



コメの味を楽しむ

公益財団法人日本植物調節剤研究協会 常務理事
渡邊 寛明

(公社)米穀安定供給確保支援機構の調査によると、国民一人当たりのコメの消費量は昭和37年をピークに減少を続け、現在は当時の半分にまで低下している。その約30%は中食、外食での消費である。中食や外食で求められるコメは、寿司、丼物、おにぎり、カレー、中華、弁当などに向くコメで、食べ方により適したコメの品質は異なる。コメの美味しさとは何だろう。カレーや中華ではご飯にかける具材の違いによってコメの味は変わる。白飯で食べる場合であっても料理がより美味しく感じるコメ、ご飯がより美味しく感じるおかずというのが確かにある。コメの美味しさは料理との相互作用で感じるものであり、良い組み合わせは相乗効果をもたらす。水稻品種の食味を検定する官能試験では、白飯を対象として外観、香り、味、粘り、硬さといった項目で点数をつける。ここではおかずの具材、調味料や香辛料との相性は評価されない。最近では、日本国内でも本格的なインド料理、タイ料理、中華料理、マレー料理、ベトナム料理が普通に食べられるようになった。インターネットで検索すればレシピも容易に手に入るため、具材や調味料さえ揃えば家庭でも海外の米食が楽しめる。コメを主食としてきたアジア民族の一員として、これからも様々な米食を楽しみたい。

昨年作付けされた上位4品種は「コシヒカリ」「ひとめぼれ」「ヒノヒカリ」「あきたこまち」である。品種によって違いはあるが、いずれも日本人が好む粘りのある柔らかさを特徴とする。これら4品種で水稻作付面積の約60%を占め、20年以上も前からその割合に大きな変化がない。その他の上位品種では、「こしいぶき」「ななつぼし」「ふさこがね」「まっしぐら」「きぬむすめ」「ゆめぴりか」「つや姫」など比較的新しい品種が目立つ。これらの品種育成には「コシヒカリ」やその子孫が利用され、食味の特徴として上位4品種から大きく外れるものではない。全国各地で様々な良食味品種が作付けされ、どこでも美味しいごはんが食べられるようになったが、食の多様性という観点ではどうだろう。

一方で、栽培面積が激減した品種として「日本晴」と「ササニシキ」が挙げられる。「日本晴」は、「コシヒカリ」が登場するまでは全国1位の栽培面積を誇る日本の代表的な品種であった。イネゲノムの完全解読にこの品種が用いられたのは有名な話である。「ササニシキ」は「ひとめぼれ」に置き代わった。固めのあっさりした食感が特徴で、「コシヒカリ」などのもちり食感とは対照的であることから惜しむ声も多いと聞く。両品種ともに根強い人気があり、「ササニシキ」は宮城県で、「日本晴」は滋賀県で今でも栽培されている。農研機構ではカレー用の「華麗舞」、寿司米に適した「笑みの絆」など、用途に応じた水稻品種の育成が積極的に進められている。専用品種のコメを使っている中食、外食業者もある。しかし、中食や外食で好んで利用されるのは圧倒的な栽培面積を誇る主要4品種またはそれらの親戚筋にあたる良食味米品種のコメである。業者がコメを仕入れる際に重視するのは食味、供給の安定性およびそれらと価格とのバランスだと言う。コストパフォーマンスに優れた外食向け品種の育成と普及に期待したい。

日本で食の多様化が進んでいるように、海外の方には和食で感じるコメの美味しさをもっと楽しんで欲しいと思う。食の嗜好性の研究で今年4月に日本農学賞を受賞された伏木享先生によると、誰もが美味しいと感じるのは食品に含まれる油脂、糖および出汁のうま味だそうだ。動物が生きていくうえで必要なカロリーやタンパク質の生成に欠かせないもので、これを美味しいと思うのは動物が生存するための本能である。つまり、油や出汁のうま味は、全世界の誰もが生まれつき美味しいと感じるものである。出汁にはうま味のほかに風味(香り)があり、私たちはうま味と風味を合わせて和食を味わっている。この風味は後天的に獲得される美味しさの要素らしい。慣れていない外国人にいきなり昆布や煮干しの出汁を食べさせても、折角の風味を臭味と感じ、厭な顔をされるだけだそうだ。和食の普及には、風味の「すり込み」や健康食であることの「食育」が必要である。