

3 世界の米の生産量と米の種類

米は、小麦やとうもろこしとともに、世界三大穀物の一つです。日本だけでなくアジアを中心に、いろいろな国で米が作られ、その地域に住む人々の命を育んでいます。

世界の米の生産量は？

米（もみ：17ページ参照）の生産量は、世界で年間、約7億8,729万トンにもなります。そのほとんどがアジアの国々で作られ、中国、インド、バングラデシュの3か国だけで、約6割にもなります。



日本の米の生産量は、世界第12位。
せまい国土で作られているのに、
生産性が高く、生産量も多いんだよ。

米にはどんな種類があるの？

イネ（米はその収穫物）にはアジアイネとアフリカイネがあり、私たちが食べているアジアイネは、大きくジャポニカ種とインディカ種の二つに分けられます。私たちが日本人が食べているのは、ジャポニカ種ですが、世界で多く作られているのは、インディカ種です。

ジャポニカ種

短くて丸みのある形をしています。寒さに強く、炊くとねばりとつやが出ます。

主な生産地（域）は、日本、朝鮮半島、中国東北部、アメリカ（カリフォルニア）、オーストラリア、地中海諸国（イタリア、スペイン、エジプトなど）、ブラジルの一部など。



インディカ種

ジャポニカ種に比べて、細くて長い形をしています。世界で最も多く作られていて、炊くとパサパサします。

主な生産地（域）は、インド、中国南部、東南アジア、ブラジル、アメリカ（メキシコ湾岸）、中東諸国など。



インディカ種を食べる地域では、カレーライスやピラフなど、味を付けたりスープで炊いたりして食べることも多いね。日本のように、水だけで炊いて食べるのは、めずらしいんだよ。

ジャポニカ種、インディカ種とも、米にふくまれているデンプンの性質のちがいによって、うるち米ともち米があります。私たちがふだん主食として食べている米は、ジャポニカ種のうるち米です。

うるち米

うるち米は、米つぶに透明感があります。デンプンにアミロースとアミロペクチンという成分がふくまれています。ジャポニカ種のうるち米は、アミロペクチンが約80%、アミロースが約20%ふくまれているので、もち米に比べてねばりが少なめです。



もち米

もち米は、ほとんどがアミロペクチンでできています。アミロペクチンは、よくねばる性質をもっていて、冷めてもかたくなりくいのが特徴です。



もち米は、おもちの原料になる。蒸してから、つくねばりが出るよ。

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、たくさん収穫できておいしい主食用の品種やもち米、酒用の米なども合わせ、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。

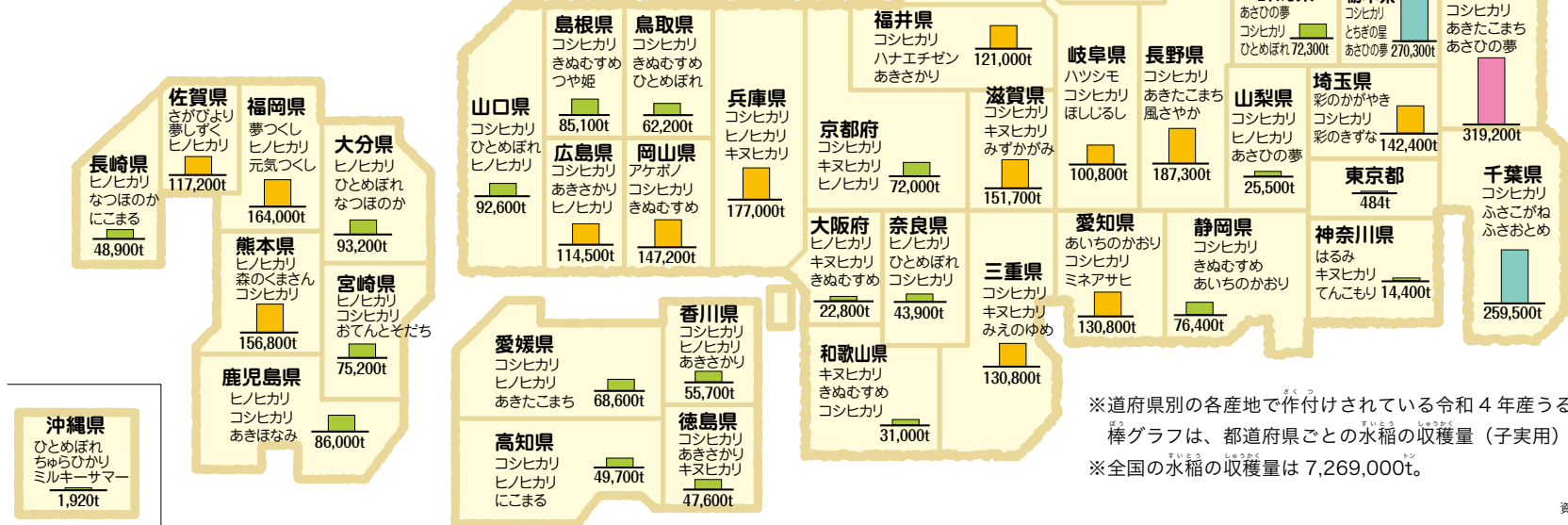
最近では、地球の温暖化に対応したおいしくて暑さに強い品種や、カレーライスやすしなどに合う品種、米のもつ健康面での働きを追求した品種なども登場しています。ここでは、全国の収穫量と主食用としての作付け上位3品種を紹介します。

全国の品種別作付け割合上位10品種（単位：%）

順位	品種名	作付け割合	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け割合上位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、はえぬぎなど、九州ではヒノヒカリというように、それぞれ特徴のある品種も作られています。上位10品種で、なんと全国の品種別作付け割合の約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らず、お米が白く濁ってしまうことが多くなっていきます（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の米も開発されています。

また、米にふくまれる成分で健康面の働きに注目した「血圧が上がるのをおさえる成分（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*の上昇をゆるやかにするアミロースが多い米」など、健康的に機能する米の生産も行われています。

*血糖値：血液中にふくまれるブドウ糖の量

※道府県別の各産地で作付けされている令和4年産うるち米の上位3品種を記載しています。棒グラフは、都道府県ごとの水稲の収穫量（子実用）を表しています。
※全国の水稲の収穫量は、7,269,000t。

資料：農林水産省「令和4年産水陸稲の収穫量」
米穀機構「令和4年産水稲の品種別作付動向について」