

**県育成品種「彩のきずな」で「特A」評価
—3年連続4度目—**

本日、一般財団法人日本穀物検定協会が実施する「令和4年産米の食味ランキング」が発表されました。

本県の県育成品種「彩のきずな」（県西地区）が、最高ランクである「特A」評価を獲得しました。

● **「彩のきずな」について**

- このたびの「特A」評価は平成29年、令和2年、令和3年に次ぐ4回目となります。
- 「彩のきずな」は、平成15年に埼玉県農業技術研究センター（当時 農林総合研究センター）で交配を行ってから、9年の歳月をかけて育成し、平成26年に品種登録されました。
- 病害虫に強く、気温が高いと発生する白未熟粒の発生が少ない、暑さに強いお米です。
- 県では、平成28年度から令和2年度まで「県産米「特A」プロジェクト推進事業」を実施し、令和3年度からは「埼玉県うまい米づくり推進協議会」の事業として「特A」獲得に向けた美味しい米づくりに取り組んできました。

（参考）専用ホームページ <https://www.sainokizuna.com/>

● **米の食味ランキングについて**

- 一般財団法人日本穀物検定協会が昭和46年産米から毎年実施しているもので、全国の主な産地品種について炊飯した白飯を実際に試食して評価します。
- 白飯の「外観・香り・味・粘り・硬さ・総合評価」の6項目について、基準米（複数産地コシヒカリのブレンド米）と比較評価しておおむね同等のものを「A'」、基準米よりも特に良好なものを「特A」、良好なものを「A」、やや劣るものを「B」、劣るものを「B'」として評価されます。