

## 令和2年産近江米コシヒカリが 米の食味ランキングで2年連続『特A』評価獲得！



滋賀県産「コシヒカリ」が、一般財団法人日本穀物検定協会による令和2年産米の食味ランキング（2021年3月4日発表）において、昨年に引き続き2年連続で最高ランクの「特A」に評価されました。知事に獲得の報告を行った近江米振興協会のメンバーと関係者らは、知事とともに、満面の笑みでくす玉を割り、喜びを分かち合いました。

### ■ 滋賀県産コシヒカリ

コシヒカリは、本県の作付面積の3割以上を占める主力品種です。滋賀県は、日本一の湖「琵琶湖」を有し、米作りに必要な豊かな水と、豊かな土壌から、古くから稲作が行われてきた全国有数の稲作県です。（農地面積に占める水田の割合は約92%と全国2位）

特に、農薬・化学肥料の使用量を通常の5割以下に減らした「環境こだわり農業」の推進に全国に先駆けて取り組みをすすめており、環境こだわり農業で育てられたお米は、「おいしく」「自然にやさしい」滋賀県自慢のブランド米です。



「環境こだわり米」コシヒカリ

### <ぜひ一度ご賞味ください>

滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」(東京・日本橋)の2階「滋乃味」では、近江米を使ったメニューを販売しています。また、1階店舗においては、「コシヒカリ」をはじめ、滋賀県が開発した品種の「みずかがみ」などもお買い求めいただけます。

滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」(東京日本橋)

<https://cocoshiga.jp/>



また、現在開催中の『滋賀の食材』首都圏メニューフェアでは、首都圏のレストラン等で、湖魚や近江牛、近江野菜など、様々な滋賀の食材を使ったメニューも提供されております。是非ともこの機会にご賞味ください。

フェアサイト：<https://shigaquo.jp/event/>



「季節のパエリア」 Casa de Macha (港区三田)

### <食味ランキングとは>

一般財団法人日本穀物検定協会が良質米づくりの推進と米の消費拡大に役立てるため、全国の産地から集まった多くの米(品種)を食味試験し、その評価結果を毎年ランキングとしてとりまとめ公表されるものです。

食味試験は、訓練を受けたエキスパートパネルが、白飯の「外観・香り・味・粘り・硬さ・総合評価」の6項目について、複数産地の「コシヒカリ」のブレンド米を基準に比較して評価されます。評価ランキングは、基準米と比較して、特に良好なものを「特A」、良好なものを「A」、おおむね同等のものを「A´」、やや劣るものを「B」、劣るものを「B´」としています。「特A」は、特に良好なものに評価されたもので、最高位のランクです。

食味ランキングは昭和46年産米から毎年発表されており、「特A」ランクは平成元年から設定されました。令和2年産米においては全国で154産地品種が供試され、そのうち53産地品種が「特A」に評価されています。