

# さぬき米

**おむすび山がいっぱい ご飯の国・讃岐！**

飯依比古の名のごとく香川は昔から米どころでした。穏やかな気候風土と清らかな水のもと、おいしいお米づくりが行われています。



《主な産地》県内全域

## 【歴史】

日本では縄文時代晩期の遺跡から稲作の痕跡が見つかったとされています。

## 【香川県での歴史】

香川の稲作は紀元前2世紀の弥生時代に始まったと言われています。平安時代の「和名抄」（930年ごろ）によれば、讃岐の国には18,519haもの水田（現在の約6割）があり、旧国の中でトップでした。江戸時代の大阪では、さぬき米は米取引場の指定銘柄となる「建物米（たてものまい）」に選ばれたり、大正天皇即位式典の大嘗祭には献納米の栽培田「主基斎田（すきさいでん）」（綾川町）に選ばれたりした歴史を有し、昭和初期の関西ではすし米として重宝された評価の高いお米です。

## 【香川県産の特長】

香川県での栽培は15,200ha、75,400ト（平成21年産）。商品性の高い良食味米生産のため、地域の条件に応じた良食味品種への作付誘導や、地域ブランド米など特色ある米産地の育成を推進しています。

## 栽培カレンダー

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
コシヒカリ			早期栽培	●	▲	▲	▲	■	■			
はえぬき				●	▲	▲	▲	■	■			
ヒノヒカリ(中生品種)				●	▲	▲	▲	■	■			

●：種まき ▲：田植え ■：収穫

## さぬき米の豆知識

### ●さぬき米の主な品種

品種	作付割合 (平成21年)	特長	
		(栽培)	(味)
コシヒカリ	37%	早生品種で8月下旬収穫の早期栽培が主流。昭和52年から作付け	粘りと味わいのよさが売りのお米
はえぬき	5%	早生品種で9月収穫。平成15年から作付け	歯ごたえがある良食味米
オオセト	4%	中生(なかくて)品種で10月収穫。昭和54年から作付け	酒造用米 酒造適性に優れ、県内外の酒造会社で利用
さぬきよいまい	-	県オリジナルの中生品種で10月収穫。平成18年から作付け (契約栽培20ha)	酒造用米 県酒造協同組合、香川大学、JA香川県、県が連携して開発。「オオセト」と「山田錦」のかけ合わせで誕生
ヒノヒカリ	46%	中生品種で10月に収穫される香川の主力品種。平成5年から作付け	独特の甘みがあり、ソフト感のあるお米

### ●讃岐平野の生育風景

イネが大きくなり、田んぼは緑で覆われます。穂が出ると、さらなるにぎわいとなり、収穫時期には一面が黄金色に包まれます。



田植え1か月後



登熟期



成熟期

### ●お米の赤ちゃんやイネの花

【お米の赤ちゃん(幼穂)】  
葉を作り終わると、穂になる部分(お米の赤ちゃん)ができます。1本の穂に100粒程度の粳(もみ)ができます。



幼穂

【イネの花】  
穂が出て、花が咲き、穂の周りに白っぽく見えるのはイネの花の葯。



イネの花