

解禁

3月4日(木) 午後5時

※解禁時間は(一財)日本穀物検定協会により設定されています。

令和3年3月4日(木)

農業生産流通課 農産グループ
森、渡辺(内線3775) TEL087-832-3418

令和2年産「おいでまい」が 「米の食味ランキング」で「特A」評価となりました!

令和2年産の「おいでまい」が、一般財団法人日本穀物検定協会の「米の食味ランキング」で、**最高ランクの「特A」**と評価されました。

同ランキングで、「特A」と評価されたのは、平成25年産(四国で初めて「特A」評価取得)、平成26年産、平成28年産、令和元年産に続いて、**5回目で2年連続**となります。

1 香川県産米の令和2年産「米の食味ランキング」の評価について

「おいでまい」:「特A」、 「ヒノヒカリ」:「A」、 「コシヒカリ」:「A」

2 知事コメントについて

別紙のとおりです。

(参考) 香川県オリジナルのお米「おいでまい」について

○経緯

- 1) 平成14年に香川県農業試験場で交配され、平成22年に県の奨励品種に採用。
- 2) 平成23~24年の現地試験を経て、平成25年から本格栽培開始。令和2年産の栽培面積は1,450ha。

○品種特性(生育時期が同じ「ヒノヒカリ」と比較して)

- 1) 栽培面:倒伏しにくい、籾の熟れムラが少ないなど栽培しやすい。
- 2) 品質面:玄米に丸みがあり、粒ぞろいが良い。
出穂後の高温に強く、高温障害による白未熟粒の発生が少なく、品質が良い。
- 3) 食味面:炊飯時の米の色が明るく艶がある。食感と味のバランスが良く、どんな料理とも合う。

○「米の食味ランキング」について

一般財団法人日本穀物検定協会が、昭和46年産米から良質米生産と米の消費拡大を推進するため、全国の米の産地品種を対象に実施し、公表しているもの。「米の食味ランキング」は、炊飯した米の食味(官能検査)によるランキングであり、全国の米流通業界並びに消費者にも広く認知されている。

<「米の食味ランキング」の評価方法>

白飯の「外観、香り、味、粘り、硬さ、総合評価」の6項目について、基準米と比較する。基準米より特に良好なものを「特A」、良好なものを「A」、おおむね同等のものを「A'」、やや劣るものを「B」、劣るものを「B'」として、ランク付けしている。

