静岡新聞で学ぼう

Newspaper in Education

静岡新聞

県産米にこまる 特A効果

2018年産
食味ランキング

引き合い強まる 消費拡大 起爆剤に

2018年産米の食味ランキングで、県西部産の「にこまる」が県内で初めて最高評価「特A」を獲得し、注目が集まっている。生産量はまだ少ないが、販売店の引き合いが強まり、売れ行きも伸びた。コメ離れが進む中、関係者は「生産者の努力が実った。消費拡大の起爆剤に」とブランド定着に期待する。

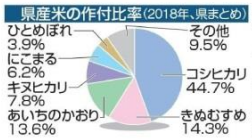
「思わず笑顔になるおいしさです」。4月下旬、浜松市北区引佐町で行われたにこまるの試食販売会。生産者やJA、県の担当者がおにぎりを配り、買い物客にPRした。近所の女性(71)は「もちもちしていておいしい。普段はコシヒカリを食べているが、試してみたい」と10キロを買い求めた。

にこまるは九州沖縄農業研究センターが育成した品種で、もちもちとした食感と強い粘りが特徴。生産時期が遅く、コシヒカリと組み合わせれば、作業を分散化できる利点もある。本県では11年度に奨励品種となり、袋井市や磐田市、浜松市などで栽培されている。18年の作付面積は973ヘクタール。5年で2倍以上に増えたが、コシヒカリの7分の1にとどまる。

転機となったのは、日本穀物検定協会が2月に公表した食味ランキング。JA静岡経済連によると、県内スーパーでは店頭に並べた日に売り切れる店舗もあった。「にこまるを取り扱いたい」などと販路も広がっていると高温耐性品種の強みもある。同市浜北区のコメ農家桑原成有さん(54)は「コシヒカリは知名度が高く販売しやすいが、高温でダメージを受けやすい。温暖化対策として、にこまるの生産を増やしたい」と話す。

(経済部・森田憲吾)

試食販売会でにこまるをPRする生産者ら＝4月下旬、浜松市北区引佐町



新銘柄続々 競争は激しく

2018年産米の食味ランキングで特Aを獲得したコメは過去最多の55銘柄に上った。全国の産地はコメの新銘柄を相次ぎ投入し、競争が激しさを増している。

初めて特Aになったのは静岡(西部)の「にこまる」のほか、岩手(県中)の「銀河のしずく」、山形(最上)の「雪若丸」、徳島(北部)の「あきさかり」など。

最高評価 獲得最多

前年に初めて特Aから転落した新潟県魚沼産コシヒカリも返り咲いた。

コメの1人当たり年間消費量は減り続け、ピークだった1962年度の118キロから半分ほどに落ち込んだ。本県は消費量の約6割を県外産米が占める「消費県」。県は「にこまるの特A獲得を機に、生産面でも認知度アップにつなげていきたい」(農芸振興課)としている。

のずえ農園(浜松市北区)は市内のファーマーズマーケットで売れ行きが3～4倍に急増した。野末芳弘社長(48)は「静岡でもおいしいお米ができると証明できた。ぜひ地元のコメを食べてほしい」とPRする。

2019年
5月15日
朝刊

① 米の1人当たりの年間消費量は、約何キログラムですか。

約[　　]キログラム.

② 県産米「にこまる」の人気が高い理由は何ですか。

[　　]

③ 「にこまる」以外で、県産米として作られている米の品種を書きましょう。

[　　]

④ あなたの家で食べている米の品種と作られている都道府県を調べてみましょう。

品種＝[　　]、都道府県＝[　　]

年　　組　　名前

作問者：NIEアドバイザー　中村 都（静岡市立井宮小学校 教諭）　（小学校高学年／社会）

＜注＞読めない漢字は自分で調べてみましょう。