

# 平成26年産「おいでまい」が「米の食味ランキング」で「特A」を獲得しました！

平成26年産の「おいでまい」が、一般財団法人日本穀物検定協会の「米の食味ランキング」で、最高ランクの「特A」と評価されました。

同ランキングで、「特A」と評価されたのは、四国で初めて「特A」となった平成25年産に引き続き、2年連続となります。

## 1 平成26年産「米の食味ランキング」について

香川県産「おいでまい」:「特A」、香川県産「ヒノヒカリ」:「A」、香川県産「コシヒカリ」:「A」  
なお、全国は133産地品種銘柄(うち「特A」42)が発表となった。

## 2 香川県オリジナルのお米「おいでまい」について

### 経緯

- 1) 平成14年に香川県農業試験場で交配され、平成22年に県の奨励品種に採用。
- 2) 平成23～24年の現地試験を経て、平成25年から本格栽培開始。
- 3) 作付実績

年産	23(※)	24(※)	25	26	27(計画)
面積	10ha	28ha	650ha	730ha	1,300ha

※23、24年産は試験栽培のため、「米の食味ランキング」の評価対象とはなっていない。

### 品種特性(生育時期が同じ「ヒノヒカリ」と比較して)

- 1) 栽培面;倒伏しにくい、籾の熟れムラが少ないなど栽培しやすい。
- 2) 品質面;玄米に丸みがあり、粒ぞろいが良い。  
出穂後の高温に強く、高温障害による白未熟粒の発生が少なく、品質が良い。
- 3) 食味面;炊飯時の米の色が明るく艶がある。食感と味のバランスが良く、どんな料理とも合う。

## 3 知事コメントについて

別紙のとおり

## 参考)「米の食味ランキング」について

一般財団法人日本穀物検定協会が、昭和46年産米から良質米生産と米の消費拡大を推進するため、全国の米の産地品種を対象に実施し、公表しているもの。

「米の食味ランキング」は、炊飯した米の食味(官能検査)によるランキングであり、全国の米流通業界並びに消費者にも広く認知されている。

### ・「米の食味ランキング」の評価方法

白飯の「外観、香り、味、粘り、硬さ、総合評価」の6項目について、基準米と比較する。

基準米より特に良好なものを「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'」として、ランク付けしている。