

新農業基本法のあらまし

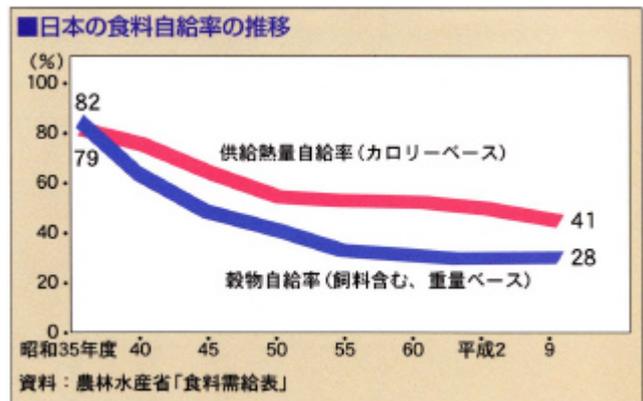
制定の背景

旧農業基本法は、昭和36年、その当時の社会経済の動向や見通しを踏まえて、我が国農業の向かうべき道筋を明らかにするものとして制定されました。

しかしながら、我が国経済社会が急速な経済成長、国際化の著しい進展等により大きな変化を遂げる中で、我が国食料・農業・農村をめぐる状況は大きく変化し、成果を上げた面がある一方、国民が不安を覚える事態が生じてきています。

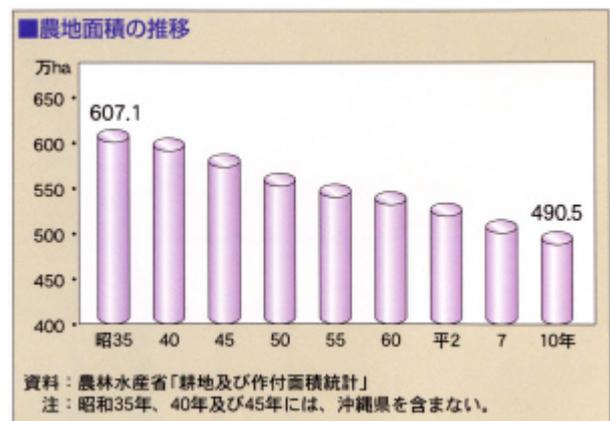
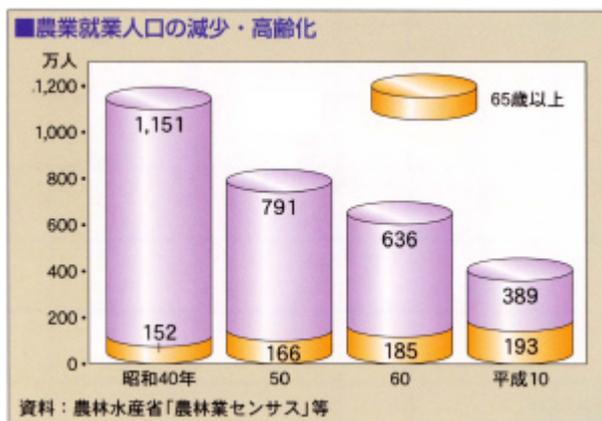
1 食料自給率の低下

食生活の高度化・多様化が進む中で、我が国農業の基幹的な作物である米の消費が減退し、畜産物、油脂のように大量の輸入農産物を必要とする食料の消費が増加すること等により、食料自給率は一貫して低下してきました。このような食料需要の高度化等に対応した国内の供給体制は未だ十分に確立されていない状況です。

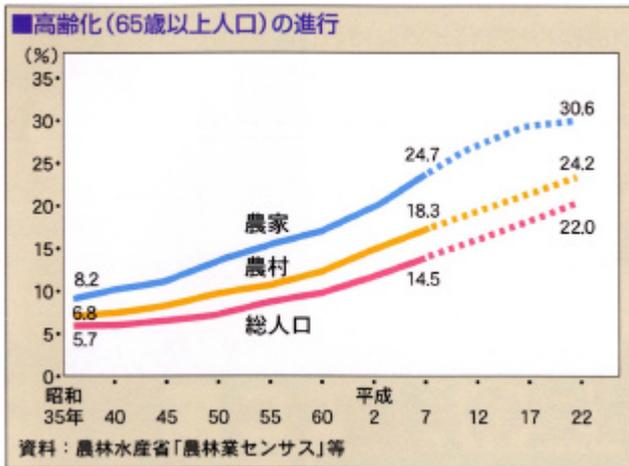


2 農業者の高齢化・農地面積の減少など

農業者の高齢化とリタイアが進んでおり、また、農地面積の減少、耕作放棄地の増加も進行しています。農地を有効に利用する体制も十分ではありません。

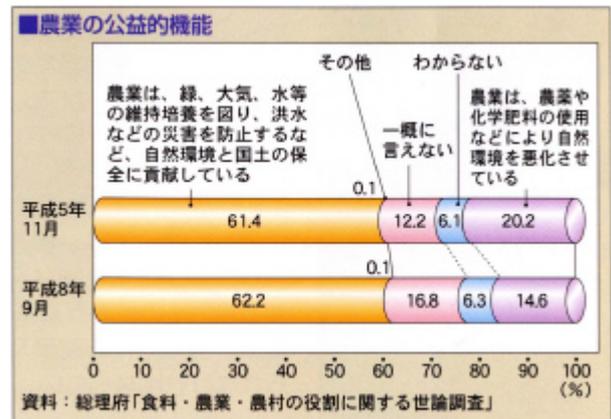
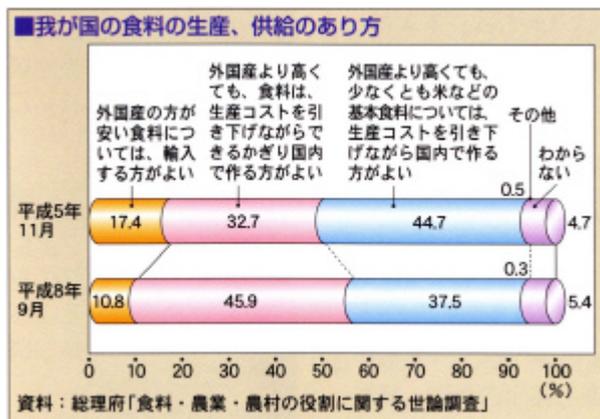


3 農村の活力の低下



農業生産の場であり、生活の場でもある農村の多くが、高齢化の進行と人口の減少により、活力が低下し、地域社会の維持が困難な集落も相当数みられるようになっていきます。

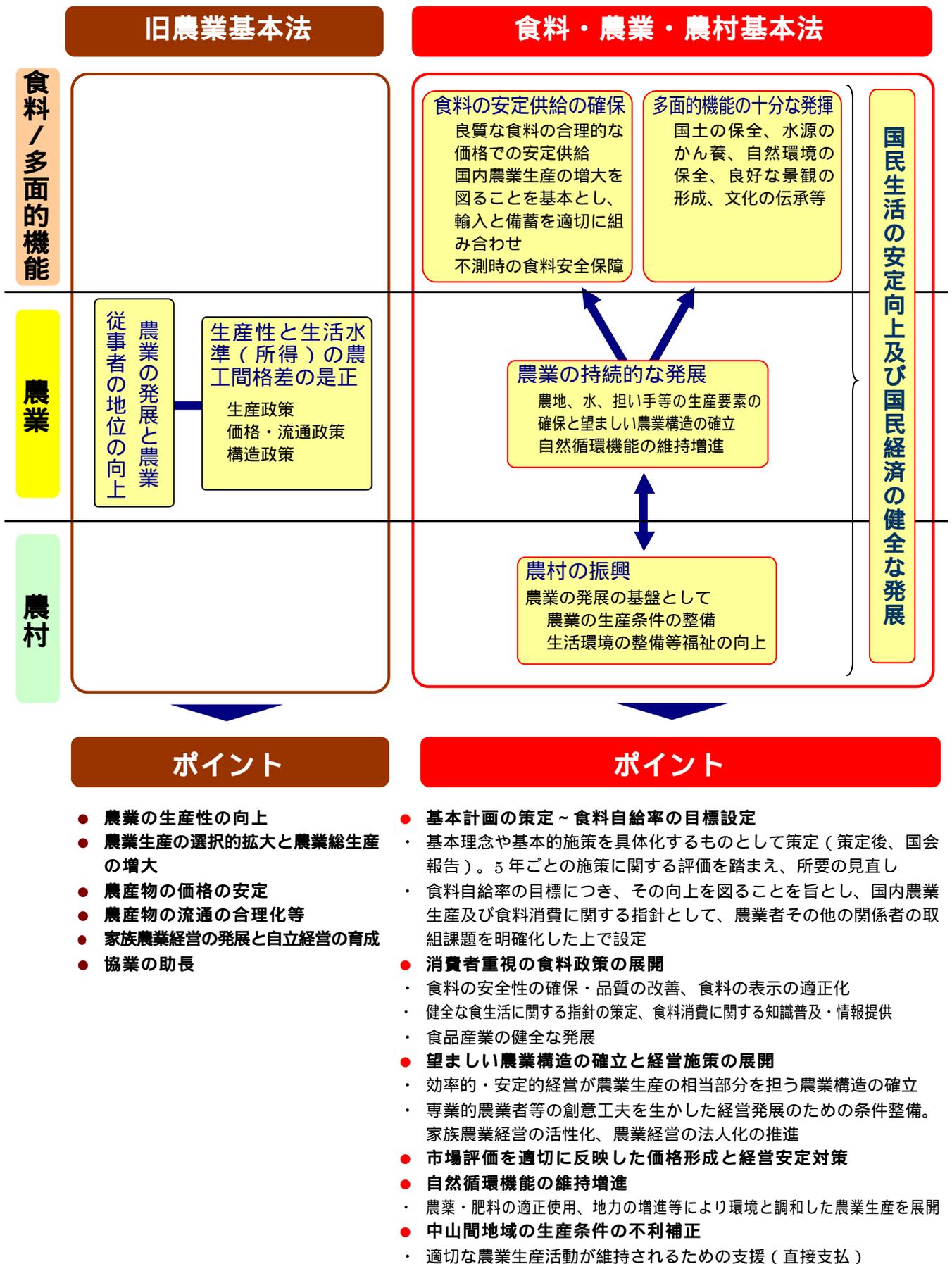
一方、農業・農村に対する期待は高まっています。健康な生活の基礎となる良質な食料を合理的価格で安定的に供給する役割を果たすこと、国土や環境の保全、文化の伝承などの多面的機能を十分に発揮することなど、くらしといのちの安全と安心の礎として大きな役割を果たすものとして、農業・農村の役割に大きな価値を見出す動きは近年着実に増大しています。



こうした農業・農村に対する期待に応えて、農政全般の総合的な見直しを行うとともに全国各地で見られる新しい芽生えに未来をくみ取り、早急に食料・農業・農村政策に関する基本理念を明確にし、政策の再構築を行う必要があります。

このため、21世紀を展望した新たな政策体系を確立し、国民は安全と安心を、農業者は自信と誇りを得ることができ、生産者と消費者、都市と農村の共生を可能とする食料・農業・農村基本法を制定することとなりました。

基本法が目指すもの



JAS 法改正のポイント

(Japanese Agricultural Standards 日本農林規格)

ご存じですか？

平成 11 年 7 月 22 日に JAS 法（農林物資の企画化及び品質表示の適正化に関する法律）が改正されました。

今後は、さらに食品表示の充実が図られることとなりますので、お買い物の際の判断材料としてお役立てください。

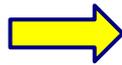


< 改正前 >

< 改正後 >

1 食品の表示の充実強化

表示対象品目：64 品目
（うち青果物の原産地表示：9 品目）



表示対象品目：一般消費者向けのすべての
飲食料品
（すべての生鮮食料品について原産地を表示）

2 有機食品の検査認証制度の創設

有機食品の検査認証制度無し
不適切な「有機」表示の氾濫



有機食品の規格を制定（コーデックスに準拠）
第三者認証機関（登録認定機関）がほ場ごとに生産者を認定
第三者認証機関が認定した生産者が生産したものに「有機」と表示、流通（それ以外のものは「有機」の表示ができない。）

3 JAS 規格制度の見直し

規格の定期的見直し、国際整合化について法律上の規定無し

登録格付機関が格付（サンプリングによる規格への適合性検査）してマークを貼付

公益法人等にのみ格付権限を付与



5 年ごとに既存の規格を見直し、不要となった規格を廃止等
規格設定等の国際規格を考慮

事業者が登録認定機関の認定を受けて自ら格付してマークを貼付

民間会社等に格付等の権限を開放

出所：農林水産省資料

新精米システム登場（月刊食糧ジャーナル掲載）

コメの食味・白度・歩留りが向上するという「全く新しい21世紀型の精米システム」が精米機器を中心とする「食」の大手総合メーカー・(株)佐竹製作所（佐竹寛代表、本社/東広島市西条西本町）から発売される。この新しい精米加工システムは、「TASTY WHITE PROCESS（テイステイ・ホワイト・プロセス）」と名付けられ、白米に霧状の水を噴射した後、TW材（数種類の穀物を混合して固めた研磨材）で白米表面のぬかを取り除くという同社独自の新技术である。



この精米システムで加工されたコメ（おいしい「TASTY」、白い「WHITE」）コメに仕上がるといふ意味から「テイステイ・ホワイトライス」と呼んでいる）は、洗米の必要がなく、そのまま炊飯できる（好みによつては軽く洗米して使つてもよい）。

これまでの無洗米装置に比べ、コメの食味（うまみ成分を残す。低温精米）と白度（アリコーロンを除く）、そして歩留まり（ムダな圧力をかけない方式のため）などが向上するうえ、排水処理設備が不要であり、かつ生菌数が低減する という多くのメリットがある。

この装置は、毎時0.5t、1t、2t、5t、7t、10tの6タイプがあり、このうち普及度が高いt（標準小売価格3、950万円＝税別）、2t（同5、700万円）、5t（同7、200万円）の3タイプを9月から発売に入る。

サタケのテイステイ・ホワイト・プロセス（TWP）は、同社が昭和40年に独自に開発した高性能研米機

「クリーンライト」をベースに、2年前から研究・開発に取り組み完成させたもの。同社製の湿式無洗米装置「ジフライス」「スーパージフライス」とは開発の過程が異なる。

新しい精米加工システム「TWP」シリーズについて同社では、コメも一般食品としてとらえ、食品工場並みの衛生管理やハセツブ（HACCAP、危害分析重要管理点）に対応するために21世紀を先取りしたシステムであるとし、「胚乳部分が露出しないためおいしいコメに仕上がります、加工前の原料と同等の水分に仕上がります」など、従来の無洗米装置の違いを強調する。



「TWRライス」全世界への普及拡大を期待

6月12日、サタケ広島本社で開催された記者発表会で、佐竹寛代表はテイステイ・ホワイト・プロセスについて次のように説明した。

「米穀業界は大変厳しい時代に入っている。この状況から脱出するひとつの方法は、米の消費拡大を図ることではないかと思う。具体的には消費者においしいごはんを提供する



こと。そこで21世紀を先取りした画期的な新商品『テイスティ・ホワイト・プロセス』（TWP）を発表する

「テイスティはおいしい、ホワイトは白、プロセスは加工の意味。当社の精米装置にこのTWPを直結し白米を加工すると、白度が大幅に向上する。また白米表面に残っている糠が完全に除去され、従来の湿式および乾式より高品質のコメになる」

「TWPの第1の特徴は、旨味を損なわず食味が3ポイント以上向上すること。第2は通常白米の白度40%が45〜47%程度まで向上すること。第3は従来の湿式および乾式と比較して、精米歩留まりが0.5%〜1.5%アップすること。第4は排水が全く出ないため排水処理設備が不要であること。第5の特徴は、生菌数が玄米・白米に対し約50%低減すること」

「精米装置と直結させるこのTWPシステム、およびTWP自体にも当社は数多くの特許を申請している『TWPライズ』が、今後日本のみならず全世界に普及していくものと確信している。この商品を使用される

ユーザーにとって、売り上げと利益向上に大きく貢献できる商品と考えている」

「当社は“技術のサタケ”として支持を頂いているが、今後は“営業と技術のサタケ”と呼んで頂けるように営業部門の強化にも着手している。具体的には顧客に対するサービスをさらに徹底し、技術者を支店に駐在させて質の高いケアやサービスをスピーディに24時間提供できる体制を作った。画期的なこの新商品を1日でも早く全国に提供できるように、力添えをお願いしたい」

全く新しい発想の装置

「TWPとはどのような商品かと言うと、今までになかった全く新しい発想での精白装置。考え方として、ユーザーによってそのまま炊飯してもらっても、また少し軽くすすいでもらってもよいようなコメを作り出す装置である」

「機種は6タイプ（0.5、1、2、5、7、10t）。米穀業界が厳しい中、新商品TWPを発表するわけだが、少しでも購入して頂ける方法と

表 TWP（テイスティ・ホワイト・プロセス）の特徴

特長	取り入れた技術	効果
食味向上	うまみ成分を残した加工技術 = 低温加工技術	従来方式と比べて食味値3ポイントアップ
白度向上	最新加工技術によるアリューロン除去	従来方式と比べて白度上昇5~7%
歩留り向上	低圧攪拌による均一加工	従来方式と比べて歩留り0.5~1.5%アップ
無排水	少量加水による加工技術	排水処理設備が不要
生菌数低減	自動洗浄機能	原料白米に対し生菌数50%低減

してリース方式も考えている。購入客に対して買いやすい方式について相談してもらえらる態勢を整えている。販売時期は0.5t、5t、10tタイプについては9月から、1t、2t、7tタイプは順次その後販売。運営サポートについては、従来の有償点検のひとつとして対応したいと考えている」

3つのコンセプトで開発した画期的商品

「現在、当社が21世紀に向けて取り組んでいるテーマは、ヘルシー・テイスティ・アースフレンドリーの3つのコンセプトを柱とした『コメの食味が向上し、環境と人にやさしい商品』の開発。TWPは、このコンセプトに基づいて、従来の技術では難しかった品質向上を達成した画期的な商品」

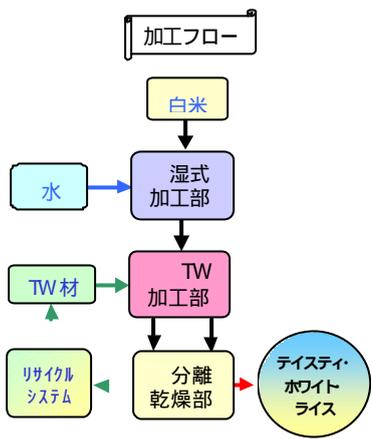
「加工原理をおおまかに説明すると次のようになる。まず、白米の表面に水を少量添加し糠層を軟化さ

表 TWR（テイスティ・ホワイト・ライズ）の品質

項目	種類		
	普通白米	テイスティ・ホワイト・ライズ	
白度 (%)	40.1	46.9	
水分 (%)	14.4	14.6	
洗米水濁度 (ppm)	122	64	
食味	食味値 (P)	75	78
	外観 (P)	7.6	7.8
	粘り (P)	7.8	7.9
	硬さ (P)	6.0	6.0
バランス度 (P)	7.7	7.8	

注 平成11年広島県産コシヒカリでの測定値

せる。次にTW材により胚乳を傷つけることなく、軟化した糠層を除去する。その結果、胚乳や旨味成分の残っているTWライスが加工できる。これをさらに詳しく説明すると次のようになる。最初に湿式加工により白米を軟化させる。次にTW加工によって胚乳部を傷つけることなく、糠層を除去する。そして最後に白米とTW材が分離乾燥され、加工されたTWライスは旨味成分を残した食味のコメになる」



「次に、加工フローについて説明すると、白米は湿式加工・TW加工・分離乾燥部を経てTWライスに加工される。TW加工部で使用したTW材は分離乾燥部で分離され、リサイクルシステムで調製後、再びTW加工部へ供給される。TWPは湿式加工

工部・TW加工部・分離乾燥部の3つの工程から成り立っている」

「TWPの特徴は5つ。まず第一は食味向上。当社の食味計でTWライスは従来の加工米と比較すると、TWライスは3ポイント高い食味値を示している。食味値が向上する理由は、これはTW材がアリュウロン層の細胞壁を壊さないで除去するため、旨味成分が残るから。炊飯後の食味値を比較すると、TWライスの方が高い値を示す。こはんの食味低下させる原因のひとつとして、コメ表面に残っている脂肪の酸化があり、TWPは糠の中に含まれる脂肪を完全に除去しているため、酸化による食味低下が抑えられるためだ」

「2番目の特徴は白度の向上。白米とTWライスを比較すると、白度40%の白米が46・5%と6.5%の白度向上となっている。この理由は、TW材がコメの表面のアリュウロン層を均一に除去するから」

「3番目の特徴は歩留まり向上。白度45%でTWライスと従来の湿式無洗米装置で加工した白米の歩留まりを比較すると、TWライスの方が0.5%高いことが分かる。この理由は、T

W材使用して低圧加工するので胚乳部の損傷がないため。TWライスの表面を電子顕微鏡で500倍に拡大して見ると、組織的に硬い背部は糠層を包んでいた細胞膜が鮮明に見えて、糠層が完全に除去されていることが分かる。また、組織的に柔らかい腹部も同様に細胞膜が鮮明に見える。これらの電子顕微鏡写真で明らかのように、TWライスは胚乳に損傷がなく、高い歩留まりで加工されたことが分かる。

「4番目の特徴は、排水処理設備が不要であること。湿式加工部で軟化した糠層はTW加工部でTW材に移行するため、排水が全く出ない。従って排水処理設備は不要である」

「5番目の特徴は生菌数の低減。TWPはコメの糠層を完全に除去し、自動洗浄装置を採用してプロセスを常に衛生的に保持しているため、白米に対して生菌数を50%低減することが可能。このTWPは現在稼働している精米設備に直結できる。コンパクト設計のため、省スペースでの据え付けが可能となっている」

TWPシリーズの基本構造は、湿式加工部 TW加工部 分離乾燥

部の3つに分かれる(図参照)。

で5%弱の水分を霧状(ミスト)に添加してぬかを分離しやすくし、の加工部でTW材を使ってぬかを削り取った後、の分離乾燥部でスクリーンによりTWライスとTW材に分離乾燥される。分離されたTW材はリサイクルされ、へ送られて再使用される。分離乾燥のふるいは、100〜200時間(1日8時間×20日)で交換。の部分にはステンレス仕様だ。稼働音は70〜75デシベルで、作動中でも通常の声で会話が可能。

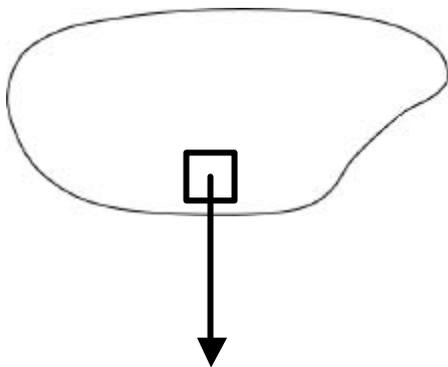
TW材は、複数の穀物を使用し特殊加工して固めたもの。水分吸収率が良く、吐き出しやすいため1時間で乾燥してリサイクルされる。の経過時間は約5秒、も約5秒となり、白米投入から加工終了までの総時間は20〜25秒。TW材の使用量は各タイプ処理量の米に対して、約50%としている。耐久性については、1日8時間使用した場合、約1ヶ月。なお、スーパーフライスおよびジフライス設備を改良して、TWP仕様に変更することも可能だという。

また同社では、TWPシリーズの

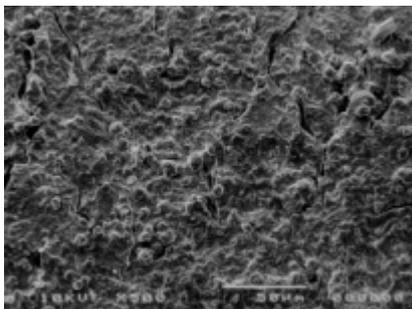


発売に伴い、導入先ユーザーに対して新たに運営サポートを実施する。
 電話回線を使用して24時間体制で遠隔監視を行い、円滑な稼動を長期間維持 迅速なサービス態勢の提供
 業界環境変化への対応 などを顧客とともに考えていく。

普通精米

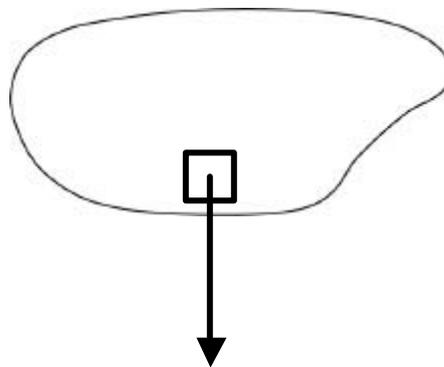


普通精米した白米の拡大写真

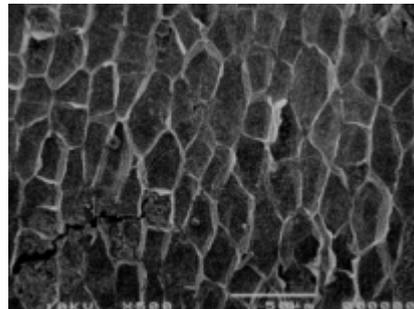


アリューロン層が残っている

TWR (テイスティ・ホワイトライス)



TWP した白米の拡大写真



アリューロン層がきれいに取り除かれている。
 しかし、胚乳には損傷がない。

技術情報 栽培管理と米の食味・品質

一、はじめに

新食糧法の施行に伴い、流通ルート
の多様化と販売競争の激化が進み、消
費者ニーズに沿った品質価格の差別
化や販売戦略の創意・工夫が様々な形
で始まっています。また、自主流通米
は地域上場が強化される傾向にあり、
産地・銘柄の多様化、細分化の動きと
新たな産地間競争が進むなど、米をめ
ぐる情勢が大きく変容しようとして
います。

このような状況の中で、良食味米の
高位安定生産を達成するための栽培
管理が重要となりますが、米の食味・
品質、収量は作付年次、地域、土壤条
件、栽培管理の仕方によって大きく変
動しますので、ここでは、米の食味・
品質向上を旨とした栽培管理につい
て、北陸のコシヒカリを対象に既往の
文献をもとに紹介します。

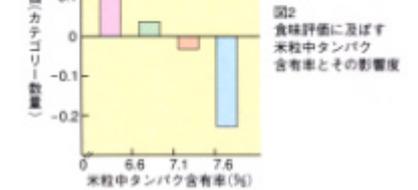
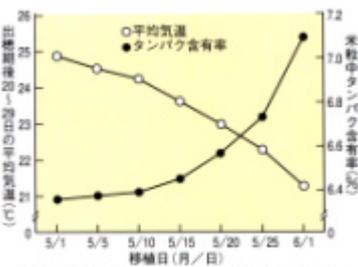
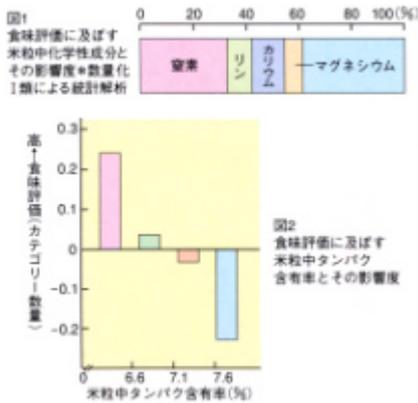
食味・品質の構成要素

一、米粒中化学性成分と食味の関係

米粒の化学的な構成成分のうち食
味に係るものは、アミノース、タ
ンパク質、脂質、無機質成分、呈味
成分と香り成分などであるとされて
います。

一方、食味官能試験による食味評価

と米粒中化学成分との関係を石川農
総試の結果でみると、図 1、2のと
おりです。これによると、米の食味が
窒素、リンなどの化学成分により
60%程度説明することができます。
中でも窒素が食味に大きな影響を及
ぼし、タンパク含量が7%（玄米水分
15%換算値）を超えると食味が低下
するようです。



二、食味の変動要因

施肥管理、土壤および気象条件が食
味変動に及ぼす要因をみると、米粒の
理化学成分であるタンパク含有率が
大きく影響します。タンパク含有率は
土壤よりも追肥窒素量の影響を受け
やすい。図 3は登熟期間の温度から
移穂期と米粒タンパク含有率との
関係をみたもので、これによると、移
植時期が遅くなるほど登熟期後半の
平均気温が低下し、タンパク含有率が
高まっています。このことから、食味
低下を防ぐには適期に田植えを行う
必要があります。

登熟過程における水稻の形質と 米粒中タンパク含有率

一、光合成産物の葉から穂への転流 と米粒中タンパク含有率

米粒の約80%はデンプンですが、
初数が多いと一粒当りのデンプンの
配分量が少なくなり、その結果、タン
パク含有率が高くなります。一方、葉
色の濃い稲では表 1のように、倒伏
が助長され、同化産物の穂への転流が
阻害される結果、整粒歩合が低下して
乳白米が多くなります。このことから、

タンパク含有量の低い米を生産する
には、過剰な生育を抑え、適正な初数
で同化能の高い稲体を作ることが重
要であり、コシヒカリをはじめとする
良食味品種の適正な初数（株数×一株
本数×一穂初数）は、m²当り28、0
00~30、000粒に設定するのが
ポイントのようです。

表1 稲の形質と米の粒質

倒伏程度*	標本数	葉長** (cm)	葉緑率計値		完全粒 割合 (%)	乳白米 発生率 (%)
			穂抽期	穂抽期後 10日		
4~5	2	60.3	38.2	39.3	79.7	14.3
3~4	3	59.6	36.6	38.3	83.2	9.5
0~3	2	55.3	33.1	35.6	88.4	6.2

*倒伏程度は0~5の段階とし、数字が大きいほど
倒伏程度が著しい。
**葉長は上位2葉の合計値で、出穂期後10日の
調査結果を示す。

二、粒厚と米粒中タンパク含有率

米粒中のタンパク含有率ごとの粒
厚別のタンパク含有率は図 4のよ
うに、米粒中のタンパク含有率が低い
ほど、粒厚2mm以上の乾物重割合が高
い傾向にあります。

これは初めのデンプン集積量が多い
と大きな粒厚の米が生産され、その結

果、米粒中のタンパク含有率が低下するとされており、登熟の良否がタンパク含有率を大きく左右することになります。

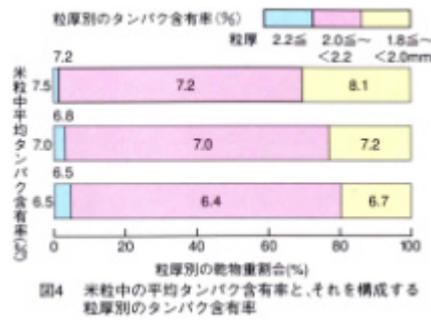


図4 米粒中の平均タンパク含有率と、それを構成する粒厚別のタンパク含有率

食味・品質を向上させるには、生育前半の過剰生育を抑え、穂肥が適期に施用できるよつ、土壌の肥沃度に応じた基肥を施用します。コシヒカリの基肥窒素施用量は、一般的には10アール当たり2~3kg程度です。

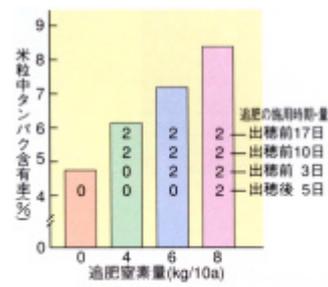


図5 追肥窒素の施用時期・量が米粒中タンパク含有率に及ぼす影響 (石川農総試,1990) 渾田における調査結果を示す。

栽培管理と食味・品質

一、窒素施用量

穂肥窒素の施用時期・量が米粒中のタンパク含有率に及ぼす影響は、図5のように、追肥の時期が遅いほど、また施用量が多いほどタンパク含有率が高くなっています。このため、穂肥の最終時期は出穂期前10日まで、終わるようにはしたいものです。しかし、施用時期が早すぎると、稲の低位節間(4~5節)が伸びて倒伏する恐れが出来ますので、稲の生育をみながら、適期に適量の穂肥を施用するようになります。

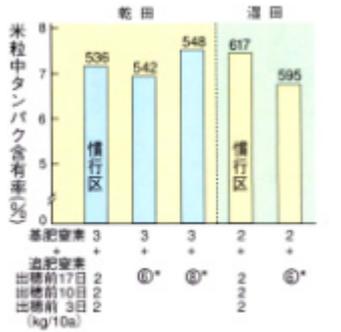


図6 緩効性肥料が収量・米粒中タンパク含有率に及ぼす影響(石川農総試,1990) *緩効性肥料、図中の数字は収量(kg/10a)を表わす。

二、緩効性肥料・有機質肥料及び有機物の施用

緩効性肥料の穂肥一括施用が収量・品質に及ぼす影響をみると、図6のように、緩効性肥料では慣行に比べてタンパク含有率が低くなりますが、施用量が多いと逆に高くなります。

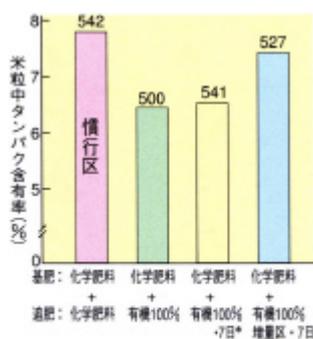


図7 有機質肥料の施用時期・量が収量・品質に及ぼす影響 *慣行区より7日早めて施用。図中の数字は収量(kg/10a)を表わす。渾田における調査結果を示す。

油粕を主体とする有機質肥料では追肥施用後2~3週間にかけて、窒素が緩やかに出てきます。有機100%肥料の施用時期・量が収量、品質に及ぼす影響は、図7に示すように、慣行のほぼ一週間前の施用が食味、品質を高めると同時に高収量になっています。また、生わらや牛ふん堆肥等の有機物を連用した水田では、土壌からの窒素供給量が徐々に増加しますので、その分施肥する窒素量を減らすことができ、安定してタンパク含有率の低い良食味米が生産できるようになります。

従って、土作りを積極的に行うとともに、施用する緩効性肥料や有機質肥料の特性を把握し、土壌の肥沃度に応じた施用時期と施用量を決める必要があります。

三、土壌改良資材の施用

土壌改良資材の施用が食味の及ぼす影響については、苦土質資材の施用により、米粒中のマグネシウム含量が若干高くなり、食味が高まる傾向が認められていますが他の成分は食味評価に及ぼす影響がタンパクより小さいため、判断していません。

土壌改良資材の施用は食味向上よりも生育の健全化を狙うものです。

四、水管理

落水時期が収量・品質に及ぼす影響は、出穂後20日頃の早期落水により、収量が若干減少し、乳白及び茶米などの発生で外觀品質の低下することが認められています。また、米粒中のタンパク及びアミノ酸含量も増加する傾向にあります。

出穂期以降の水管理を徹底することとは、根の活力維持・向上に寄与し、作物体内の養分が移動し易くなり、粒厚の厚い良質米が生産されます。従って、出穂期以降少なくとも30日間は落水しないことが重要です。

五、おわりに

各県のおいしい米作り運動をみると、共通項目として米のタンパク含量、水分、整粒歩合があげられています。そこで、今回は主として、米のタンパクについて述べてみましたので、今後の良食味米の安定生産の一助になればと思います。

技術情報 カメムシ被害の発生原因と対策

カメムシ注意報 今年も相次ぐ

農林水産省は7月27日に発表した向こう約1カ月の病害虫発生予報で、斑点米カメムシに十分注意するよう促しています。

斑点米カメムシは岩手、宮城、山形、千葉、富山、島根、広島が「多い」。北海道と残りの東北各県、北陸全県、長野、岐阜、三重、滋賀、京都、奈良、和歌山、鳥取、山口、香川、徳島と宮崎を除く九州全県の24道府県が「やや多い」。今後発生動向に注意し、発生が懸念される場合は出穂期と乳熟期の2回、確実に防除するように注意を促しています。

斑点米の発生原因と対策

一、斑点米の原因

斑点米はカメムシ類が水田に進入し、成熟途中の米の養分を吸うことによって、玄米の表面に斑点ができたことです。

カメムシ類は成虫、幼虫とも口針をイネの籾に刺し込み吸汁します。籾の未熟な時期に吸汁されると秕（シイ

ナ）になります。玄米がある程度肥大した時期以降に吸汁されると、玄米に汚斑ができる斑点米となります。また、吸汁するカメムシの種類によって斑点米の色が異なります。例えば、吸汁痕の周辺の一部が褐色で大部分が黒褐色になっている玄米粒は、アカスジカスミカメ（アカスジメクラガメ）による斑点米で、吸汁痕の周辺が黄変し、その縁が褐変している玄米粒は、その他のカメムシ類による斑点米です。



トゲシラホシカメムシ (左) と斑点米 (右)



アカスジカスミカメ (左) と斑点米 (右)

二、カメムシ類の種類

加害するカメムシ類は、北海道ではアカヒゲホソミドリカスミカメ、東北

地方ではホソハリカメムシ、クモヘリカメムシ、オオトゲシラホシカメムシなど、北陸地方ではトゲシラホシカメムシ、コガネヒョウタンナガカメムシなど、西南暖地ではアカカスミカメ、ホソハリカメムシ、クモヘリカメムシ、シラホシカメムシなどが主なので、地域により異なります。



ホリハリカメムシ、シラホシカメムシ、クモヘリカメムシ、トゲシラホシカメムシ
その他のカメムシ (左・中) と斑点米 (右)

三、カメムシ類の防除

加害するカメムシ類は種類、地域により加害能力、発生量、発生時期が異なり、出穂、開花後早いもので3日、遅くとも一週間で吸汁を始めます。

特に、乳熟期から糊熟期にかけて好んで吸汁し、収穫期まで続きます。カメムシ類は豊作年に多く発生すると

言われています。豊作年は登熟が良く割れ籾の発生が多くなり、割れ籾はカメムシ類に吸われやすくなります。例えばアカスジカスミカメは口針を籾に直接差し込めないため、開花後の早い時期が割れ籾から吸汁するなど、加害能力にも差があり、斑点米の色や汚斑に差が出てきます。

カメムシ類の防除に当たっては、地域毎の発生状況を道府県の病害虫防除所等から発令される発生予察情報(注意報、警報)をもとにカメムシの種類、防除時期、薬剤等を的確に把握し適期に防除します。今年(2000年)は、既にカメムシ類の発生に関して警報、注意報が各地で発動されていますが、諸般の事情から適期の徹底防除がなされにくい状況です。

四、斑点米の除去対策

防除したにも拘わらず、不幸にして斑点米が発生した場合は、斑点米を選別し除去する必要があります。玄米は検査規格によりその等級付けが行なわれますが、斑点米等の着色粒が多く混入していますと、等外または規格外に格付けされます。そこで、できるだけ高い等級に格付けされるよう、斑点米を選別することが必要となります。

斑点米は、整粒と比較し長さ・幅・厚さが同じであり、機械的な形状選別では、除去できません。このため、色彩選別機によって、その外観色の違いで選別するのですが、着色粒の中でも斑点米は、その着色部がリング状になつており、選別が難しいとされています。この斑点米を色彩選別機で選別するためには、2つの条件を満たす必要があります。

まず第1の条件は、色彩選別機目にあたるセンサが、着色部を確実に見

つけるため、着色部の幅よりも小さな範囲を見ていることです。大きな範囲を見ていますと、センサは着色部と玄米表面の色の濃い部分との判別ができません。斑点米の着色部幅は、0.3mm以下であれば確実に着色部を見つけることができます。

第2の条件は、斑点米の着色部がリング状になつていますが、これを1粒の着色部と判定できることです。確実に着色部を見つげるために小さな部

〈玄米規格〉

項目	最低限度				最高限度			
	等級	一等	二等	三等	被覆粒、死米、着色粒、異種穀粒及び異物	異種穀粒	異物	水分
容積重 (グラム)	八二〇	七九〇	七七〇	七五〇	(%)計	(%)死米	(%)着色粒	(%)水分
整粒 (%)	七〇	六〇	四五	一五・〇	(%)計	(%)死米	(%)着色粒	(%)水分
形質	一等標準品	二等標準品	三等標準品	一五・〇	(%)計	(%)死米	(%)着色粒	(%)水分
水分 (%)	一五・〇	一五・〇	一五・〇	一五・〇	(%)計	(%)死米	(%)着色粒	(%)水分
(%)計	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	(%)計	(%)死米	(%)着色粒	(%)水分
(%)死米	七	一〇	二〇	一〇〇	(%)計	(%)死米	(%)着色粒	(%)水分
(%)着色粒	〇・一	〇・三	〇・七	五・〇	(%)計	(%)死米	(%)着色粒	(%)水分
(%)もみ	〇・三	〇・五	一・〇	五・〇	(%)計	(%)死米	(%)着色粒	(%)水分
(%)麦	〇・一	〇・三	〇・七	五・〇	(%)計	(%)死米	(%)着色粒	(%)水分
籾及び麦を 除いたもの (%)	〇・三	〇・五	一・〇	五・〇	(%)計	(%)死米	(%)着色粒	(%)水分
(%)異物	〇・二	〇・四	〇・六	一・〇	(%)計	(%)死米	(%)着色粒	(%)水分

規格外—一等から等外までのそれぞれの品位に適合しない水稲うるち玄米であつて、異種穀粒及び異物を五〇%以上混入していないもの



高性能色彩選別機

分をセンサが見ていますので、リング状の着色部の両側で別々のセンサが、着色部を見つげることとなります。このままですと、2粒の着色部と判定し、着色粒を除去する空気噴射が2回行なわれ、余分な空気を噴射するとともに、近隣の整粒を巻き添え除去してしまします。このため、2つのセンサが見つけた着色部を同じ1粒の着色部と判定する必要があります。

従来は、この2つの条件を満たす色彩選別機がなかったため、斑点米の選別が不確実で、整粒の巻き添え除去が多く歩留まりの低い選別が行なわれていました。近年、斑点米選別の要望が強くなったことで、2つの条件を満たす高性能色彩選別機が開発されています。この色彩選別機は、センサの見る範囲を0.3mm以下にして着色部を確実に見つけることができ、複数個の着色部を見つけても画像処理を行うことにより、1粒の米粒と判定できるようになっています。

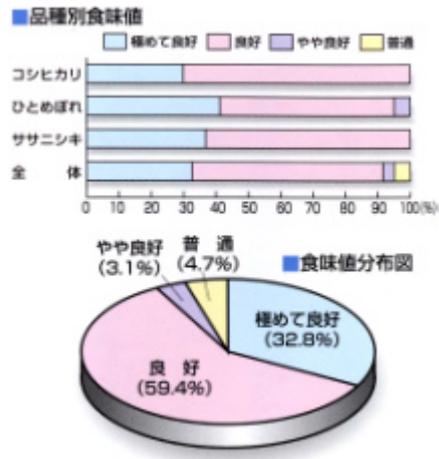
食味分析結果から

食味値

品種毎にサンプル数が異なるため、正確な比較はできませんが、作況指数101の平年並みで、10アール当りの収量は515kgとなりました。

食味値は全般的に高い数値を示し、70点以上が大部分を占めていました。しかし、品種による差がみられ、中でも『ひとめぼれ』が昨年と同様高い数値となりました。

また、品種全体でみると、おいしい米とされる70点以上が90%台を占めました。



施肥量及び施肥時期

吸収した窒素量からみて、施肥量がほぼ適量と思われるものが大部分で

したが、一部に窒素吸収量が多いため、玄米中の蛋白含量が多くなって食味低下を来したものがみられました。

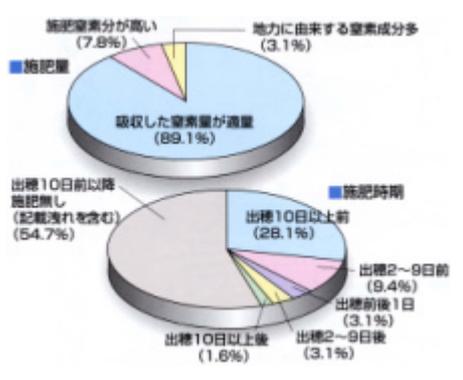
吸収窒素の多寡については、アンケートと蛋白含量から判定しました。水稻が吸収する窒素の60~70%は地力窒素で、残りが施肥(肥料)窒素です。

しかし、土壌分析値のデータが無いことやアンケート用紙への施肥量、施肥時期、肥料成分等の記載浅れが若干あるため、食味低下の原因が施肥窒素と地力窒素のどちらかが大きく影響したかを的確に判定することはできませんでした。

一方、施肥時期をみると、出穂10日前以前の施肥が30%近くみられました。出穂10日前以降の窒素施肥は玄米中の蛋白含量を高めて食味を低下させるので、良食味米を生産するためには穂肥は出穂10日前までに済ませ、それ以降の施肥は極力控えることが必要ですが、未だかなり施用されているようでした。

登熟期の気象条件の良い年次では、吸収された窒素の同化が良いこと、収量が増えて相対的に蛋白含量が低くなることから食味値は向上しますが、低温年では逆の結果になります。また、穂肥無施肥が半分以上もみ

れましたが、実際無施肥なのか、それもアンケート用紙への単なる記載浅れかどうかは分かりませんでした。もし記載浅れがあるとすれば正確な情報が伝わらないため誤った判断をすることも考えられますので、できるだけ施肥する肥料名と含有成分量(窒素%、りん酸%、加里%等)、施肥時期、施肥量を正確に記載して頂きたいものです。



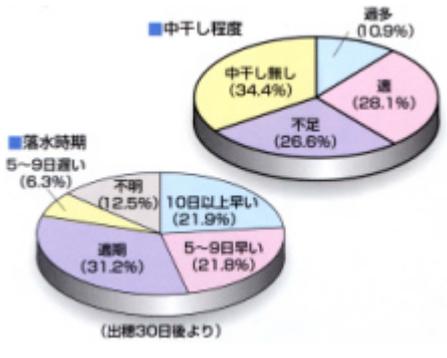
中干し及び落水時期

中干しは大部分の農家で実施されていましたが、適度の中干しは30%足らずで過不足があるようでした。

中干しの時期については、適期(出穂35~40日前)が20%程度で早か

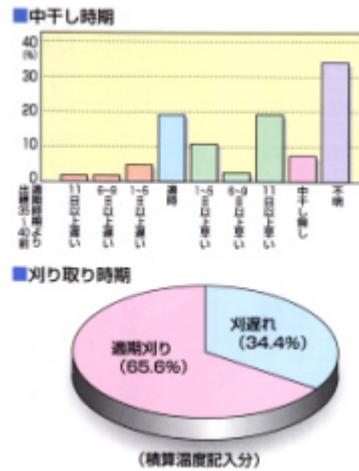
たり、遅かったり必ずしも適期に行われていないようです。記載浅れか、それとも中干しを実施していないのかわからないものが30%ありました。

また、落水時期は適期(出穂30日後)が約30%、早過ぎるケースが40%以上を占めていました。コンバイン等による収穫作業を容易にする為、一般に早く落水しがちですが、登熟期に雨が少なく高温・多照の年次は乾き過ぎによる登熟不良から品質・食味低下を来すことがありますので、圃場の状況をみながら適期に落水するとともに、乾き過ぎた場合は必要に応じて走り水かんがいをを行う等、臨機応変の対応が必要です。



刈取り時期

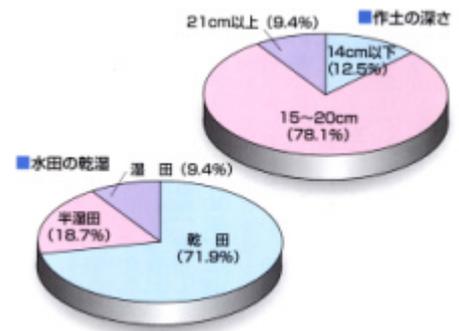
刈取り時期は、登熟期が高温・多照に経過する年次には一般に登熟が早まる傾向にありますが、出穂後の積算温度で1200度以上になると、立毛胴割れが増え、見かけの品質ばかりでなく、食味にも影響しますので適期に刈り取るようにしたいものです。



土壌環境

土壌環境の一部をアンケートからみると、作土の深さは大部分が15cm以上で、浅耕化の傾向は見られません。作土層は養水分の貯蔵庫であり根の生活する場所です。

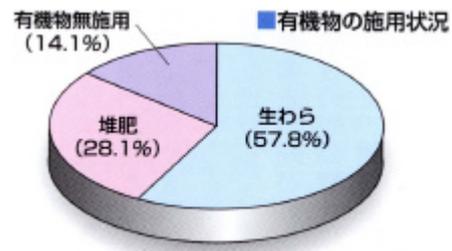
14cm以下の圃場では深耕等により作土の深さを15cm以上にする必要がありす。



圃場の乾湿では、半湿田、湿田が30%弱を占めていました。半湿田、湿田では水稻の根の生育に悪影響を及ぼします。簡易暗渠、額縁暗渠などによる営農排水、あるいは本格的な暗渠排水等により乾田化を図る必要があります。

一方、有機物の施用状況を見ると、生わら、堆肥等の有機物が多く、圃場で施用されており、好ましい傾向です。現今のように、良食味品種の栽培が増えてくると、倒伏、食味の関係から窒素の施肥量を少なくしているため、地力に依存する割合が高くなります。従って、堆肥等の有機物の施用による土作りが必須となります。しかし、生わら等の未熟有機物は乾田では問題ないものの湿田、寒冷地等では田植え後の異常分解に伴う根腐れなど、生育障害を起こす恐れが大きいため、施用

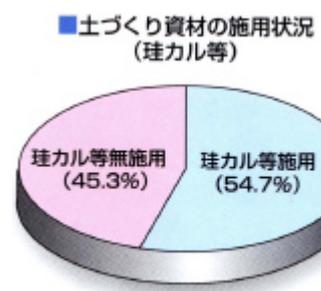
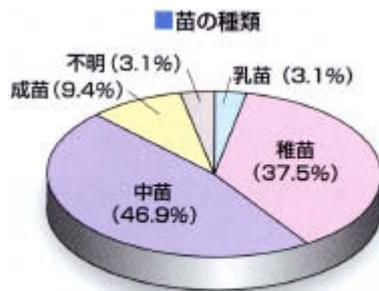
しないか、完熟堆肥として施用する等の工夫が必要です。



他方、土作り資材の施用状況を見ると、資材の施用が55%でした。コンヒカリ等の良食味品種は倒伏、いもち病等に弱いので、珪カル等の珪酸資材の施用により丈夫な稲体に育てたいものです。土作り肥料の施用効果は含有する珪酸の増収効果ですが、単独施用よりも有機物との併用効果が大きいようです。また、稲わら等を連用すると、作土から鉄やマンガンが溶脱しやすくなるので含鉄資材、珪カル等との併用が望ましく、とくに含鉄資材は鉄、珪酸、苦土(Mg)を含んでいるので排水の良い水田で、しかも鉄、珪酸や苦土が不足している圃場に施用します。施用量はその地域の基準や稲作暦などを参考にします。

苗の種類

本田に植付ける苗の種類は中苗が半分近く、次いで稚苗の30%台。作柄安定の上から、意外と中苗が多いようです。



新用途米品種紹介

注) 系統の後の*印については、特定用途開発中または種苗登録していない系統であり、配付はできない。

低アミロース米・高アミロース米



品種名	考えられる利用例	出穂・成熟期	栽培適地	注意点	問い合わせ先
中母農 14 号 (5%)	おこわ、だんご、米菓	コチヒビキ アキニシキ	北陸以南	白葉枯病	農業生物資源研 0298-38-7458
スノーパール (8%)	おこわ、だんご、米菓	キヨニシキ ササニシキ	東北中南部 以南	倒伏、耐冷性 穂いもち	東北農試 0187-66-2773
ミルククイーン (10%)	飯米、おこわ、米菓	コシヒカリ	北陸以南	倒伏	農業研究センター 0298-38-8950
中母農 13 号 (10%)	飯米、おこわ、米菓	金南風 ヒノヒカリ	近畿以西	倒伏	農業生物資源研 0298-38-7458
ソフト 158 (12%)	飯米、おこわ、米菓	アキニシキ 日本晴	北陸以南	収量低い	北陸農試 0255-23-4131
彩 (13%)	飯米、おこわ、米菓	きらら 397 ユーカーラ	北海道	いもち病 耐冷性	北海道上川農試 0166-85-2200
柔小町 (13%)	飯米、おこわ、米菓	ニシホマレ	九州地域	倒伏	九州農試 0942-52-3101
ホシユタカ (長粒 27%)	ピラフ、麺、米菓、 おかゆ	ヒノヒカリ ユメヒカリ	近畿以西	挫折倒伏	中国農試 0849-23-5238
関東 181 号* (短粒 27%)	ピラフ、麺、米菓、 おかゆ	日本晴	関東以西		農業研究センター 0298-38-8950
夢十色* (30%)	クスクス、ういろ	日本晴	関東以西	耐冷性極弱	北陸農試 0255-23-4131

注) () 内はアミロース含量を示す

香り米

品種名	考えられる利用例	出穂・成熟期	栽培適地	注意点	問い合わせ先
キタカオリ (香り強)	混飯米	ゆきひかり	北海道	いもち病	北海道農試 011-857-9311
はぎのかおり (香り強)	混飯米	ひとめぼれ コガネヒカリ	東北中南部 以南		宮城県古川農試 0229-22-0148
サリークイーン (香り弱・長粒)	(全量炊飯) カレー、ピラフ、パエリア	コガネマサリ ヒノヒカリ	関東以西	倒伏	農業研究センター 0298-38-8950

蛋白質変異米

品種名	考えられる利用例	出穂・成熟期	栽培適地	注意点	問い合わせ先
LA-1* (低グロブリン)	医療用(検討中)	初星 ひとめぼれ	東北中南部 以南	耐冷性やや弱	放射線育種場 02955-2-1138
LGC-1* (低グルテリン)	医療用(検討中) 酒造用(検討中)	朝の光 アキニシキ	北陸以西		放射線育種場 02955-2-1138

巨大胚米

品種名	考えられる利用例	出穂・成熟期	栽培適地	注意点	問い合わせ先
北海 269 号	栄養剤 血圧降下作用剤	ゆきひかり	北海道	発芽が不齊 いもち病	北海道農試 011-857-9311
ハイミノリ	栄養剤 血圧降下作用剤	コガネマサリ ヒノヒカリ	近畿以西	発芽が不齊 倒伏	中国農試 0849-23-5238

出所：農水省 農業研究センター資料

色素米

品種名	考えられる利用例	出穂・成熟期	栽培適地	注意点	問い合わせ先
朝紫 (紫黒米)	赤酒、赤飯、赤餅 水飴、混飯米	あきたこまち キヨニシキ	東北中南部	穂いもち 耐冷性	東北農試 0187-66-2773
関東糯 182 号 (紫黒米)	赤酒、赤飯、赤餅 水飴、混飯米	ニシホマレ	東海以西	脱粒 葉枯 耐冷性極弱	農業研究センター 0298-38-8950
紅口マン (赤米)	赤米、混飯米	レイホウ	九州	後期登熟不良	九州農試 0942-52-3101

大粒米・小粒米

品種名	考えられる利用例	出穂・成熟期	栽培適地	注意点	問い合わせ先
オオチカラ (大粒)	他用途用	朝の光	北陸以南	玄米品質	北陸農試 0255-23-4131
みやたまもち (大粒・多収)	切り餅、大福餅	みのたまもち ヒノヒカリ	近畿以西	倒伏	宮崎総合農試 0985-73-2121
関東 170 号* (小粒・円粒)	米菓、他の食材	アキヒカリ	関東以西	耐冷性	農業研究センター 0298-38-8950
西海 191 号* (小粒・長粒)	カレー、ピラフ、 パエリア	ニシホマレ	九州	特殊な葉枯病	九州農試 0942-52-3101

超多収米

品種名	考えられる利用例	出穂・成熟期	栽培適地	注意点	問い合わせ先
ふくひびき	飯米、酒用 他用途用	あきたこまち キヨニシキ	東北中南部 以南	耐冷性	東北農試 0187-66-2773
アキチカラ	飯米、他用途用	アキヒカリ あきたこまち	東北中南部 以南	耐冷性	北陸農試 0255-23-4131
オオチカラ (大粒米)	他用途用	コシヒカリ キヌヒカリ	北陸以南	玄米品質	北陸農試 0255-23-4131
ハバタキ (長粒米)	他用途用	コシヒカリ キヌヒカリ	北陸以南	耐冷性極弱 晩植不可	北陸農試 0255-23-4131
タカナリ (長粒米)	他用途用	コチヒビキ 朝の光	関東以西	耐冷性極弱 晩植不可	農業研究センター 0298-38-8950
おどろきもち (糯)	他用途米	コチヒビキ 朝の光	関東以西	耐冷性極弱	農業研究センター 0298-38-8950
アケノホシ	飯米、他用途用	日本晴 黄金晴	関東以西	後期登熟不良	中国農試 0849-23-4100

その他

品種名	考えられる利用例	出穂・成熟期	栽培適地	注意点	問い合わせ先
北陸 166 号* (粉質米)	(開発中)	初星	北陸以南	低収	北陸農試 0255-23-4131
北陸 169 号* (糖質米)	(開発中)	キヌヒカリ	北陸以南	極低収	北陸農試 0255-23-4131
北海 281 号* (赤色粳)	景観資源用、飯米	ゆきひかり	北海道		北海道農試 011-857-9311

穀検・平成11年産米食味ランキング

道府県	地区	類別	品種名	11年産 ランク	10年産 ランク	9年産 ランク
北海道 (103)	空知	4	きらら 397	A	A	A'
	上川	4	きらら 397	A	A	A'
	上川	4	ゆきまる	A'	A	A'
	空知	4	おきほ	A'	A	A'
	上川	4	ほしのゆめ	A	A	A'
青森 (102)	津軽	3	むつほまれ	A'	A'	A'
	弘南中黒	3	つがるロマン	A'	A	
	津軽	3	ゆめあかり	A'		
岩手 (105)	県南	2	ササニシキ	A	A'	A
	県中	2	あきたこまち	A	A	A
	県南	2	ひとめぼれ	特A	特A	特A
	県北	3	かけはし	A'	A'	A'
	県中	3	ゆめさんさ	A'	A	A
宮城 (102)	県北	1	ササニシキ	A'	A'	A
	県中	1	ササニシキ	A'	A'	A'
	県北	2	ひとめぼれ	特A	特A	特A
	県中	2	ひとめぼれ	特A	A	特A
秋田 (102)	県南	2	あきたこまち	特A	特A	特A
	県北	2	あきたこまち	A	A	A
	中央	2	ササニシキ	A'	A'	A'
	中央	3	ひとめぼれ	A		
山形 (103)	庄内	2	ササニシキ	A'	A'	A'
	内陸	2	ササニシキ	A'	A	A'
	庄内	2	はえぬき	特A	特A	特A
	内陸	2	はえぬき	特A	特A	特A
	内陸	2	あきたこまち	A		A
	庄内	3	ひとめぼれ	A	A	A'
	内陸	2	コシヒカリ	A	特A	A
福島 (106)	会津	1	コシヒカリ	特A	特A	特A
	中通	1	コシヒカリ	A	A	特A
	浜通	1	コシヒカリ	A	A	A
	中通	3	初星	A'	A'	A'
	中通	2	ひとめぼれ	A	特A	A
茨城 (104)	県北	1	コシヒカリ	A	A	特A
	県北	2	キヌヒカリ	A	A'	A'
	県南	2	あきたこまち	A'	A'	A'
	県北	3	ゆめひたち	A'	A'	
栃木 (102)	県北	1	コシヒカリ	A	A	A
	県北	3	アキニシキ	A'	A	A'
	県南	4	月の光	B	B	A'
	県北	2	ひとめぼれ	A'	A	A'
	県南	3	晴れすがた	A'	A	
群馬 (102)	北毛	2	コシヒカリ	A	A	A
	中毛	3	ゴロビカリ	A'	A'	A'
埼玉 (100)	県東	1	コシヒカリ	A'	A'	A
	県東	3	キヌヒカリ	A	A	A
千葉 (104)	県北	1	コシヒカリ	A	A	A
	県南	3	ひとめぼれ	A'	A	A
	県南	3	ふさおとめ	A'	A	
神奈川 (103)	県西	3	キヌヒカリ	A'	A	A

道府県	地区	類別	品種名	11年産 ランク	10年産 ランク	9年産 ランク
新潟 (102)	上越	1	コシヒカリ	特A	A	特A
	中越	1	コシヒカリ	A	特A	A
	下越	1	コシヒカリ	A	A	特A
	魚沼	1	コシヒカリ	特A	特A	特A
	岩船	1	コシヒカリ	A		
	佐渡	1	コシヒカリ	特A	特A	特A
	中越	3	ゆきの精	A'	A'	A'
富山 (101)	県西	1	コシヒカリ	特A	特A	特A
	県西	3	フクヒカリ	A'	A'	A'
	県西	3	ハナエチゼン	A'	A'	A'
石川 (102)	県南	1	コシヒカリ	A	A	A
	県北	2	能登ひかり	A'	A'	A'
	県南	2	ほほほの穂	A'	A	A
福井 (100)	嶺北	1	コシヒカリ	A	A	A
	嶺北	2	ハナエチゼン	A'	A'	A'
山梨 (104)	峡北	1	コシヒカリ	A	A'	A
長野 (105)	北信	1	コシヒカリ	A	A	A
	中信	3	あきたこまち	A'	A	A'
	南信	3	信交 485号	A'	A'	
岐阜 (101)	美濃	1	ハツシモ	A		A
	美濃	2	コシヒカリ	A	A	A
	美濃	3	日本晴	A'	A'	A'
静岡 (105)	西部	1	コシヒカリ	A	A'	A
愛知 (103)	三河	2	コシヒカリ	A	A	A'
	尾張	3	あいちのかおり	A	A	A
	三河	3	祭り晴	A	A	A'
三重 (103)	北勢	2	コシヒカリ	A'	A	A'
	伊賀	2	コシヒカリ	A	A	A'
	北勢	3	みえのえみ	A		
滋賀 (101)	湖北	1	コシヒカリ	A'	A'	A'
	湖南	2	キヌヒカリ	A'	A'	A'
京都 (104)	丹後	1	コシヒカリ	A'	A	A
	丹波	2	キヌヒカリ	A	A'	A'
兵庫 (103)	県北	1	コシヒカリ	A	A	A
	淡路	2	キヌヒカリ	A'	A'	
奈良 (104)	県南	2	どんとこい	A	A'	A'
	県北	3	ヒノヒカリ	A'	A	A
和歌山 (103)	県北	2	キヌヒカリ	A'	A	A
鳥取 (100)	県西	1	コシヒカリ	A'	A	A
	県中	3	おまちかね	A'	A	A'
島根 (101)	県西	2	ひとめぼれ	A'	A	A
	県東	1	コシヒカリ	A	特A	A
岡山 (100)	県東	3	ときめき 35	A'	A'	A'
	県東	3	祭り晴	A'	A'	
	県南	2	アケボノ	A'	A'	A'
岡山 (100)	県中	1	コシヒカリ	A	A	A
	県南	1	朝日	A'	A	A'
	県南	3	ヒノヒカリ	A		

道府県	地区	類別	品種名	11年産 ランク	10年産 ランク	9年産 ランク
広島 (99)	北部	2	中生新千本	A'	A'	A'
	北部	1	コシヒカリ	A'	A	A
	南部	3	ヒノヒカリ	A'	A	A
	北部	3	あきるまん	A'	A'	
山口 (95)	県中	3	ひとめぼれ	A		
	県中	1	コシヒカリ	A	A	A'
	県中	3	ヒノヒカリ	A	A	A
	県西	3	晴るる	A	A'	
徳島 (100)	県南	1	コシヒカリ	A'	A'	A
	県西	2	キヌヒカリ	A'	A	A'
香川 (99)	中讃	1	コシヒカリ	A	A	A
	中讃	3	ヒノヒカリ	A	A'	A
愛媛 (96)	東中予	4	ヒノヒカリ	A'	A	A
	東中予	1	コシヒカリ	A	A'	A'
	東中予	2	あきたこまち	A'	A	A
	東中予	3	こいごころ	A'	A	A'
高知 (97)	県北	2	黄金錦	A'	A'	A'
	県中	1	コシヒカリ	A'	A	A
	県中	3	ナツヒカリ	A'	A'	A'
福岡 (88)	筑前	3	ヒノヒカリ	A	A	A
	筑前	1	コシヒカリ	A'	A'	A'
	筑前	2	夢つくし	A	A	A
	豊前	3	ほほえみ	A	A	A
	豊前	3	つくし早生	A'	A	

道府県	地区	類別	品種名	11年産 ランク	10年産 ランク	9年産 ランク
佐賀 (86)	南部	3	ヒノヒカリ	A	A	A'
	北部	1	コシヒカリ	A'	A'	A'
	南部	2	佐賀1号	A'	A	A
	北部	3	あこがれ	A		A
長崎 (88)	県南	2	コシヒカリ	A	A'	A'
	県南	3	ヒノヒカリ	A	A	A'
熊本 (81)	城北	2	ヒノヒカリ	A	A	A
	城東	1	コシヒカリ	A	A'	A
	城南	3	森のくまさん	A	A	A'
	城北	3	森のくまさん	A'		A'
大分 (80)	日田玖珠	3	ヒノヒカリ	A	A	A
	日田玖珠	2	ひとめぼれ	A	A	A'
宮崎 (90)	沿岸	2	コシヒカリ	A	A'	A'
	霧島	3	ヒノヒカリ	A	A	A
	霧島	3	ユメヒカリ	A'	A	A'
鹿児島 (86)	県南	1	コシヒカリ	A	A	A'
	県北	3	ヒノヒカリ	A'	A	A
	県南	3	かりの舞	A'	A'	

11年産ランク 特 A11、A64、A'66、B1 の合計 142 銘柄

(食味試験実施要領、ランキング利用上の注意点)

- 注 食味試験の対象品種については、9年産米までは作付面積を基本として選定していたが、最近では自主流通米主体の流通となっていることから、原則として自主米価格形成センターの入札対象銘柄を中心に選定した。なお、対象品種のうち流通の実情から、同一道府県内を2以上の地区に区別する方が望ましいと思われる場合は、その地区別に食味試験を実施。また、新規育成品種で生産・流通段階でとくに関心の高い品種も実施した。
- 注 食味試験の供試試料については、その産地及び品種が正確なことが最もであることから、11年産米の供試試料の選定に当たっても、当該品種の県内又は地区内の代表的産地で生産され、かつ、当該品種の特徴が明確なものを選定するよう特に留意した。なお、品位は原則として検査等級のものとした。
- 注 食味試験は前年同様、滋賀湖南地区産日本晴を基準米とし、これと試験対象産地品種のものを比較評価する相対法により行った。11年産米の食味ランキングは、基準米よりもとくに良好なものを「特A」、良好なものを「A」、概ね同等なものを「A'」、やや劣るものを「B」、劣るものを「B'」にランク付けした。炊飯はナショナル SR-ULH10を使用、実施は平成11年11月から12年2月まで。
- 注 表中同一ランク内の記載順序は食味の優劣順を示すものではない。
- 注 表中の類別は平成11年度産の政府買入類別区分を示したものである。
- 注 参考として、平成9年、10年産米の食味評価を右欄に掲載した。なお、食味試験を実施していないものは「」で表示した。
- 注 道府県名の下に()内数字は11年産米の作況指数。