

日本農業を支える 水稻の新品種

外食・中食に向く良食味で多収な
業務用米がぞくぞく誕生

国立研究開発法人
農業・食品産業技術総合研究機構
次世代作物開発研究センター
稲研究領域長

山口誠之

近年、わが国の主食用米の消費量は、食生活の変化にともない年々減少している。

そのなかで、外食（家庭外で食事をする形態）・中食（家庭外で調理されたものを購入して家庭などで食事をする形態）向けの業務用米の消費量は、全体の30%を超えるようになっている。

業務用米には、「コシヒカリ」に代表されるブランド米とは異なり、良食味でありながら比較的低価格で取引されること、すなわち収量性の高さが求められる。最近、良食味で多収の業務用米品種が開発され、利用される場面が増えている。そこで、これら業務用米品種の育成の現状について紹介する。

全国にこれだけある水稻品種

現在、国内では、どのような水稻品種が多く栽培されているのだろうか。2018年の全国のうち米品種で作付比率が高い品種をみると、作付1位は「コシヒカリ」で、以下「ひとめぼれ」「ヒノヒカリ」「あきたこまち」と続く。これら上位4品種だけで作付けの6割に達しているのが現状である（表1）。

それでは、現在、全国でどのくらいの数のお米品種が栽培されているのだろうか。これは、全国の産地品種銘柄の品種数から

知ることができる。2018年の水稻産地品種銘柄に設定されている品種の数は、うちだけで286品種にもなる。さらに毎年10から30の新しい品種が誕生している。作付上位10品種だけで7割を超えるなかで、300近い数の品種が各地で栽培され、利用されているのである。

良食味で多収の業務用米品種

農研機構では、北海道から九州まで全国6カ所の研究機関でそれぞれの地域に適した品種の開発を進めている。最近では民間企業などからの強い要望がある業務用米品種の開発に力を入れている。ここでは、最近育成した良食味で多収の主な業務用米品種を紹介したい（図1）。なお、数値はすべて育成した研究機関のデータである。

表1 水稻の作付上位10品種(2018年)

順位	品種名	作付割合(%)
1	コシヒカリ	35.0
2	ひとめぼれ	9.2
3	ヒノヒカリ	8.6
4	あきたこまち	6.8
5	ななつぼし	3.4
6	はえぬき	2.8
7	キヌヒカリ	2.2
8	まっしぐら	2.0
9	あさひの夢	1.6
10	こしいぶき	1.5
上位10品種計		73.1

資料：米穀機構「水稻の品種別作付動向について」

雪ごぜん

2014年：北海道農業研究センター育成

「きらら397」と同じ熟期の品種で、収量は「きらら397」より約2割多い（619kg/10a）。耐冷性が強い。玄米の大きさは「きらら397」と同程度（千粒重22.8g）で、外観品質も「きらら397」と同等。玄米のアミロース含有率は22%程度と「きらら397」よりやや高く、タンパク質含有率は低い。炊飯米の食味は「きらら397」と同等で、白さが優れる。北海道で普及。

ちほみのり

2014年：東北農業研究センター育成

「あきたこまち」よりやや早い熟期の品種で、収量は「あきたこまち」より標準施肥栽培で約1割多く（693kg/10a）、多肥栽培で約3割多い（808kg/10a）。いもち病に強い。玄米は「あきたこまち」より大きく（千粒重23.3g）、外観品質は「あきたこまち」と同等で、炊飯米の光沢、粘りも「あきたこまち」並みの良食味米。低コスト栽培が可能な直播栽培にも適しており（写真1）、多肥の直播栽培で704kg/10aの収量が得られている。秋田県、新潟県などで普及。

図1 良食味で多収の業務用米品種

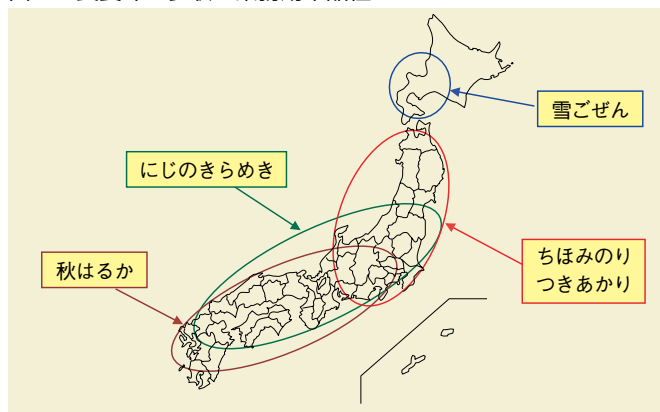




写真1 「ちほみのり」の直播栽培
「ちほみのり」は倒れていないが、「あきたこまち」は一部倒れている

つきあかり

2016年：中央農業研究センター育成

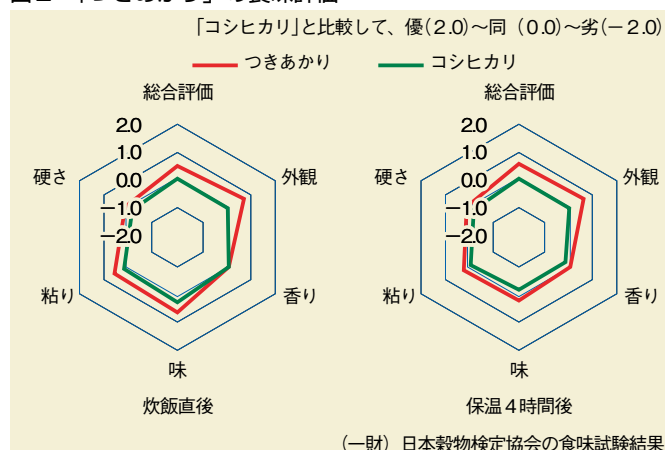
「あきたこまち」と同じ熟期の品種で、成熟期は「コシヒカリ」より2週間早い。収量は「あきたこまち」より標準施肥栽培で9% (646kg/10 a)、多肥栽培で8%多い (684kg/10 a)。玄米の大きさは「あきたこまち」より大きく (千粒重23.9 g)、外観品質は「あきたこまち」と同等かやや劣る。炊飯米の外観がよく、食味は炊飯直後、4時間後も「コシヒカリ」と同等以上の評価 (図2)。「コシヒカリ」よりも早生のために作期分散が可能。新潟県、山形県などで普及。

にじのきらめき

2018年：中央農業研究センター育成

「コシヒカリ」と同じ熟期の品種で、収量は標準施肥栽培で「コシヒカリ」より15% (719kg/10 a)、多肥栽培で29% (758kg/10 a) 多い。高温登熟性が「コシヒカリ」より強く、縞葉枯病にも強い。玄米の大きさは「コシヒカリ」より大きく (千粒重24.6 g)、外観品質は「コシヒカリ」よりも明らかに優れ (写真2)、炊飯米の食味は「コシヒカリ」と同等。岐阜県、富山県などで普及。

図2 「つきあかり」の食味評価



秋はるか

2017年：九州沖縄

農業研究センター育成

「ヒノヒカリ」よりやや晩い熟期の品種で、収量は標準施肥栽培で「ヒノヒカリ」より15% (567kg/10 a)、多肥栽培で12% (598kg/10 a) 多い。高温登熟耐性が「にこまる」より強く、いもち病、縞葉枯病にも強い。トビイロウンカに対しても「にこまる」より強い。玄米の大きさは「ヒノヒカリ」と同程度 (千粒重22.9 g) で、外観品質は「ヒノヒカリ」より優る。炊飯米は「ヒノヒカリ」より粘りが少ない。佐賀県などで普及。

多様化する用途に適する品種をめざして

近年は民間企業などから、外食・中食に向く良食味で多収の業務用米へのニーズが高まっており、これまではなかった新たな炊飯特性を持った品種開発も始まっている。農研機構では、それらの要望に応えられるように、さらなる品種開発を進めている。民間企業などの参画により、品種の生産体制も多様化していくと考えられる。皆さまには、良食味ブランド品種だけではなく外食・中食用の品種が開発されていることを知っていただき、これらを有効に活用していただければ幸いである。

今回紹介した業務用米品種の多くは、パンフレット「業務用・加工用に向くお米の品種」にまとめられている。本パンフレットは農研機構のウェブサイト「プレスリリース・広報—刊行物のご紹介—品種紹介パンフレット—米」からダウンロードできる。また、これらの品種の種子の入手先は、農研機構のウェブサイト「産学連携・品種・特許—品種—農研機構育成品種の種苗入手先リスト」から探すことができる。



写真2 「にじのきらめき」の籾(上)と玄米(下)
玄米品質：1(上上)～5(中中)～9(下下)、値が低いほど良質