

3 日本全国でどんな米が作られているの？

日本人の主食である米は、これまでに先人の努力により、気候条件や病害虫に強く、多収で良食味の主食用の品種やもち米、酒米等も合わせ、989品種（令和5年3月31日現在）が登録されています。このうち主食用として作られているのは約300品種です。最近では、地球の温暖化に対応した良食味で暑さに強い品種や、カレーライスやすしなどに合う品種、米のもつ健康機能性を追求した品種なども登場しています。ここでは、全国の収穫量と主食用としての作付け上位3品種を紹介します。

全国の品種別作付割合上位10品種（単位：％）

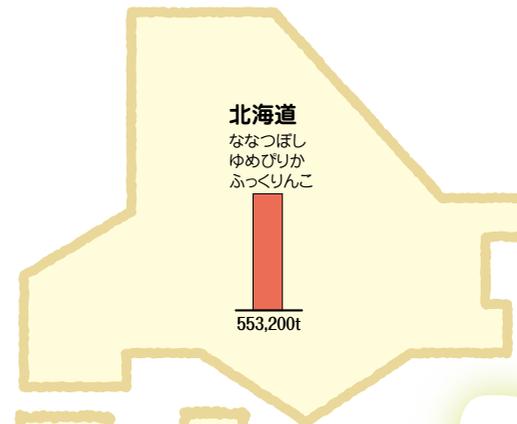
| 順位 | 品種名 | 作付割合 | 主要産地 |
|-----------|--------|------|-----------|
| 1 | コシヒカリ | 33.4 | 新潟、茨城、栃木 |
| 2 | ひとめぼれ | 8.5 | 宮城、岩手、福島 |
| 3 | ヒノヒカリ | 8.1 | 熊本、大分、鹿児島 |
| 4 | あきたこまち | 6.7 | 秋田、茨城、岩手 |
| 5 | ななつぼし | 3.2 | 北海道 |
| 6 | はえぬぎ | 2.9 | 山形 |
| 7 | まっしぐら | 2.4 | 青森 |
| 8 | キヌヒカリ | 1.9 | 滋賀、兵庫、京都 |
| 9 | ゆめぴりか | 1.8 | 北海道 |
| 10 | きぬむすめ | 1.8 | 島根、岡山、鳥取 |
| 上位10品種の合計 | | 70.7 | |

※令和4年産うるち米（醸造用米、もち米を除く）

全国の主食用の作付割合上位10品種についてみると、その約3割をコシヒカリが占めており、他を圧倒しています。コシヒカリは、基本的には、関東北陸以西で作られています。東北・北海道では、ひとめぼれ、あきたこまち、ななつぼし、はえぬぎ等、九州ではヒノヒカリのように、それぞれ特徴のある品種が作られています。上位10品種で、なんと全国の品種別作付割合の約7割を占めることになります。

暑さに強いお米

地球温暖化の影響で、イネでは穂が出た後の実りの時期の昼夜の高温により、もみのなかにデンプンがうまくたまりず、お米が白く濁ってしまうことが多くなっています（高温障害）。その対策として栽培時期をずらすなどの工夫や「きぬむすめ」「つや姫」「あきさかり」など高温に強い品種の作付けなどが行われています。



料理に合わせた米や機能性をもつ米

白いごはんとしてだけでなく、カレーライス用の「華麗舞」、すし用の「笑みの絆」、リゾット用の「和みリゾット」などのほかに、国産長粒米「ホシユタカ」はチャーハンやエスニック料理に適するなど、各種料理に合わせた専用米も開発されています。

また、米に含まれる機能性成分に着目して発芽玄米（5ページ参照）と同様に、「血圧の上昇を抑える成分（ギャバ）を多く含む米」、「腎臓病の患者向けの消化されやすいたんぱく質が少ない米」、「血糖値の上昇を緩やかにするアミロースが多い米」など、健康機能性を重視した、米の生産も行われています。

