

# 日本産米の特性（他国産米との比較）

## ① 日本の気候風土

- 日本の風土は、雨に恵まれることから、田植えの時期にジャポニカ米の生産に必要な水が潤沢（安定的な供給が可能）。
- 先人達の努力により、各地で農地や灌漑の整備が行われ、米の栽培に適した環境を築いてきた。

## ② コメそのものの品質

- 古来より日本という土地に合うよう、種が選別され、洗練されてきたこと、また、栽培技術が研究されてきたことにより、その地域に適した、しっかり実り、粒張りが良い米となった。
- 水分量が多く、バランスの取れたでん粉特性により、炊き立てははもちろんのこと、冷めてもやわらかさと粘りをよく保持している。
- 多種多様な品種があることから、好みや用途に合わせたコメを選択することができる。

## ③ 徹底した品質管理

- 一年を通して、高水準かつ均質なコメの供給が可能。
- 収穫後も、温度や湿度が一定となるようコントロールし、品質を保っている。
- これまで培ってきた高度な精米技術により、安定的に高品位の精米商品を供給することが可能。

## ④ 炊飯という調理法

- 炊飯（炊き干し法）という調理法により、旨みが米粒にとじこめられ、ごはんが甘く、瑞々しく、香りが良い。

## ⑤ 日本食に最適

- コメは主食として、長い年月をかけ、日本の食文化を育んできたため、日本食に最適。
- 冷めてもやわらかさと粘りを保持している日本産米は、お寿司やおにぎりにも最適。
- 特に、適度な粘度があり、コメとコメがくっつきやすいので、圧をかけずにお寿司やおにぎり、弁当などを作ることが可能（ふんわりと握ることができる）。
- 箸で食べることが可能。

## ⑥ 世界各地の料理にも合う

- 甘く、瑞々しく、香りがよい日本産米の「ごはん」は様々な料理と合わせることができ、異なる味わいを演出できる。

## ⑦ 食品ロスの削減、環境の保全

- 年間を通じて水分量や精米品質が安定しているため、炊飯の失敗が少ない。
- 水田は雨水を一時的に貯留し、洪水や土砂崩れを防ぎ、多様な生きものを育てている。

## ⑧ コメと日本文化

- コメは食文化だけではなく、祭祀や経済活動など日本文化と深く結びついている。
- 大切な儀式である誕生祝い、結婚式、葬式などの折には、米の神秘的な力にあやかろうと、白いごはんを高く盛って神物などに供えたりする習慣も残っている。
- 相撲では土俵入りなどのときに「四股」をふむという動作があるが、これは、大地をふみ、わざわいを追いはらい、豊作をもたらす田の神の力が田から消えないようにする、という意味があったと考えられている。