



栽培してみませんか

国産長粒米の特徴と現状

東郷平八郎がイギリス留学中に食べた欧風カレーを海軍で再現したことが始まりとされる日本のカレーは、今や日本の国民食となりました。

最近ではテレビ、雑誌でカレーの特集を組み、おいしいカレー店を紹介しており、本格的なカレー専門店も増え、プレートに添えられている長粒米を食べる機会が多くなりました。

また、新型コロナの影響でお弁当をテイクアウトする人が増え、待中でカレーのキッチンカーをみかけることが多くなりました。

私たちが食べる機会の増えた長粒米の多くは輸入米で国産の長粒米の生産量はほんわずかです。国産長粒米の特徴の一つである時短調理は、一般消費者にとっては女性の社会進出や単身世帯の増加に伴うライフスタイルへの対応、外食産業にとっては作業の効率化につながることから、国産長粒米のニーズは高まると考えています。

今回は国産長粒米の特徴について取り上げました。

お米の種類

世界の米は粒長/粒幅比によって「短粒種」、「中粒種」、「長粒種」の3つに分類されています。それぞれの玄米及び精米の規格（コーデックス規格）が定められています。粒長/粒幅比が3.0以上の米が長粒種と定義されています。日本で主に栽培されている短粒種は粒長/粒幅比1.9以下とされています。一般に日本国内で栽培している米に比べ長粒の米を国内では長粒米として販売されています。

【※コーデックス規格とは、国連食糧農業機関（FAO）及び世界保健機関（WHO）により設置された「コーデックス委員会（CODEX）」で定めた規格。】

また、米は生態学的な特徴から「ジャポニカ種」、「インディカ種」、「ジャバニカ種」に分類されます。世界的な生産量で見るとインディカ種が80%、日本で主に栽培されているジャポニカ種が20%で、ジャポニカ種はインドネシアを中心に栽培されていますが、生産量は多くありません。インディカ種、ジャポニカ種は生態的な特徴で分類していることから、米の粒形には関係ありません。日本では日常的に短粒のジャポニカ種を食べているため一般的にインディカ種＝長粒種と認識されていますが、インディカ種のなかにも短粒のものもあり、ジャポニカ種であっても長粒のものもあります。食味もインディカ種＝粘りが無いと思われがちですが、粘りがあるインディカ種もあります。

種類	粒長／粒幅比
長粒種	3.0以上
中粒種	2.0以上2.9以下
短粒種	1.9以下

長粒米の栽培

国産長粒米の品種は病虫害に強く、高温障害も出にくいようです。

品種や地域により収量は変動するようですが300～490kg/10aであり、国内の一般的な品種に比べ1～3割低く、脱粒しやすいことから刈遅れを避け、作業をゆっくり行うなどの対応が必要です。販売価格は外食や小売り店等との契約取引が主なため、一概には言えませんが400～1,000円/kgと一般的な品種に比べ高値で取引されています。

地球温暖化への対応

気候変動により日本の平均気温は少しずつ上昇してきており、今後もこの傾向は続くと言われています。

最近では令和元年に発生した高温による被害は大きく、国内の主な水稻産地で白未熟粒等の高温障害米が発生し、全国の水稻うるち玄米の一等比率は大きく低下しました。

温室効果ガスの排出量の削減が進まなかった場合、2041～2060年には東日本より西の地域では生育期間の短縮や高温不稔により減収が予測されています。

農林水産省では、地球温暖化の影響に適應した農業生産技術の確立・普及に取り組んでいます。高温耐性のある国産長粒米を導入することで地球温暖化への対応にもつながります。

国産長粒米の販売

一般消費者への販売は、インターネット販売が主流なようです。普通米とあわせて購入する傾向があるようです。

購入者は日本人だけではなく在日アジア系外国人もいるようです。

最近では地方を訪れる外国人観光客が増加し、国産有機栽培長粒米に興味を示す外国人もいるようです。

外食産業における販売先は、個人経営のアジア系飲食店やカレー店です。

現状の国内長粒米の生産量では年間を通じた安定共有が難しいため、大手飲食店での取引は行われていないようです。長粒米生産農家へは個人経営の飲食店から問い合わせがあるようですが現状では断っているようです。

国産長粒米を利用する理由として、一般消費者からは国産米であること、炊上りの外観がインディカ米と差異がないという評価を受けています。

また、外食店では国産であることから安心して提供できること、本場のインディカ米より日本人の好みあうなどの評価を受けています。（取材協力：米穀安定供給確保支援機構）

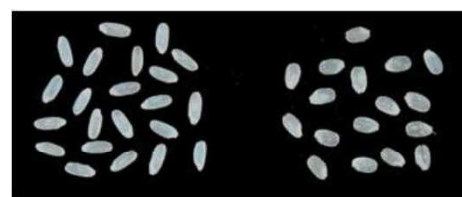
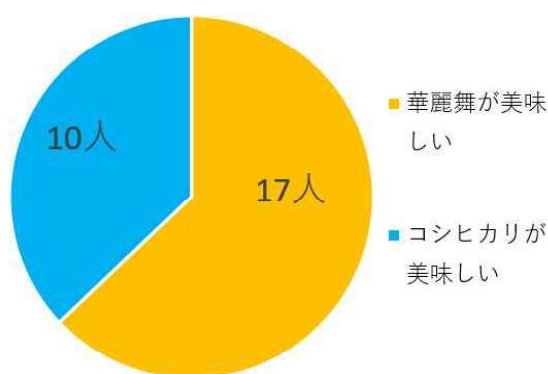
紹介 カレー用調理米飯向け品種「華麗舞」

○特徴

- ・表面の粘りは少ないが、内部は「コシヒカリ」並に軟らかく、カレー用調理米飯としての用途が期待されます。
- ・交配組合せ：密陽23号×アキヒカリ
- ・北陸地域では“中生”で、耐倒伏性に優れますが、耐冷性が弱いのが欠点です。
- ・収量は、多肥では「コシヒカリ」や「キヌヒカリ」並で、標肥では、これらの品種よりやや少収です。
- ・とろみのある市販のカレールウをかけると、「コシヒカリ」や「サリーQueen」よりも食味の評価が高く、カレールウに良く合います。
- ・栽培適地：東北中部地域以西の「ひとめぼれ」等と同じ熟期の品種の栽培地帯で作付けが可能です。

カレーライスによる食べ比べ

華麗舞とコシヒカリ



華麗舞

コシヒカリ

取材協力・写真提供：農研機構

表 華麗舞とコシヒカリの比較

品種名	出穂期	登熟期	稈長 (cm)	穂長 (cm)	千粒重 (本/㎡)	千粒重 (g)
華麗舞	8/1	9/11	84	23.4	316	20.0
コシヒカリ	8/2	9/11	87	19.9	415	23.3

レシピ紹介 ～炊飯器で簡単！シンガポールチキンライス～

材料（約2合分）

- ・タイ米（長粒米）・・・2合
- ・鶏もも肉・・・300g
- ・長ねぎ（青い部分含む）・・・1本分
- ・炊飯用の水

調味料

- ・鶏ガラスープの素・・・大さじ1と1/2
- ・ショウガ・・・ひとかけら
- ・ナンプラー（なければ醤油）・・・大さじ2
- ・日本酒・・・少々

最後にかけるタレ

- ・醤油・・・大さじ1
- ・レモン汁・・・レモン1/2分
- ・ナンプラー（なければ醤油）・・・大さじ1
- ・ショウガチューブ・・・4センチ程度
- ・ニンニクチューブ・・・3センチ程度

※お好みでパクチーを添える。

- ①タイ米を軽く水で洗い、調味料を入れてちょうど2合の目盛りに合わせる。
- ②鶏もも肉を8等分に切り、ねぎも適当に切って、炊飯器へ入れ、炊飯ボタンを押す。
- ③タレをあらかじめ混ぜておき、炊き上がったら、お皿に盛り付けて、タレをかけて出来上がり。

