

瑞穂の国：みずみずしい稲穂の国を意味する言葉で、日本の美称の一つです。それだけに、私たちがとって「お米がおいしい！」と感じる一瞬は、日本人である幸せを感じる一瞬でもありません。

おいしいお米を作るには豊かな水が必要で、それもきれいな水が必要な時期に必要な量得られてこそ可能なこと。しかし、それだけでは足りません。水に加えて何が必要なのか？辻 藤吾さん（農学博士、技術士）にお話をうかがいました。

### 粘り、硬さなど

#### 6項目を人の舌で評価

昭和30年代の半ばから米の味に関心が高まりました。それまでは、いかに米不足を解消するかが戦後の最大テーマでした。

（財）日本穀物検定協会による各都道府県主要銘柄の食味検査が開始されたのは昭和40年代中頃。味は主観的なものですが、日本人の場合、主に米飯の粘りと硬さが味を大きく左右します。そこで、選抜訓練された検査員（エキスパートパネル）によってこれらを検査しようということになりました。

具体的には、基準となる米を決め、一度に3つの銘柄を加えた計4銘柄ずつ、同じ精米・炊飯条件

で、新潟魚沼産のコシヒカリ、山形庄内産のはえぬぎが長年特Aランクを連続維持、青森を除く東北5県産のひとつめぼれ、あきたこまちなども特Aランクです。また京都

十炊きたての味で同時比較、点数化します。項目は(1)概観(白さやつや)(2)香り(3)味(4)粘り(5)硬さ(6)総合の6項目。それぞれ基準米と比べて通常±3点の範囲で点数をつけ、合計点がその銘柄の得点となります。

結果は、基準米よりも特に良好なものを「特A」、良好なものを「A」、やおおむね同等なものを「A」、やや劣るものを「B」、劣るものを「B」にランク付けして、毎年3月頃新聞紙等に公表されます。

近年では米の含有成分を計測して判定する食味計による検査が広く普及していますが、特殊用途の米などには適用できず、まだ完全な食味評価とはみなされていません。

# おいしいお米は人の手と心が作り出す。



右：下段より、飯時に飯表面に粘りができにくく、味が落ちます。

### 土壌

粘土含量が少なく、土性が粗くて地力の低い土壌が好条件。地力の高い土壌ではタンパク質含量の多い米となるからです。滋賀県では一般に、湖辺の土壌は粘土含量が多く、山脚や中間部では少なくなります。

### 水管理

特に登熟期間中の水管理が大切。早い落水は米粒の太りを悪くし、胴割米、茶米、死米を発生し品質や味を落とします。収穫作業に支障ない程度で、出来るだけ遅くすることです。

### 収穫時期と乾燥調整条件

適切な時期に収穫、ムラなく適正水分に調整することで味がよくなります。

### きめ細かな施肥制御がカギ

湖北でコシヒカリの栽培が始まっ

### 「コシヒカリ」の栽培基準例 (湖辺平坦地の事例)

月	生育期	水管理	栽培管理のポイント
4月	育苗期	深水	活着後は浅水管理とする。
5月	前期 活期	浅水	
6月	有効分げ期 無効分げ期	中干	中干の茎数は目標茎数の8割で実施する。
7月	幼穂形成期 穂ばらみ	間断灌漑	穂肥は生育に応じて適期、適量を施用。
8月	出穂期	灌漑	刈取予定日の5~7日間まで間断灌漑
9月	登熟期 成熟期		

滋賀県農政水産部農産流通課により平成17年3月に発行された「稲作技術指導指針」の資料の一部転載しました。

たのは昭和30年代後半。県内でも早い時期でした。産地間競争が激しさを増すにつれ、湖北産コシヒカリの味の向上が課題になりました。平成8年、10年にかけて食味向上試験に取り組んだところ、一部産地でタンパク質の含有量を減らし、食味を上げることが成功しました。施肥の工夫が奏功したと見られています。

### お話を伺った人



辻 藤吾さん  
元農林水産省、元滋賀県職員、国際協力事業団(JICA)専門家。昭和16年生まれ、長浜市在住。

どたくさんの人の手が入ってできあがる穀物だと言われてきたとおりで、恵まれた水、そして人手を惜しまない勤勉の心。日本人ならではの物心の両面がそろって初めて、おいしい米ができていくのです。

## 米のおいしさは「人の手」が作り出す

おいしい米が生産される条件は主に6つ。

### 品種

これが最大の要因。同じ品種では、粒の形や充実度、整粒歩合で差が出ます。

### 気象

特に出穂後の登熟期間の気温・日照の影響大。

### 施肥条件

主に窒素施肥。とりわけ穂肥のやり方が米のタンパク質含量に影響を与え、味を左右します。タンパク質が多過ぎる米は、炊

## おいしいご飯

おいしいご飯を味わうには、お米の栽培、乾燥、調整、貯蔵とご飯の炊き方にポイントがあります。

### 計量

・お米を正確に計るには、量でなく重さを計ります。  
・炊き水も釜の目盛りを目安にすると、数ミリの差がコップ半分位になることがあります。

### 洗米

・お米についているホコリをとるために最初の2回はすすぐだけに、素早く水を捨てます。  
・精米品質が上がっているため丁寧に研ぐ必要はなく、お米をかき混ぜる(1分間に100回位のペース)ように研ぎます。  
・水を切り、5分間ほど静置します。

### 浸漬

・お米をふくらませるため1~2時間間水に浸けます。少なくとも30分は浸けておきます。

### 水切り

・浸けておいたお米をザル等に移し、5~10分程度水を切ります。炊き上がりのご飯粒の形を良くしたり、白度を高める効果があるといわれています。



2004年度版「現代農業」1月号「おいしいご飯」の炊き方を参考に致しました。