

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：%）

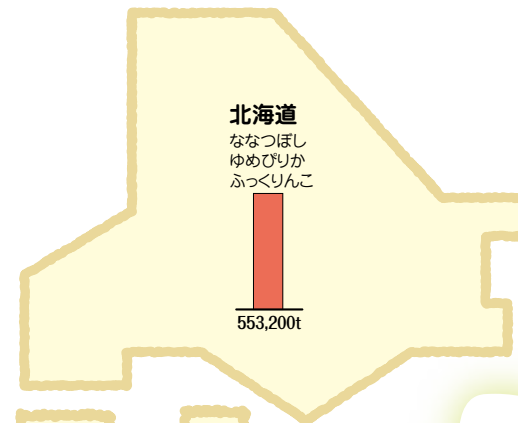
順位	品種名	作付割合	主要産地
1	コシヒカリ	33.4	新潟、茨城、栃木
2	ひとめぼれ	8.5	宮城、岩手、福島
3	ヒノヒカリ	8.1	熊本、大分、鹿児島
4	あきたこまち	6.7	秋田、茨城、岩手
5	ななつぼし	3.2	北海道
6	はえぬぎ	2.9	山形
7	まっしぐら	2.4	青森
8	キヌヒカリ	1.9	滋賀、兵庫、京都
9	ゆめぴりか	1.8	北海道
10	きぬむすめ	1.8	島根、岡山、鳥取
上位10品種の合計		70.7	

※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。

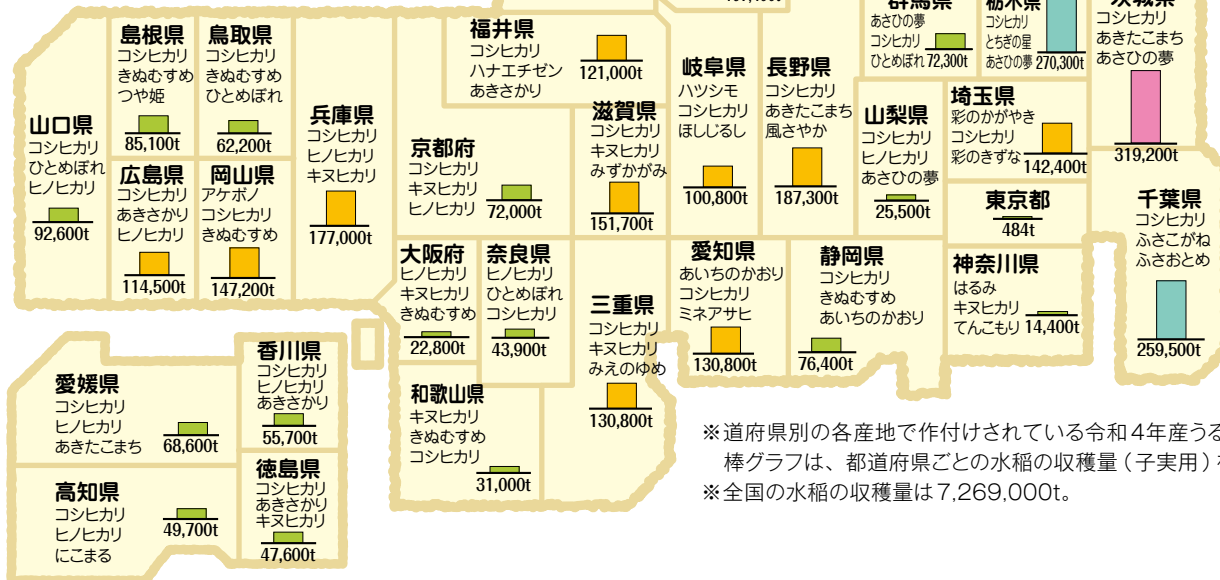
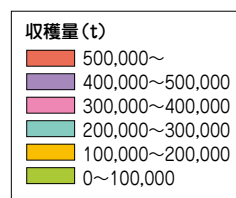
暑さに強いお米

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。



※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」