

県北地域における『特A評価』取得に向けた取組

米の食味ランキングで、最上級の評価である『特A』 平成29年産米「県北 コシヒカリ」が取得

日本穀物検定協会は、平成30年2月28日、平成29年産米の「食味ランキング」を発表 ～全国規模の産地品種について毎年公表～
食味が最も良いとされる「特A」を取った産地品種銘柄数は 43

⇒ 茨城県「県北 コシヒカリ」が 特A評価を取得

県北農林事務所では、平成25年度から、農業総合センター等の関係機関との連携により、生産農家の栽培を支援するとともに、お米マイスターの助言を得ながら、「特A」評価の取得に向けた取組を推進

◇ 日本穀物検定協会による食味評価の方法

○評価項目 ～6項目について比較評価～

「香り」「外観」「味」「粘り」「硬さ」「総合評価」

○食味評価エキスパートによる試食

→評価の偏りをなくするため、パネル20名をグループ編成し、またグループ別に順序を変えて試食し、基準米との比較による結果を数値化

◆評価結果のうち、基準米よりも、

- ・良好なものを「A」
- ・特に良好なものを「特A」

◇ 茨城県内の食味評価（平成29年産米の結果）

- 県北 コシヒカリ …… 特A
- 県央 コシヒカリ …… A
- 県南・県西 コシヒカリ …… A
- 県南 あきたこまち …… A

茨城県北地域は、自然豊かな山々から流れ出る清流、山林を吹き抜ける澄んだ空気、傾斜に富んだ地形、豊かな日射量、日中の寒暖の差が大きな気候 など
緑豊かな 恵まれた自然条件

- ・昭和46年以降、米の不足時代から脱却し、米を増産すると過剰になる時代 → 増産から、良質米の生産へ
- ・日本穀物検定協会は、良質米づくり推進と、米の消費拡大のため、昭和46年産米から、食味試験を実施へ

- ・県北地域では、他の地域とは異なり、広がりのある田が少ないなかで、農家が、こまめに水管理などを実施
- ・また、収量は高くはないが、土づくりなどをはじめ、良食味に向けた米づくりの取組を、工夫しながら展開

<県北地域における取組>

巡回+助言

生産農家をはじめ、農業総合センター、農業研究所、普及センター等の関係機関が連携して取組を展開



比較+検討

お米マイスター：「県北の米は、昔から味には定評がある。しかし、味だけでなく、食感や外観なども含めた総合評価。少し、柔らか過ぎるのではないか？」
→県北でも、おいしいと言われる農家の米を集めて、毎年試食し、比較・検討を実施（翌年の改善へ）



基本+工夫

土づくり、田植え（移植）時期、水管理、適正な施肥、適期収穫、適正乾燥 ⇔取組の積み重ね

