商経アドバイス

令和2年10月29日

令和2年11月19日

福井農試開発新品種「越南300号」の名称

「越のリゾット」決定

カルナローリ並み適性 11日に県内販売開始

福井県は10日、県農業試験場が開発したリゾット・パエリアに向く調理加工用米新品種「越南300号」の名称を「越のリゾット」に決定し、翌11日に試験販売をスタートした。ターゲットは外食・中食や一般家庭・アウトドア向けなど。家庭用使いきりサイズのリゾット・パエリア専用米として2合真空パックで商品化し、県内9カ所のJA直売所で取り扱っているほか、業務用米の1㌔販売やレストランでの料理提供も順次始まっている。

越のリゾットは、米麺用の高アミロース品種・越のかおり（農研機構育成）を母、晩生・短稈・多収の良食味品種・あきさかり（福井農試育成）を父として県農試が開発。デンプン特性が特徴的な20系統について理化学分析とリゾット評価を行い、イタリアの専用品種「カルナローリ」と同等以上のリゾット適性を有する系統を選抜・育成した（概要は本紙既報）。

表層の粘りが少なく、おねばが出にくい特性のため、加熱しても粒がつぶれず溶けにくい。リゾットにすると煮崩れし難く、ほんのり芯の残ったアルデンテ食感を保持できる。実需者からはパエリア適性も高く評価されている。通常のご飯としては硬くパサパサした食感で不向きだが、リゾット・パエリアという特定の調理加工用途で優れた特性を発揮する。

県ではイタリア・スペイン料理など専門のレストランだけでなく、コメ消費拡大に向けて日常の家庭内食やアウトドアシーンにおける利用を推進していく。越のリゾットを使ったリゾット・パエリアを家庭で楽しんでもらうため、（一社）全日本司厨士協会北陸地方福井県本部の監修による「おうちレシピ集」を作成し、PDFファイルでWeb公開している。

越のリゾットは2年産で50㌃の試験栽培を実施しており、うち1・5㌧が流通試験に回る。福井県米穀㈱（福井市）が集荷・精米し、家庭用はJA直売所、業務用はレストランなどに卸す形だ。

イタリア産の高級品種カルナローリと比べると、リーズナブルな価格帯で供給できることも強みだ。2年産の流通試験では、家庭用2合パックが税別400円、業務用米1㌔袋は600円で販売されている。

県園芸振興課では、「試験流通を通して需要調査を行いながら徐々に販売チャネルを増やし、将来的な普及規模などを見極めたい」としている。

福井農試

リゾット新品種開発

家庭でもアルデンテ食感

福井県農業試験場は先ごろ、リゾットやパエリアに向く調理加工用米新品種「越南300号」を開発した。高アミロースで表層の粘りが少ないため、普通に炊飯すると硬くパサついたご飯になるが、リゾット調理した場合はおねばが出にくいために煮崩れしにくく、歯応えがしっかり残ったアルデンテ食感を楽しめる。外食・中食市場から家庭ユースやはやりの「キャンプ飯」まで新たな需要を開拓し、コメの消費拡大につなげたい考えだ。

「越南300号」調理用途で消拡へ

越南300号は、米麺用の高アミロース品種・越のかおり（農研機構育成）を母、晩生・短稈の良食味品種・あきさかり（福井農試育成）を父として平成22年に交配。デンプン特性が特徴的な20系統について理化学分析（アミロース含有率、糊化粘度特性、アルカリ崩壊性）とリゾット評価を行い、10年の歳月をかけて最もリゾットに適した系統を選抜・育成した。7月に品種登録申請が受理されている。

本場イタリアのリゾット専用品種「カルナローリ」や国産リゾット米「和みリゾット」は千粒重が32～33㌘に達する超大粒米だが、越南300号は23・7㌘。コシヒカリ（福井では22㌘前後）やあきさかり（23・2㌘）よりも少し大きい程度の米粒サイズだ。

一方、コシヒカリのアミロース含有率が17～18%程度とされる中、越南300号は「25・9%」（平成28～30年平均）。越のかおりの高アミロース性（33・1%）を受け継いだもので、これが優れたリゾット適性を生み出している。

カルナローリに比べて粒は小さいが、同農試では▽粘り・おねばの量▽硬さ・歯応え▽煮崩れのし難さ――などの面で「カルナローリと同等以上」と総合的に評価。県内の洋食レストラン8店舗からも、「おねばが出にくい、アルデンテ食感になるなどの点からリゾットに適している」との評価が得られた。

ごはんソムリエからは、「パエリアにするとスープをしっかり吸い込み、アルデンテ食感を保つ。ほど良い粘りと甘み・うまみがあり、日本人好みのパエリアができる」とパエリア適性も高く評価されたという。通常のご飯食としては硬くパサパサした食感で不向きだが、リゾット・パエリアという特定の調理加工用途ではその特性が大きなプラス要素に転じ、差別化商材になる。

玄米選別網目1・90㍉使用時の精玄米重（くず米を除いた玄米収量）は平成28～30年の平均で10㌃630㌔。多収品種のあきさかり（663㌔）に近い10俵半を確保している。出穂期は「晩生の早」で、あきさかりと同様に短稈のため倒伏にも強い。

またカルナローリなどと違って割れやすい大粒米ではないため、乾燥調製・選別や玄米搗精など収穫後作業を通常の品種と同じようにこなせる。選別には県内で統一使用されている1・90㍉網目を使える。

11月に名称決定・公表

越南300号を育成した同農試の品種開発研究部（前・ポストコシヒカリ開発部）では、イタリア料理店など外食・中食向けだけでなく、家庭用需要も見込んでいる。普及に向けては、「家庭でカジュアルに本格リゾットやパエリアを楽しめるように、2合や3合など使いきりサイズでの小袋販売を想定している。家庭でのふつうのご飯以外の用途に使ってほしい」と説明している。

米穀小売店からは、「国産でリゾットやパエリア向けに提案できるこういうコメを待っていた。たくさん売れるものではないかもしれないが、ぜひ1年間使ってみたい」との要望があったという。またパエリヤを提供する結婚式場からも関心が寄せられているという。

ファミリーキャンプやソロキャンプなどキャンプ人気が高まる中、キャンプ飯にも提案できるとみており、同部では「主食用米の消費減が止まらず、コメの生産量が毎年減り続ける中、新しい用途や切り口で提案することで消費拡大につなげたい」と話している。

品種名については県内洋食レストランの調理師などからイメージに合う名称を募り、すでに候補を選定している。11月中には名称決定・公表となる運びだ。

また2年産では県内の一般圃場3カ所で50㌃の試験栽培を実施。今後、試験流通を通じて需要調査を行い、3年産以降の生産方針を決める。種子圃場での採種は来年以降のため、本格栽培は早くても4年産以降となりそうだ。