

## お米のはなし

お米や稲に関するちょっとした情報・豆知識を専門家が綴る「お米のはなし」の第5弾をお届けします。

### 5. 世界の稲（その2）

稲は現在、アジアに限らず、アフリカ、アメリカ合衆国、中南米、ヨーロッパ、オセアニアなど世界中で栽培されています。今回は、世界の至る所で栽培されている稲にはどのような種類があるかを見てみましょう。



写真 5-1 世界の米のいろいろ

上段左から、大粒系統（ラオス品種を改良）、小粒系統（インド品種を改良）、長香稻（中国）、Basmati 370（パキスタン）、農林 308 号（Basmati を改良）、Lemont（米国）、  
下段左から、赤糯系統（インド品種を改良）、紫香糯（雲南品種を改良）、コシヒカリ、マンゲツモチ、IR36（フィリピン）、矮脚南特（中国のインド型品種）

（出典）日本の稲育種、農業技術協会、1992 口絵④世界の米の色々

この写真のように、世界には米粒の形とその大きさ、色、糯と粳の違いなど様々な米があります。写真下段左から3つ目がコシヒカリです。その1粒の重さは約23mgなので、1000粒重は約23gになります。上段左端の米は、その2~3倍ほどはありますし、その右隣の小さな丸い米は、南アジア地域で Samba rice と呼ばれる高級品種ですが、コシヒカリの3分の2程しかありません。

一方、玄米の色を見ると、通常のおめ色をした米以外に、赤米や黒米があります。

赤米は、玄米の種皮にタンニン系の赤色色素を、また黒米は、アントシアン系の色素を含みます。民俗学者の柳田國男は、赤米が赤飯の起源であると述べています。岡山県総社市の国司（クニシ）神社、長崎県対馬市の多久頭魂（タクズダマ）神社および鹿児島県種子島の宝満（ホウマン）神社では、神事に赤米が栽培されてきました。かつて研究室で、トビイロウンカ抵抗性について日本の稲遺伝資源の品種検索をした際、宝満神社田米（タマイ）という、保存品種（系統）を抵抗性検定したことがありますが、確かそれも赤米だったと思います。

赤飯は、もち米にあずきやササゲを混ぜて蒸したおこわです。赤飯は、ハレの日の食事として用いられる他、栄養価が高いため缶詰やフリーズドライ化された商品も普及しており、非常食として用いられます。皆さんも子供の頃、誕生日に赤飯を炊いて祝って貰った覚えがありませんか。

赤米については、嵐嘉一博士の労作「日本赤米考」（雄山閣出版、1974）があります。これには、赤米についての広範な研究が詳しく記述されています。また近年、猪谷富雄著「赤米・紫黒米・香り米：「古代米」の品種・栽培・加工・利用」（農山漁村文化協会、2000）にも赤米についての詳しい記述があります。

ここで混同してはいけないのが、栽培稲の赤米と雑草イネの赤米です。両方とも玄米の種皮が赤い色を示しますが、前者は、古代米などと銘打ち、赤米品種として育成されたものであり、食用ですが、後者は、野生種あるいは野生種と栽培種との自然交雑によって生じた雑種由来です。今、世界の稲作地帯で大変な問題になっている、いわゆる赤米は、この雑草イネ由来の赤米のことです。この問題については、後日、「雑草イネ」の項でもう少し詳しく説明します。

(R. I.)

次号は、「**稲の栽培**」を予定しています。お楽しみに。