



# ちよつと勉強室 NO20

今回のテーマは **コ** **メ** を知る！

## (1) コメの歴史

アジアで稲作がひとつの文化として最初に成立したのは、紀元前5000年頃と推定されています。日本ではそれからずっと遅く、今から約3000年前の縄文時代晩期（紀元前1000～2000年）頃と考えられています。その後長い年月を経て、コメは日本人の主食として重要な地位を占めるようになり、安定的な確保のために様々な対策が行われてきました。

**明治時代** ... 年貢制度が廃止され、金納制の税制となりました。後期に入ると、人口増加や米消費量の増加で、国内生産だけでは自給できず、外米や外地（朝鮮・台湾）米を輸・移入しました。

**大正時代** ... 物価・米価の高騰で、いわゆる「米騒動」が起こりその後、大正10年に、政府が米の買い入れ、売り渡しを行うことによって需給の調節を図ることを目的とした「米穀法」が制定され、14年には政府が米穀の数量又は価格の調節を行うように改正されました。

**昭和～現在** ... 米の増産が進み、初期には過剰米に悩まされましたが、大凶作や満州、日華事変の勃発等により生産条件が悪化したため「米穀配給統制法」が制定されました。その後17年に国の直接管理を強化して行くため、これまでの法令を集大成して「食糧管理法」が制定されました。終戦後は極めて少ない生産量から20年代半ばに回復し、その後増産が進みましたが、食生活の多様化等により、消費量はどんどん減少し、平成3年ついにはピーク時の1/2量になってしまいました。

## (2) コメの品種・品質

世界で栽培されているコメの殆どは、学名オリザ・サティバと呼ばれるアジアイネで、**ジャポニカ**（日本型で短粒円形、食べて粘りがある）、**インディカ**（インド型で長粒、バナバナした舌触り）、**ジャバニカ**（ジャワ型で2種の間、幅広く大型）の3種に区分されます。

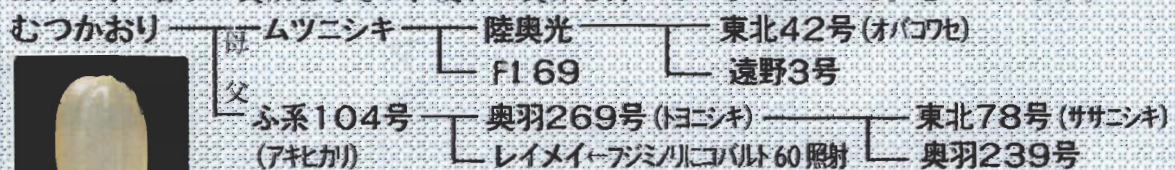
コメは長い年月の間、不足であったので、多数の人々は「コメさえあれば、なんでもありがたい」として、品種改良は、現在のように消費者側の希望でおいしさを求めるものではなく、むしろ生産者側の希望（実りが多いもの、寒さに強いもの、病気に強いもの等）によるものでした。品種名が記録に表れたのは江戸後期で、篤農家が僅かに変化のあるイネを見分け、集めたところから始まりました。明治26年から遺伝学を基準として育種が行われるようになり、交配技術も発達し、現在日本で栽培されている品種は200種以上あるとされる程になりました。

コメの食味がよいとされるのは、御飯に粘りがあり、良い香りのあるもの、とされています。それにはアミロース含量が少ない方が良い（17%前後）のですが、0%になると餅米になってしまいます。又、品質の善し悪しは搗精場所や精米機を含め米の保存場所の管理状態に関係します。

## (3) 給食用のコメ

ASL ニュースでもお知らせしましたが、給食用米穀はこれまでの「つがるおとめ」から「むつかおり」に代わります。

つがるおとめはササニシキ、コシヒカリを母方の親戚に持ち、父は「むつかおり（青系85号）」でした。その「むつかおり」は、名前の由来に「青森県（むつの国）の厳しい風土に生まれた耐冷性・耐病性が優れ、しかも良質で多収・良食味の特徴を具えており、とりわけ御飯に炊きあげた時の香りが食欲をそそり、優れた食味を持っていることによる」としています。



(約4倍大)

米の名前はカタカナが農水省、ひらがなと漢字は道府県が育成して付けた品種です。