

日本一おいしい 米の秘密



9784062724005



1920277008006

ISBN4-06-272400-6

C0277 ¥800E (0)

講談社 定価：本体800円(税別)

- 炊きたてのおいしいご飯を科学!!
- 選びに選んだ12品種の評価結果
- わきあがるうまい米づくりの気運
- 今の日本で一番うまいと評判の米
- 米の王道とは何かを探る!!
- コシヒカリとコシヒカリ系
- 米づくりに適した「山」と「水」
- 自然環境を生かした地域限定米
- 食味コンテストで4年連続金賞!!
- お米マスターのいるお店

日本一おいしい米の秘密

大坪研一
食味研究会

日本一 おいしい 米の秘密

食品総合研究所
食品素材科学
研究領域長
大坪研一 食味研究会



「魚沼産コシヒカリに追いつけ、追い越せ」とはかりに、各地の生産者が食味追求にしのぎを削る一方で、わが国の米消費量は、前年比5%減という状況である。しかし、「おいしい米」を食糧にしたいという消費者の要望は、年ごとに高まり、全国各地の米生産地では、さまざまな工夫を重ね、独自のブランド米生産にやっきになっている。このことは、米の消費のあり方を研究するものにとつてうれしい現象である。そこで、本当においしい米は何か? 全国各地の個性的な稲作りによって生まれたブランド米の研究を続ける食味研究会と食品総合研究所・食品素材科学研究領域チームが共同で、「おいしい米の秘密」に迫ったのが本書である。

うまい米を賢く選ぶ!!

誰もが信じる コシヒカリ神話 が崩れていく!!

日本全国の
評判の
ブランド米から
No.1を選ぶ!!

安い米だって味は決して負けてはいない!!
お米博士が科学的に解明した「美味の根拠」!!

講談社 新書

講談社
新書

318-1 B
Y800

128

127 第二章 「おいしい米」にこだわる産地

龍の瞳
いのちの巻
岐阜県下呂市

コシヒカリの1.5倍! 大粒でしかも良食味

「龍の瞳」はまだ新しい品種である。2000年9月に岐阜県下呂市のある兼業農家が、コシヒカリの棚田で突然変異種として発見したものだ。ほかの稲よりも背が高く、穂が大きかったために、コシヒカリではないということはずぐにわかった。

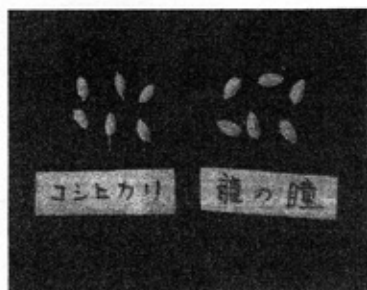
地元では酒米として知られる「ヒダホマレ」という品種がある。この米は粒が大きいので、はじめはこのヒダホマレなのではないか、と思っただけだ。だが、コシヒカリの棚田で突然ヒダホマレが生まれるはずもなく、発見者は新品種だと思い、種籾を選別し、翌年からわずかながら試験栽培をしてみることにした。すると、生育の状態もよく、稲そのものも強靱で素晴らしい米だと感じた。だが、食味については食べてみないとわからない。炊いてみるまでは半信半疑だった。だが、実際に炊いてみてその不安は解消された。今まで味わったことがないほどの甘みと粘りがあり、また、なんといってもコシヒカリの1.5倍という粒の大きさは他の品種にはないものだった。当初、疑問だったヒダホマレとも全く違うものだった。ヒダホマレは酒米としては優秀だが、食味は良くないというもつばらの評判で食用としての価値はないに等しかったのだから。新たに品種登録をするために2002年より

2アールで栽培を始め、友人・知人に食べてもらったところ予想通り、大変に評判が良かった。

翌2003年にはさらに増やして5アールで栽培を始めたが、「龍の瞳」以外の変異種は生まれなかった。こうしたことから新たな品種としてやっていく自信へとつながった。

その特徴は食味面など消費者に向けたものだけでなく、生産者にも喜ばれるものだった。根がたく強く、穂の丈が高いにもかかわらず倒伏しにくく、生産しやすい米であるということもわかった。こうした試験結果をまとめ、2003年4月に新しい品種として品種登録の申請を行った。当初の品種名は「龍の瞳」。生産者夫婦の名前を一字ずつとった名前だということを紹介して

こう。東京・銀座の松坂屋などで販売が開始され、米・食味鑑定士協会などでも高い評価を受けている品種である。正式な品種登録の許可が下りたのが2006年7月。商標を取っている「龍の瞳」は、流通で使用されることになり、新しい品種名は「いのちの巻」である。まだまだ、作付け数は多くないが、知る人ぞ知る「おいしい米」なのである。



米粒の大きさはコシヒカリの1.5倍!