

⑥ おいしい米づくりができるまでの歴史はどうなっているの？

むかしは新潟県のお米は収穫量が少なく、品質も良くありませんでした。そのため国と県では品種改良に取り組み、農業試験場で昭和6年に収穫量が多く品質の良い「農林1号」という品種を生み出しました。

これを親として生まれたおいしいお米が、昭和31年に「コシヒカリ」と名づけられ、新潟県のすめるすぐれた品種となりました。

コシヒカリは品質が良くおいしいお米ですが、たおれやすく病気に弱いことなどから作りにくく、はじめはあまり栽培されませんでした。

しかし、昭和50年代になると、コシヒカリのおいしさの評価が高まり、栽培技術や機械の改良、農家の努力などにより、栽培面積が増えてきました。現在でも40府県以上で栽培され、全国の作付面積の約3割を占めていますが、新潟県産のコシヒカリがとてもおいしいと高く評価されています。

さらに新潟県の農業総合研究所（農業試験場）では品種改良をすすめ、病気に強い性質を持つコシヒカリを生み出しました。平成17年から

新潟県ではこの病気に強いコシヒカリを栽培し、今までより農薬を減らした環境に優しい米づくりをしています。

現在は、県内のお米の作付面積のうち、コシヒカリが約6割をしめていますが、ほかにもおいしい早生品種「こしいぶき」や平成29年にデビューした大粒が特長の晩生品種「新之助」、日本酒づくりに適したお米、おもち用の米など様々な品種のお米が作られています。

品種改良とは…いままで作ってきた品種より利用価値の高い品種を作りだすこと。

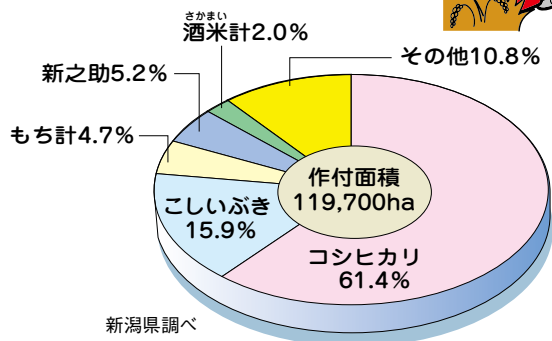
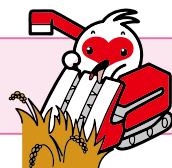
多種多様な品種を用いて様々な組合せで交配し、得られた種子から稲を育て、利点や欠点を調査して、良いものを選ぶという一連の作業を何年も繰り返して行う必要があります。多くの時間と労力が必要です。

早生・晩生 …花が咲く時期や、成熟する時期がコシヒカリより早い品種のことを早生品種、遅い品種のことを晩生品種といいます。



▲品種交配の様子

作付比率グラフ (2025年、令和7年)



● 農家のお兄さんへの質問 ●

『なぜ新潟のお米はおいしいのですか？』

新潟県産のコシヒカリはとてもおいしいお米として有名で、全国の消費者から高く評価されています。これは、川を流れるゆたかな雪どけ水や米

づくりに適した土があること、お米が実る時期の昼と夜の気温差が大きく、お米一粒一粒の実りが良いことなど、新潟の自然条件がコシヒカリの栽培に適しているからです。私たち農家も、味や品質が今よりもさらに良くなるよう日々努力しながら栽培しています。