

県育成品種「彩のきずな」で「特A」評価 —4年連続5度目—

本日、一般財団法人日本穀物検定協会が実施する「令和5年産米の食味ランキング」が発表されました。

令和5年の夏は記録的な猛暑となり、米づくりにとって非常に厳しい年でしたが、本県の育成品種「彩のきずな」（県西地区）が、最高ランクである「特A」評価を獲得しました。

● 「彩のきずな」について

- このたびの「特A」評価は平成29年、令和2年、令和3年、令和4年に次ぐ5回目となります。
- 「彩のきずな」は、平成15年に埼玉県農業技術研究センター（当時 農林総合研究センター）で交配を行ってから、9年の歳月をかけて育成し、平成26年に品種登録されました。
- 病害虫に強く、気温が高いと発生する白未熟粒の発生が少ない、暑さに強いお米です。
- 県では、平成28年度から令和2年度まで「県産米「特A」プロジェクト推進事業」を実施し、令和3年度からは「埼玉県うまい米づくり推進協議会」の事業として「特A」獲得に向けた美味しい米づくりに取り組んできました。

（参考）専用ホームページ <https://www.sainokizuna.com/>

● 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年産米から毎年実施しているもので、全国の主な産地品種について炊飯した白飯を試食して評価します。
- 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（複数産地コシヒカリのブレンド米）と比較評価しておおむね同等のものを「A'」、基準米よりも特に良好なものを「特A」、良好なものを「A」、やや劣るものを「B」、劣るものを「B'」として評価されます。