

## 米の高品質化・多様化の時代

誌名	農林水産技術研究ジャーナル
ISSN	03879240
巻/号	181
掲載ページ	p. 9-9
発行年月	1995年1月

農林水産省 農林水産技術会議事務局筑波産学連携支援センター  
Tsukuba Business-Academia Cooperation Support Center, Agriculture, Forestry and Fisheries Research Council  
Secretariat



# 特 集

## 米のおいしさを科学する

### 米の高品質化・多様化の時代

横尾 政雄

#### 1. 冷害と緊急輸入

1993年の夏は低温・寡照の超異常気象で、稲作は大冷害を受けた。平年作ならば、約1000万トンの収穫量が見込まれるのであるが、実際にはその4分の3にも満たなかったのである。いくら米の消費量が減っているからといえ、年間で1000万トンの米が必要なのである。そこで、255万トンの米が緊急輸入された。中国、アメリカ、オーストラリアから入れた短粒種や中粒種は、米の形・大きさや炊いた飯の粘り・硬さが日頃食べなれている米に比較的近く、消費者になんとか受け入れられた。しかし、タイの長粒種は形・大きさが違うだけではなく、飯が粘らず硬いこともあって、一般消費者の嗜好に合わない和不評をかかった。

#### 2. うまい米指向と輸入米

我が国で米が自給できるようになったのは、わずか20数年前のことである。自給は、とくに1950年代からの作付面積の拡大や多収品種の育成、栽培法改善の成果であった。量が満たされると次に質に移るのはなんにでもいえることで、米も例外ではなかった。少しい過ぎかもしれないが、誰もかもが粘って軟らかい飯のコシヒカリ、ササニシキを追い求めた。こうして米を巡るあらゆる分野にうまい米指向が浸透した。

緊急輸入した米のうち、とくにタイの米が多く日本人の嗜好にあわなかったのは、こうい

う背景を負っているからである。一般消費者から不評を受けたタイ米も、日本が輸入しなければ、いずれはどこかで食べられた筈である。はたして、その食味評価はどうであろうか。タイにもいろいろな米があるが、「世界の米の品質評価」(国際稲研究所、フリーノ・ヴィラリエル)に照らしあわせてみて、輸入タイ米は世界の大勢の人々の嗜好基準からみてどこに位置するであろうか。うまい米指向の波にのって嗜好基準の狭くなった日本人の口には、輸入タイ米にもう少し粘りと軟らかさがあれば、白飯としてさほどの抵抗もなく受け入れられたに違いない。

#### 3. 高品質米

1995年からは、ガット・ウルグアイ・ラウンド農業交渉の合意によって数十万トンの米が定常輸入されることになろう。輸入米は必ずしも主食用とはかぎらないが、加工用であっても、用途と工程にあった品質の米が必要とされる。うまい米指向と高度の加工工程が定着した現今の我が国では、米ならばなんでもよいという時代ではなくなった。

今日のような米の品質を巡る問題が叫ばれて久しい。主食用であれ加工用であれ、良質の原料米を求める声が大きくなっている状況にあることから、食品総合研究所とフードフォーラムつくばは1993年10月19日にシンポジウム「米研究の最前線(米のおいしさを科学する)」をつくば市で開催した。この特集は、シンポジウムにおける講演の一部を再構成したものである。

(東北農業試験場 企画連絡室長)

Masao YOKOO: Demand and supply of quality rices and diverse rices