

## 西島氏による 平成14年度産北空知米の食べ比べ評価

平成14年度北空知産の主な品種を食べ比べてみました。  
平成14年度産の「きらら397」を基準にして、他の品種を食べ比べてみました。

### 《評価の段階》

特徴の位置づけ				
秀でている	やや秀でている	普通	やや劣っている	劣っている
7	6~5	4	3~2	1

### 《評価結果》

品種名	玄米外観	精米外観	粘り	柔らかさ	味	香り
(基準) きらら397	4	4	4	4	4	4
ほしのゆめ	3	5	4	5	5	5
彩	2	6	7	8	6	5
あやひめ	2	6	8	9	6	5
ななつぼし	2	5	6	6	6	5

今回の食べ比べは、過去の評価からの平均値などではなく、14年度産の「きらら397」を基準に、北海道米の中での食べ比べをしていますので、他県産・他品種との比較はしていません。

食べ比べをするにあたって、根本的に、美味しい不味いというチェックの仕方はしていません。あくまでも、「きらら397」と比較しての評価です。

### ①玄米

「きらら397」「ほしのゆめ」の2品種のみ、玄米販売、または分搗米(3分・5分・7分)の販売が可能であり、青米(未成熟)が多すぎる「あや」「あやひめ」「ななつぼし」に関しては、「品質がよくない」と判断されて、消費者の支持は得られないと思いますので、今年度のお米を市場に出すのであれば、白米としての販売のみに絞り込んだ展開の方が有利だと考えます。

### ②精米

玄米では青米(未成熟)が多く、精米に関してかなりの不安がありました。精米してみると、乳白粒・心白粒などの粒がほとんど出ず、見た目の評価は良好でした。

### ③炊飯状態

「きらら397」との比較のため、炊飯時の水加減は統一されていますので、「あや」「あやひめ」の2品種は、「おこげ」ができて、炊飯器の淵に厚い粘りの膜ができてしまいましたが、米粒が立つ感じ、カニ穴の開き具合、ツヤなどは、他県産・他品種に全く劣っていません。

「きらら397」「ほしのゆめ」「ななつぼし」の炊き上がりについても、米粒が立つ感じ、カニ穴の開き具合、ツヤなど、他県産・他品種に全く劣っていません。

### ④食味

作況が悪いといわれている中でのチェックとなりましたので、かなり不利な面があります。

特徴ごとに考えれば「粘り」「柔らかさ」は良く高評価となりますが、総合的な「甘味・美味しさ」として考えると、やはり「力不足」感を感じます。

この「力不足」感を消費者のコメントで言い換えると、「味が無い」「甘みが足りない」などとなるでしょう。

やはり、「粘り」「柔らかさ」の秀でた「あや」「あやひめ」は、一時的には「美味しい」と感じ消費者に受け入れられても、「ミルキークイーン」「はなぶさ」

「スノーパール」などのように、やはり途中で飽きがきてしまう可能性があるため、単品で売ったり、食べ続けることは難しいかも知れませんが、ブレンド米としての魅力は捨てがたいものがあります。

「ななつぼし」については、これが悪いときの基準と考えて、「甘味」を引き出す栽培方法を考えてほしいと思います。



14年産 ほしのゆめ



14年産 彩



14年産 あやひめ



14年産 ななつぼし