

## 新品種続々 新米楽しんで

毎日新聞 2016年10月26日 東京朝刊

- ライフ
- 食
- 紙面掲載記事

紙面イメージで読む



「少量ずつ3銘柄くらいを同時に買って食べ比べをするお客さんも多い」と話す市野沢利明さん＝東京都墨田区の「玄米耕房かめた」で

[PR]

新米がおいしい季節になった。さまざまな銘柄が店頭に出回っているが、普段食べるお米を決めていて、なかなか「浮気」しないご家庭も多いはず。そこで、最近のお米事情をご紹介。新しい味と出合ってみてはいかが？



炊きたての「ゆめぴりか」の新米をほおぼってPRするマツコ・デラックスさん＝東京都港区で

### ●業界、必死のPR

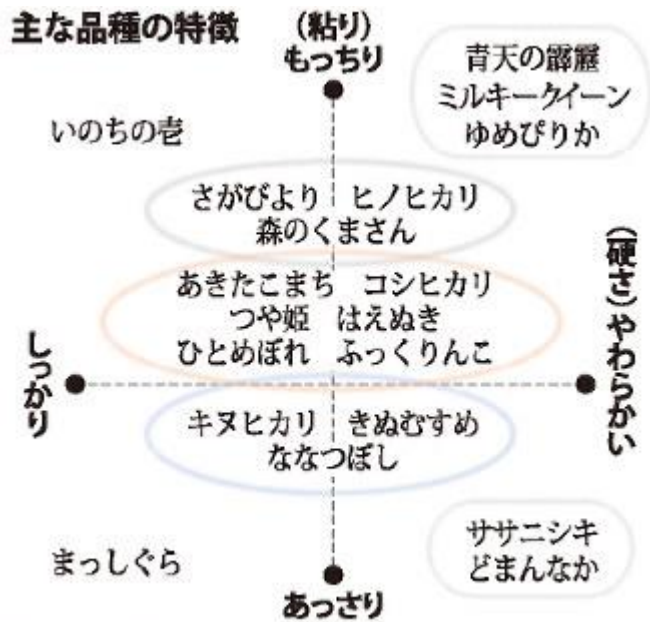
北海道を代表する「ゆめぴりか」。試食したタレントのマツコ・デラックスさんが「去年より甘い。農家の人は頑張ったね。これまでで一番（の出来）じゃない？」と太鼓判を押した。

東京都内で20日開かれた2016年産北海道米の発表会。高橋はるみ知事や北海道米CMキャラクターのマツコさんらが出席した。北海道はこの夏、1週間に三つの台風が上陸し農作物も甚大な被害を受けたが、水稻の作況指数は103（9月15日現在）で「被害は最小限にとどめた」（生産者）という。

地元はCMで広く売り込みをはかる。ホクレン農業協同組合連合会の南章也・米穀部主食課長は「米の消費量が落ちる中、パンや麺類などほかの業界がしている努力をしないわけにはいかない」と説明する。

「北海道もゆめぴりかだけでなく、ななつぼし、ふっくりんこなど特徴のある品種をバランスよく作っている」とアピールし、ライバルとなる他県の新品種については「全国の生産者が切磋琢磨（せつさたくま）して魅力ある米を育てている。消費者はいろいろな銘柄を試して、味の違いを楽しんでほしい」と、業界の盛り上がり期待した。

### ●もちり系ブーム



※市野沢利明さんの話などを基に作成。枠内の表記は50音順

16年3月末現在で品種登録されている米は839あり、うち主食用となるうるち米は約270（米穀安定供給確保支援機構調べ）。新品種は毎年のように市場に登場している。近年では10年、ゆめぴりかとつや姫（山形）が全国デビューを果たして注目を集め、去年は青天の霹靂（へきれき）（青森）が話題に。来年は新之助（新潟）、18年には山形112号（山形）と東北210号（宮城）＝いずれも名称未定＝が店頭にお目見えする予定だ。

日本穀物検定協会が発表する「米の食味ランキング」で、白米の外観、香り、味などの総合評価が最高の「特A」とされた産地・地区・品種は、15年産米で46もある。前年より4点増え、産地は北海道から鹿児島まで幅広い。どんな特徴があるのか。

「ゆめぴりか、つや姫の登場以降はずっと、甘みや粘りの強い『もちり系』ブームが続いている。新品種はほとんどこのタイプ」

1782年創業の米穀店「玄米耕房かめた」（東京都墨田区）の8代目、市野沢利明さん（58）が解説する。五ツ星お米マイスター、お米アドバイザー、ごはんソムリエなどの資格を持つ「目利き」だ。これから新米出荷が本格化する九州産晩生の人気品種も、多くが「もちり系」だという。

「もちり系」はでんぷんのアミロース含有量が少なく、炊くと特有の食感が出る。粘りが強くて甘みもあり「ご飯だけで何杯でもいけそう」な米だ。冷めても食味が変わりにくいため、お弁当やおにぎりに

も向いている。市野沢さんのアドバイスを基に、主な品種の特徴を図で表すと、「あっさり」より「もちり」の品種が多いことがわかる。

「消費者の好みは多様化している。これだけ『もちり』が流行すると、逆に『あっさり』を求める人が増えてくると思う。『あっさり』には上品で主張しすぎない味わいがあり、オムライスやカレーなどの洋食、丼物、すしに適している」と市野沢さん。約40銘柄を扱う「かめた」にも新しい味わいを求め、インターネットでの注文や問い合わせが全国から入っている。【銅山智子】

#### ●ペットボトルで保管

おいしく食べるなら精米したてに限る。できれば少量ずつ、冬場なら4週間、夏季は2週間で食べきれぬ量をめやすに購入する。場所は冷蔵庫がベストだが、これからの季節は暖房のない部屋なら常温でもよいという。冷蔵庫での保管に便利なのは空いたペットボトルだ。500ミリリットルのボトルにちょうど450グラム（3合）の米が入るので計量も簡単。2リットルなら12合分入る。しまいやすく、場所も取らない。