

近江米「みずかがみ」が米の食味ランキングで



3年連続で『特A』評価を獲得



近江米の「みずかがみ」が、一般財団法人日本穀物検定協会が実施する、平成29年産米の食味ランキングにおいて、3年連続最高ランクの「特A」に評価されました。

「みずかがみ」は、暑さに強く、品質が安定するとともに、「ほどよい粘りとまろやかな甘みで冷めても美味しい」特徴をもちます。

本県の育成品種の「みずかがみ」が3年連続最高の評価を受けたことから、今後の近江米を支える品種として期待が広がります。

三日月知事メッセージ

この度、一般財団法人日本穀物検定協会が実施した、「平成29年産米の食味ランキング」において、「みずかがみ」が、最高ランクの「特A」に評価されました。3年連続の評価となり、たいへんうれしく、誇りに思います。

お米の美味しさは、気候をはじめ、豊かな土壌や水といった自然環境のなかで、生産者の皆様のきめ細かな栽培管理によって決まります。

また、日本一の琵琶湖がある滋賀県は、全国のトップランナーとして「環境こだわり農業」を進めており、生産者の皆様は「安全・安心・おいしい」米づくりに日々汗を流していただいております。そうした成果の表れだと思っています。

今後もより美味しく、消費者の皆様から長くご支持いただけるよう、生産者、関係者の皆様と一緒に取り組んでまいります。この取得を契機に美味しい近江米をぜひ多くの方にご賞味いただきたいと思います。

【米の食味ランキングとは】

一般財団法人日本穀物検定協会が良質米づくりの推進とコメの消費拡大に役立てるため、全国の産地から集まった多くの米（品種）を食味試験し、その評価結果を毎年ランキングとしてとりまとめ公表されるものです。

食味試験は、訓練を受けたエキスパートパネルが、白飯の「外観・香り・味・粘り・硬さ・総合評価」の6項目について、複数産地の「コシヒカリ」のブレンド米を基準に比較して評価されます。

評価ランキングは、次のとおりです。

基準米と比較して、

- ・特に良好なものを「特A」
- ・良好なものを「A」
- ・おおむね同等のものを「A⁺」
- ・やや劣るものを「B」
- ・劣るものを「B⁺」

「特A」は、特に良好なものに評価されたもので、最高位のランクです。

食味ランキングは昭和46年産米から毎年発表されており、「特A」ランクは平成元年から設定されました。

平成29年産米においては全国で151産地品種が供試され、そのうち43産地品種が「特A」に評価されています。

その他、近江米の「秋の詩」と「コシヒカリ」が「A」に評価されました。