



館長だより

山形県産業科学館

令和 6 年 9 月 28 日(土)

発行 館長 加藤 智 一

新米

今年の夏、私達消費者は、米不足に踊らされました。「なぜ米不足？」素人考えですが、「去年の猛暑が影響したのでは？」とは想像に難くないところではありますが、実際のところ 農林水産省が集計した「民間在庫」は、2024 年 6 月末時点で、156 万トンと、去年よりも 20% 減って、記録を取り始めた平成 11 年以降では最も少なくなっていたそうです。理由は大きく 3 つあって、①新潟や秋田など日本海側の主要な産地で、2023 年産のコメの収穫量が夏の猛暑などの影響によって減少したこと。②コロナ禍からの回復で外食などの需要が伸びたことや外国人観光客が急速に増えてコメの需要が伸びていること。③円安などで小麦の輸入価格が上がり、「パン」や「麺類」の価格の値上がり、その分コメの需要が伸びたこと。あげられます。スーパーの棚にコメが無い!!と焦った方も大勢いるはず。と言うのも、私達の記憶の中に、「タイ米騒動」があるからです。1993 年から 1994 年にかけて日本で発生した米不足。この騒動は、1993 年の記録的な冷夏によるコメの大凶作が原因でした。日本国内の米の収穫量が大幅に減少し、政府はタイや中国、アメリカから緊急輸入を行いました。しかし、輸入されたタイ米（インディカ米）は日本人の嗜好や調理法に合わず、不人気でした。その結果タイ米は大量に廃棄されたり、家畜の飼料として利用されることもありましたが（私は個人的にパラパラした感じは好きでしたが）。この騒動は翌年の 1994 年に米の豊作により収束しましたが、日本の食料自給率の低さや食の安全性に対する関心を高めるきっかけとなったのは確かだと思います。

さて、今年の場合はと言うと、有るところにはありました。ファミレスに行くと、定食にライスが付かないなんて事なかったでしょ。パックごはんがなくなったなんてこと無かったですよ。新米が出回る時期を迎え、スーパーにコメが無いという事態はなくなりましたが、値段が高い。便乗値上げじゃないですよ(#`∩`)。すべての食材が値上がりしているので、しょうがないとあきらめてはいますが、ちょっと気になるので、コメの値段と直結している、コメの品質と食味について、新米をターゲットにして調べてみました。

「新米」の定義には 2 通りあるようで、①前年の 11 月 1 日からその年の 10 月 31 日までの、1 年間に収穫されたお米。②収穫した年の 12 月 31 日にまで

に、精米や袋詰めがされているお米です。では、おいしい新米の選び方のコツは何なのでしょう。まず一つ目のポイントは「等級」

です。一等米がもっとも良質なおコメで、米粒ひとつひとつの形が良く、虫などによる被害がほとんどないお米です。また、炊いたときのムラがないため、おいしくいただくことができます。二つ目は「精米日」です。米袋には、精米年月日が記載されています。お米も生鮮食料品です。精米した瞬間からどんどん鮮度は落ちていきます。ですから、お店でお米を購入する際は、なるべく精米日が直近のものを選ぶ方が良いでしょう。そして三つ目は、食味です。見た目では評価される「等級」に対して、お米の味で評価されるのが「食味ランキング」です。日本穀物検定協会が毎年公表しているもので、良質な米作りの推進とお米の消費拡大に役立てるために 1971 年度産米から始まりました。外観、香り、味、粘り、硬さの総合評価で、以下のようなランク分けされます。特 A(基準米より特に良好なもの)、A(基準米より良好なもの)、A'(基準米と同等なもの)、B(基準米よりやや劣るもの)、B'(基準米より劣るもの)。2021 年産の食味ランキングには、全国 44 道府県から計 152 点が出品されました。特 A にランクされたものは 42 点。北海道産の「ななつぼし」や山形県産の「つや姫」、佐賀県産の「さがびより」は、最長記録となる 12 年連続「特 A」に選ばれています。

今日では、消費者がコメを選ぶ基準も、ただ値段が安ければ良いというものではありません。おいしさや生産者の環境への配慮、安全面も考えて購入する時代になりました。その辺も十分に考慮して、次年度の担当者（どこの誰かは知らないけれど）は、小売店へ回す在庫の不足がおきないようにお願いします。



1 等米	2 等米	3 等米	規格外