



## § 1. 2023年度産 米「食味ランキング」と「食味値」について

本年も2月29日に日本穀物検定協会から、2023年産の米の「食味ランキング」が発表されました。対象144産地品種のうち、最高位の「特A」に格付けされたのは43産地品種となり、昨年と比べ3銘柄増加しました。「A」は78銘柄、「A'」は23銘柄となり、今回も「B」以下のランクはゼロでした。

温暖化が進む中、「特A」と評価された銘柄の6割が「にこまる」や「きぬむすめ」など高温に強い品種となり、東海を含む西日本の産地品種の評価が高くなりました。一方、ランキングを落とした27銘柄のうち14銘柄は記録的な猛暑や少雨による生育不良に見舞われた新潟県

をはじめとする日本海側の北陸、東北地方の銘柄でした。「ひとめぼれ」「コシヒカリ」だけでなく、高温耐性をもつ「つや姫」「雪若丸」でも評価が下がっており、災害級と言われた昨夏の猛暑が大きく影響したもののと思われます。前年の「A」から「特A」に格上げされたのは12産地品種で、滋賀の「みずかがみ」、兵庫「きぬむすめ」、島根「つや姫」等8品種が関西、九州の西日本の米でした。ご当地の岐阜県は、美濃地方の「コシヒカリ」が「特A」、富山県は今年も3品種とも「A」の評価でした。

この「米の食味ランキング」は、日本穀物検定協会が1971年から開始したもので、産地品種ごとに「特A」「A」「A'」「B」「B'」の5段階の格付けを、複数産地の「コシヒカリ」のブレンド米を基準にし、外観、味、粘り、硬さ、総合評価の6項目で、専門評価員100人が試食して主観的に評価をしています。

米の「食味ランキング」が主観的に評価されるのに対し、米の「食味値」は、お米のおいしさを100点満点で数値化したもので、70%の人がおいしいと評価するのが70点とされ、下記の4つの指標で客観的に算出されています。

1. アミロース:主成分のデンプンに20%含まれ、少ない方が、粘りがありもちもちした食感となります。
2. タンパク質:少ない方がおいしいとされてます。少ないと吸水がよく、ふっくらとしたご飯になります。
3. 水分:14.5-16%が最適とされてます。水分が低いと、ひび割れを起こします。
4. 脂肪酸度:脂肪分の酸化度を表し、低いほど新鮮でおいしいお米といえます。

この「食味ランキング」と「食味値」は必ずしもパラレルではなく、食べる状況によって「美味しさ」は変わってきます。あくまでも参考程度で、自分に合った品種の選定や炊飯の仕方、食べ方を工夫すると、より「美味しい」ご飯に出会えるかと思えます。

2023年産米の食味ランキング

産地	地区	品種名	ランク(年産)			産地	地区	品種名	ランク(年産)				
			23	22	21				23	22	21		
北海道		ななつぼし	特A	特A	特A	岐阜	美濃	ハツシモ	A	A	A		
		ゆめぴりか	特A	特A	特A		美濃	コシヒカリ	特A	特A	特A		
		ふっくりんこ	A'	特A	特A		飛騨	コシヒカリ	A	特A	特A		
秋田	県北	あきたこまち	A	A	A	静岡		コシヒカリ	A	-	-		
	中央	あきたこまち	A'	A	A		東部	きぬむすめ	特A	-	-		
	県南	あきたこまち	特A	A	A		中部	きぬむすめ	A	-	-		
	中央	ひとめぼれ	A	特A	特A		西部	きぬむすめ	特A	-	-		
新潟		サキホコレ	特A	-	-	愛知	西部	にこまる	特A	特A	特A		
	上越	コシヒカリ	A	特A	特A			あいちのかおり	A	A	A		
	中越	コシヒカリ	A	A	A			コシヒカリ	A	A	A		
	富山	下越	コシヒカリ	A'	A	A	三重	三河	ミネアサヒ	特A	特A	A	
		岩船	コシヒカリ	A	A	特A		中山間	伊賀	コシヒカリ	A'	A'	A
		魚沼	コシヒカリ	特A	特A	特A		北勢	コシヒカリ	A'	A'	A	
		佐渡	コシヒカリ	A	A	A		中勢	コシヒカリ	A'	A'	A	
石川		こしいぶき	A'	A'	A	滋賀	南勢	コシヒカリ	A'	A'	A		
		コシヒカリ	A	A	A			コシヒカリ	A	A	特A		
		てんこもり	A	A	A			みずかがみ	特A	A	A		
福井		富富富	A	A	A	熊本	県北	ヒノヒカリ	A	A	特A		
		コシヒカリ	A	A	A		県北	森のくまさん	特A	A	A		
	ゆめみづほ	A'	A'	A	県北		コシヒカリ	A'	A	A			
	コシヒカリ	A	A	A	県北		くまさんの輝き	A	A	-			
	ハナエチゼン	A'	A	A	県南		くまさんの輝き	A	A	-			
	いちほまれ	特A	特A	A									

## § 2 ヤマショスタイル商品「トマトの盾」のご紹介

今月は、バイオモンスター商品(微生物資材)の一つである「トマトの盾」をご紹介します。

普段、トマト栽培を通して環境中の微生物層を意識するという機会は少ないかもしれませんが、微生物の中にはトマトの病気を引き起こす物も数多く存在しています。特に、継続的にトマトを作付けすることで有害な微生物が増殖し、病害の発生しやすい環境へと陥る傾向があり、これら有害微生物を減らす環境づくりが大切となります。本商品「トマトの盾」は、有用微生物であるバチルス菌を含む葉面散布用の資材となります。このバチルス菌の「※先住効果」と強い繁殖力により、真菌への拮抗作用・増殖抑制効果をもたらし、栽培ほ場の微生物環境を整え、トマトにとっての健全な空間を作ることを目的としてご使用いただけます。また、菌は芽胞状態である為、農薬との混用も可能です。効果を持続させるために、7～10日ごとに定期散布をお勧めします。※「先住効果」とは？：植物にとって有益または無害な微生物を始めに定着させる事で、他の菌(病原菌等)の侵入を防ぐ効果のこと。椅子取りゲームをイメージするとわかりやすいです。定着させるためには、生育初期からの定期的な散布が望ましいです。



## § 3 茎葉除草剤の違いについて

暖かい春が始まると目に見えて植物の成長も早く大きくなり、雑草管理にも気を使う時期となります。今回、代表的な茎葉除草剤の作用機作の違いと正しい使用方法をご紹介します。

茎葉除草剤で有名なものといえば「ラウンドアップ」「タッチダウンIQ」「バスタ」「ザクサ」「プリグロックス」などがあり、専門店でなくとも、ほとんどのホームセンターの除草剤コーナーに並んでいます。これらの茎葉処理剤は、葉っぱにかけるという作業は同じでも、実は効果を発揮する仕組みが違います。

1. 『吸収移行性(浸透移行性)』:「ラウンドアップ」「タッチダウンIQ」「バスタ」「ザクサ」

A) 根まで枯らすタイプ(「ラウンドアップ」「タッチダウンIQ」)

B) 地上部の茎や葉のみを枯らし根っこまで移行しないタイプ(「バスタ」「ザクサ」)

吸収移行性(浸透移行性)という性質を持つ薬剤は、雑草の葉っぱや茎の一部にかかると、植物内に行き渡り、薬剤がかかっている部分も枯らします。春先や梅雨時期など植物がよく成長する時期ほど移行性が高まるので、良く効果を発揮します。ただし、これらの薬剤には、根まで枯らすタイプと、根までは枯らさないタイプがあり、散布場所や散布時期、対象作物により適した薬剤を選択する必要があります。水田畦畔などでは畔が崩れないように、根まで枯れないタイプが多く使用されます。

2. 『接触型』タイプ:「プリグロックス」

接触型と呼ばれる除草剤は、薬剤が植物内を巡らず、薬剤がかかったその部分のみを枯らすもので、効果発現が温度に左右されることもなく、早く枯らすには最適です。特に春先まだ寒い時期の雑草退治など、ここだけ枯らしたいという場面では有効に使用できます。

このように同じ茎葉処理剤でも、作用機作が異なる事で、その作用に見合った時期、作物、使用場所をよく考慮して使用する薬剤を選択することが重要です。