

# 3 日本全国でどんな米が作られているの？

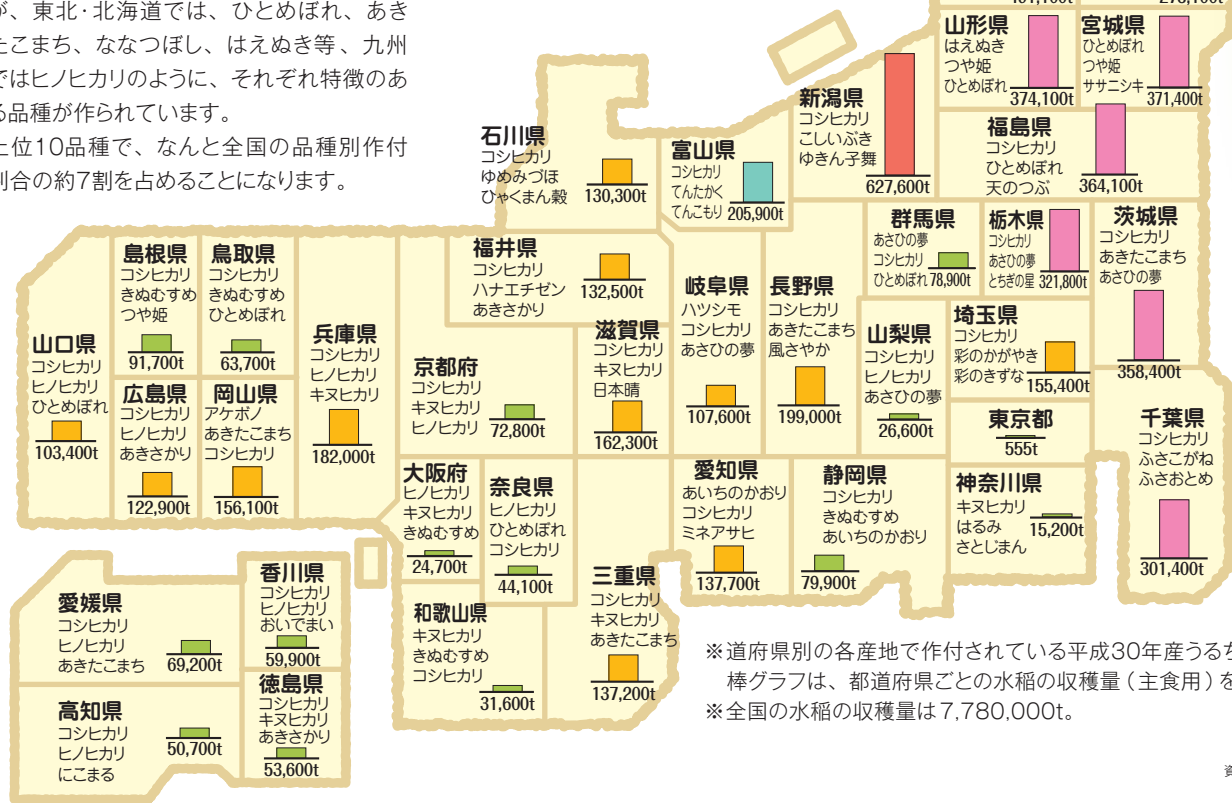
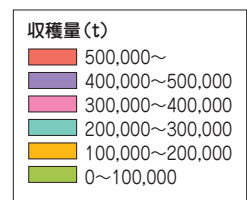
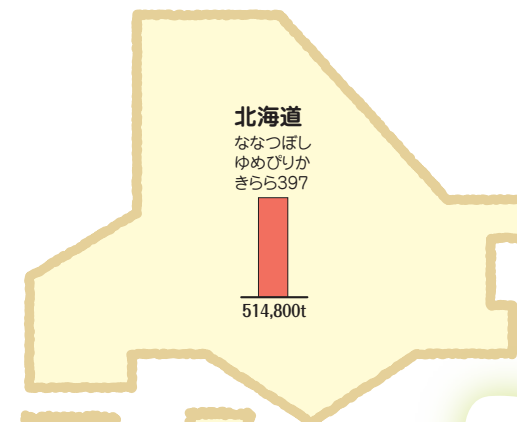
日本人の主食である米は、これまでに先人の努力により、気候条件や病害虫に強く、多収で良食味の主食用の品種やもち米、酒米等も合わせ、900品種（平成31年3月31日現在）が登録されています。このうち主食用として作られているのは約300品種です。最近では、地球の温暖化に対応した良食味で暑さに強い品種や、米のもつ健康機能性を追究した品種、カレーやすしなどに合う品種なども登場しています。ここでは、各道府県の収穫量と主食用としての作付上位3品種を紹介します。

## 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	35.0	新潟、茨城、福島
2	ひとめぼれ	9.2	宮城、岩手、福島
3	ヒノヒカリ	8.6	熊本、大分、鹿児島
4	あきたこまち	6.8	秋田、茨城、岩手
5	ななつぼし	3.4	北海道
6	はえぬぎ	2.8	山形、香川
7	キヌヒカリ	2.2	滋賀、兵庫、和歌山
8	まっしぐら	2.0	青森
9	あさひの夢	1.6	栃木、群馬
10	ゆめびりか	1.5	北海道
上位10品種の合計		73.1	

※平成30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上位10品種についてみると、その35%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。



## 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されている平成30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（主食用）を表しています。  
※全国の水稲の収穫量は7,780,000t。

資料：農林水産省「平成30年産水陸稲の収穫量」  
米穀機構「平成30年産水稲の品種別作付動向について」