

島根県産米3品種食べ比べ（特性）

コシヒカリ



コシヒカリは生産量、そして人気共に日本一！！正に名実No.1のお米です。これだけ作られるようになったのは、栽培に適する気候が日本の風土によく合っており、良品質の美味しいお米が収穫できるからと考えられています。しかし、茎が長く実り過ぎたり台風などの雨風で倒れやすく、いもち病や紋枯れ病といった病気に弱く農家にとっては決して楽に作られる品種と言うわけではありません。コシヒカリの味の特徴は、お米の成分であるアミロースやアミノペクチン、タンパク質のバランスが良く、粘りと弾力がありツヤ、香りも優れております。

きぬむすめ



母親の「キヌヒカリ」は、耐倒伏性も強く食味も優良でありながら広域適応性を持つ品種であり、温暖化を中心に普及しましたが、いもち病などに弱く栽培が難しく、父親の「祭り晴」は、稲の病気の耐久性に優れ、耐倒伏性も強く栽培特性が優れた良食の品種だったがやや小粒だったことから収穫性が安定しない欠点がありました。そこでこの2品種を合わせて作られたのが「きぬむすめ」です。「きぬむすめ」は島根県が他県に先駆けていち早く導入し販売を開始しております。きぬむすめの味の特徴は、炊飯米のツヤと白さが特徴で、特に粘りが強くて柔らかく、冷めてもモチモチしており、お弁当やおにぎりにも最適です。

つや姫



コシヒカリに負けない美味しさと評価され科学的にも、炊飯米に含まれる旨味アミノ酸の含有量として、グルタミン酸やアスパラギン酸の量はコシヒカリよりも多い事が確認されています。近年、コシヒカリは温暖化により作付面積が落ちてきており、そこで、コシヒカリの後継米作りが本格化、その成果の一つとして誕生したのが、この「つや姫」です。つや姫は特別栽培米（限られた肥料農薬）として販売しています。つや姫の特徴は、一粒一粒の味わいがしっかりしており、粒が大きく総合的にも評価が高いお米です。