が、約300品種、もち米が、約70品種、醸造用米(日本酒造りに適した米)が、約120品種などとなっています。

○ 主な品種

・うるち米

コシヒカリ、ひとめぼれ、あきたこまち、ななつぼし、まっしぐら など



・もち米

ヒヨクモチ、ヒメノモチ、風の子もち、こがねもち、はくちょうもち など



・醸造用米

山田錦、五百万石、美山錦、雄町、秋田さけこまち など



○ 多くの品種がある理由

日本は南北に長く、また、地形も平野や盆地、山など、変化に富むことから、それぞれの気候や生育環境に合わせた品種が必要になります。

さらに、お米の質、食味が良く、農家が育てやすいものを開発するため、絶えず、品種改良が行なわれているからです。



○ 注目の品種

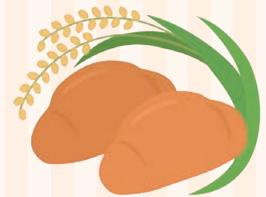
近年、夏場の高温による米の品質や作柄の低下が問題となっていることから、暑さに強い品種が注目されています。

高温耐性の品種には「にじのきらめき」、「にこまる」、「ふさおとめ」、「富富富」、「つや姫」などがあり、作付けも増加傾向にあります。

○ 特定の料理向けに作られた品種もある

「華麗舞(かれいまい)」、名前から連想されるとおり、日本のカレーに合うよう作られたお米です。

ほかにも、寿司用の「笑みの絆」、リゾット用の「和みりゾット」や、米粉パン、米粉麺に適した品種もあります。



○ 好みの品種を見つけよう

業界団体などのウェブサイトには、それぞれのお米の特徴を「甘い ⇄ さっぱり」、「かため ⇄ やわらかめ」などで分類し、配置した食味マップや食味チャートが公開されています。

これらを参考に、食べ比べしながら、好みの品種を探すのも楽しそうですね。

