

《現地報告》

日本各地における香り米栽培事例

猪谷 富雄*

1. はじめに 香り米（香稻）は、炊飯すると独特の香りを漂わせる稲品種の総称で、ニオイマイ（匂い米）、カバシコ（香子）、ジャコウマイ（麝香米）、ネズミマイ（鼠米）、有臭米などとも呼ばれる。この香りは炊飯中ばかりでなく、植物体全体からも発し、特に開花中はかなり遠くからでもわかるぐらい強い品種もある。

香り米と思われる品種名は、日本最古の農書『清良記』（1564）に薫早稲、香餅コウシと記されているのをはじめとして、多くの農書に散見される。このように、歴史的には、香り米が北海道から九州まで幅広く栽培されていた（図1）が、主として明治以降、各地の香り米品種は次第に奨励品種におきかえられ、減少の一途をたどっていった〔嵐 1975〕。

しかし、最近、香り米が味付け米として、混米による食味の向上、古米臭の消去に効果があることが知られるに至り、各地で栽培がふえつつある。さらに、ごく最近には、香り米は地域特産品として注目され始め、筆者が関わる範囲でもかなりの数の農業試験場、農協あるいは農家で試作や新品種育成の試みがある。

筆者は、失われつつある香り米品種の収集、保存に努めるとともに、収集品種の形態的、生理・生態的特性について10年来研究を継続している。本稿では、筆者が現地調査や通信調査によって知り得た香り米栽培事例について報告したい。網羅的な調査でなく、地域的にはなほだ偏った、また、調査内容にも精粗があって不完全なものであるが、あえて、読者各位のご意見、ご教示を期待して発表する次第である。なお、本稿は筆者が本学の発刊する『広島農業の研究』16号（1980）および19号（1983）に掲載したものに、新しい資料を加え、補筆したものである。

*いたに とみお，広島農業短期大学

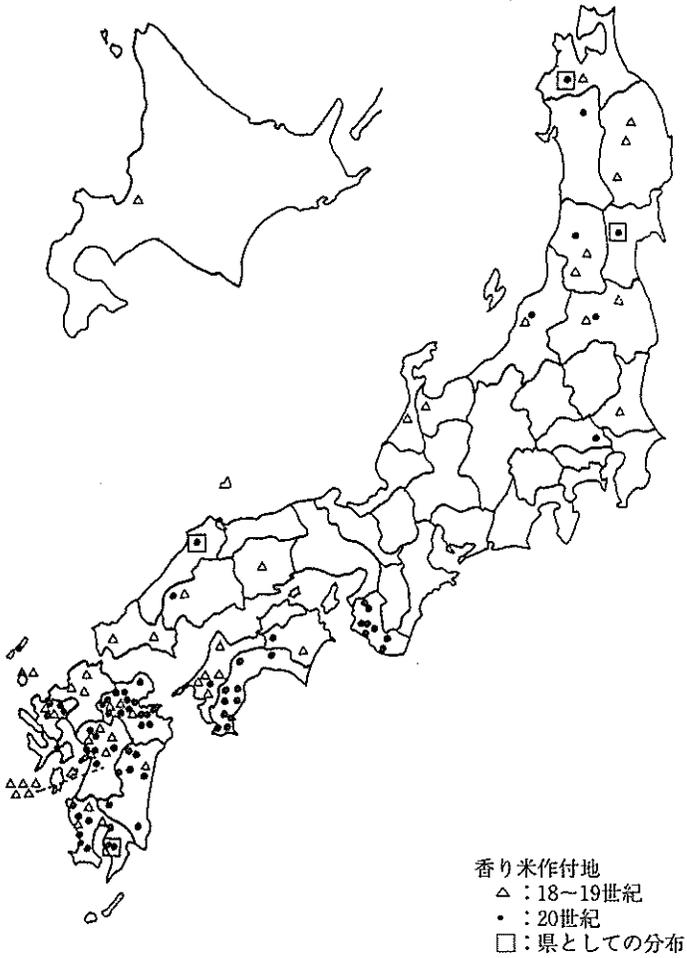


図1 18～20世紀における香り米の分布〔嵐 1975〕

2. 和歌山県、 和歌山県、 奈良県については1981年10月5～8日、 宮崎県については1980年 奈良県、 宮 10月1日および1981年10月19～20日に、 香り米栽培農家を訪問して聞き取り調 崎県の栽培 査を行った。その結果の概要を表1に示した。

事例

表1 和歌山県、奈良県、宮崎県の香り米栽培地における実態調査結果

地域名 (調査農家数)	調査 農家	品種名 または呼称	栽培年数	栽培 面積	普通米との 栽培法の差	同時に栽培す る普通米品種	品種の特性	利用法		その他	
								時給	形態		混米率
和歌山 県	西牟婁郡 大塔村(6)	A	ニオイ米	14～15年	3a	同じ	ニホンマサリ 晴	収量8割 長	毎日	カユ 10～15%	
		B	ニオイモチ	35年以上 (戦前から)	2a	有機質主 体の施肥	伏 晴 大	短 稈	正月 モチ	100%	香りが やや弱
		C	ニオイ米	4年	3a	窒素減施	大 ヤマヒカリ クロモチ	収量8～9割 長 稈	毎日	カユ 20%	
奈良 県	東牟婁郡 古座川町(2)	D	白早生	13年	1a	追肥なし	黄 全 錦	長 稈		カユ 10%	
		E	ネズミ米	40～50年	5a	窒素減施	晴 々 カケラモチ	収量6割 倒伏易	毎日	茶ガユ 飯 5～10%	
宮崎 県	東臼杵郡 西郷村(8)	F	カバシコ (ワトトリ (タロメ)	50～60年 以 上	5a	堆きゆう 肥主体 窒素減さず	黄 全 錦 コガネマサリ ミニミニシキ	長 稈 ワラがしなやか 倒伏易	毎日	飯 5%	ワラの 工芸的 利用
		G	カバシコ	3～4年	3a	混 生 生育途中で 高刈	黄 全 錦	長 稈	毎日	飯 10%	
		H	カバシコ (オチャド)	50年	3a		黄 全 錦	長 稈	毎日	飯 10%	
宮崎 県	東諸県郡 国富町(1)	I	カバシコ (ケイトク)	10年	2～3a	追肥なし	日 本 晴 コシヒカリ	長 稈	毎日	飯 10%	30年前 頃洗米と した

注：1981年10月を中心に調査した。品種名または呼称は、例えば匂米、ニオイ米等、人により筆記法が異なるが、一応上記のようにした。

(1)和歌山県 和歌山県西牟婁郡大塔
の事例 村は図2のように日置川

上流の中山間地帯である。
A氏は14～15年前に同県
日高郡龍神村から入手し
たウルチのニオイ米を3
a程度栽培していた。条
間30cm、株間15cmの1株
5～6本植で5月上旬移
植し、栽培法は普通米と
同様とのことであった。

倒伏しやすいが、白葉枯病に強く、収量は普通米の8割ぐらい、利用法は10～
15%を普通米に混ぜて、カユとして食べていた。1.5kg 1,000円で希望する人



図2 和歌山県、奈良県の香り米調査地

もいるとのことであった。

B氏は終戦後からモチ性の香り米であるニオイモチを栽培し、普通米に混米せずそのままモチとして正月や節句に利用していた。ウルチに比べ、匂いが弱く、奨励されているモチ品種より粘りが大きいとのことであった。栽培法は普通米も同じであるが、有機質中心の施肥で化学肥料はあまり使用せず、収量も普通米と同じくらいとのことであった。サンプル株からの調査では玄米収量は390kg/10aと低かった（表2参照）。

C氏はニオイ米（ウルチ）を窒素肥料を控えめにして倒伏に注意して栽培し、収量も普通米の8～9割であり、カユに2割混ぜて食べるとのことであった。

その他、同村では3戸訪ねたが、調査農家によって栽培年数が40～50年や数年間と異なるものの、栽培にあたっては窒素肥料を減施する点、利用はカユに10～15%混ぜる点はあらかた一致していた。稈長が高いので、地上部20～30cmで高刈りをする農家も多かった。

和歌山県東牟婁郡古座川町では図2のように古座川上流の平井で栽培を確認した。D氏は子供の頃食べていて懐かしいので方々を捜して、1968年より白早生という品種を栽培した（写真1）。長稈で倒れやすく、追肥はしない。ほぼ



写真1 架干中の白早生（和歌山県古座川町）

自家用に1 aほど作り、カユに10%まぜて食べていた。

同町の他の1戸はヒンゴという品種を香り米のみのカユで食べていた。

- (2)奈良県の事例 奈良県吉野郡十津川村は図2のように奈良県の南端に位置し、県の5分の1の面積を占める大きな村で96%が森林である。出谷のE氏は、谷あいの水田で親子代々はっきりしているだけで40～50年以上ネズミ米の栽培を続けていた。プラスチック育苗箱で育てた中苗を27cm四方の正条植、窒素減施で作っていた。倒伏しやすく、収量は普通米の6割程度とのことであった。夕食はかならず茶ガユで、5～10%混せて利用していた。近所の農家に種籾を譲って栽培者が増え、出谷、神納川地区で20戸とのことであった。また、白米の希望者には普通米の倍額で販売できるとのことであった。

- (3)宮崎県の事例 次に、宮崎県の調査地を図3に示した。まず、東臼杵郡西郷村のF氏は少なくとも親の代の昔50～60年前からカバシコを栽培し、飯に5%ほど混せて利用していた。堆きゅう肥中心の施肥で、化成肥料はリン酸とカリのみで、窒素は施さず、収量は籾で400kg/10a、玄米で300kg/10aとのことであった。ワラが長くしなやかなので、牛の鞍などを作って用いていた。そのため、ワラトリとも呼んだ(写真2)。

G氏は3～4年前に近所より種籾の分譲を受けて栽培し、倒伏を防ぐため普通米と混播したり、生育途中で葉先を刈っていた。

なお、同村では圃場整備済の大区画の水田で栽培される例もしばしば見られた。

南郷村でも飯に10%混せて利用していた。

両村は特に分布が多く、集落によっては推定で3分の1の農家が栽培していた。ふつう、カバシコという一般名

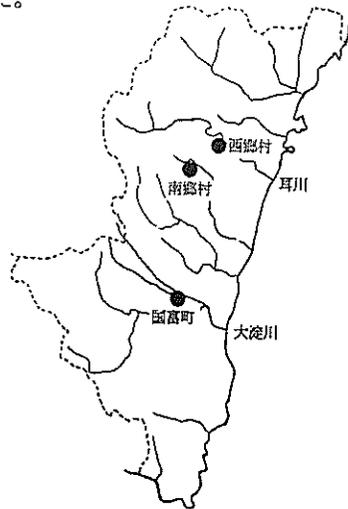


図3 宮崎県の香り米の調査地

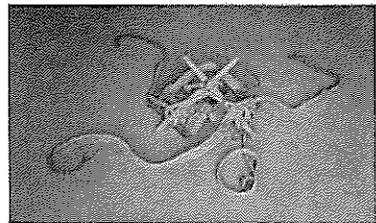


写真2 カバシコ(ワラトリ)で作った牛の鞍(宮崎県西郷村)

で呼ばれ、品種名として、オチャド、ケイトクがあった。粳が濃紫色に着色する品種がありクロゴメとも呼ばれていた。

宮崎市北西の東諸県郡国富町のI氏は、10年前から栽培を始め、飯に10%混ぜて利用していた。30年前ごろカバシコの未熟な粳や種粳の残りをほうろくで炒ってから脱稈した焼米として食べていたので、懐かしく思い、栽培を復活したとのことであった。

- (4)収集品種 収集した3品種の収穫調査の結果を表2に示した。概して、穂数が少なく、
 の収穫調査 長稈、低収で粳に着色したものが多かった。
 とまとめ

表2 収集した香り米3品種の収穫調査結果(和歌山県, 奈良県)

品 種 名	白 早 生	ニオイモチ	ネ ズ ミ 米
産 地	和 歌 山 県 古 座 川 町 平 井	和 歌 山 県 大 塔 村 下 露	奈 良 県 十 津 川 村 出 谷
栽 植 密 度 (株/㎡)	14.8	22.2	13.7
穂 数 (本/株)	14.1	17.3	21.7
(本/㎡)	209	384	297
穎 花 数 (個/穂)	105	63	52
(×100個/㎡)	219	242	154
登 熟 歩 合 (%)	86.6	80.4	83.5
粳 収 量 (kg/10a)	530	529	331
粳 摺 歩 合 (%)	78.3	73.5	75.8
精 玄 米 収 量 (kg/10a)	415	389	251
精 玄 米 千 粒 量 (g)	21.4	20.0	19.0
ワ ラ 重 (kg/10a)	660	613	550
粳 ワ ラ 比	0.80	0.86	0.60
稈 長 (cm)	122	88	117
穂 長 (cm)	20.9	17.3	18.4
芒の有無・長短	少・短	無	少・短
着 色	稈 先 (茶褐色)	粳 全 体 (茶褐色)	粳 全 体 (茶褐色)
炊飯時の匂い	強	弱	強

一方、調査した全地域に共通して以下のことがあげられる。すなわち、戦前は多くの農家が作っていたが、徐々に多収品種に切り換えられ、ごく一部の農家のみが栽培を続けた。しかし、十数年前からその価値がみなおされ、栽培農家が増加してきた。ほとんどが自家用で、一部を親戚、知人に譲る程度で、1戸当たりの栽培面積は狭く、2～3a程度であった。著しく長稈のため倒伏しやすいので、多くの農家は窒素を減施して栽培し、収量は普通米の6～9割であった。短稈で倒伏しにくい品種や早生の品種がほしいとの農家の声が多かった。

3. 秋田県、福島県、新潟県の栽培事例

各地の研究者より知りえた香り米品種の栽培事例を通信調査した。その概要は以下の通りである。

(1)秋田県の事例

秋田県平鹿郡平鹿町醍醐のA氏は、わかっているだけで父親の代の50年以上の昔から、北海道原産と伝えられる匂早生を栽培している。栽培に当たっては、基肥を普通より少なめとし、追肥は窒素成分を施さない。これは倒伏を防ぐためである。5月20日頃植付けて7月10日頃出穂するので有効茎の確保が難しく、また、雀の食害が大きいので防御せねば収穫皆無となる。病虫害抵抗性は普通の水稲と等しい。収量は450～480kg/10aで、収穫された米は自家用あるいは親戚、知人、友人への贈答用としている。香りはゆでた枝豆と似ており、普通米に1～3割混入して食べる。

(2)福島県の事例

福島県郡山市三穂田町のB氏は、モチ性の香り米を栽培している。明治時代からあるウルチを作っていたが戦争中に中止させられ、方々をたずね回って、20年前に宮城県古川農業試験場より今の品種を導入した。ササニシキ、コシヒカリ等の良質米または古米に1割程度混ぜて食べている。味のよい、ネバリのある米になるとのこと。主に自家用だが希望者には譲っている。収量が普通米の6割なので、その分だけ販売の場合には高価である。施肥は普通の半分ぐらいにして倒伏を防ぐ。

(3)新潟県の事例

新潟県南蒲原郡田上町農協では、米の過剰が1969年ごろから始まり、古米持込量が増大する中で、少しでもうまく食べられるよう香り米の普及を始めた。種粳は同郡下田村森町地区の山間地に古くから栽培されていたもので、品種名は白早生という。1972年から1975年まで栽培、販売したが、現在はしていない。この品種の特徴は早生種で7月下旬に出穂し、草丈は著しく高く、分けつは

少なく、稈が太く、葉幅は広く垂葉となり、倒伏しやすい。籾には白い芒があり、病虫害に強い。出穂すると青田の中でも、稲架にかけても芳香が漂っている。栽培に当たっては、茎数の確保と倒伏防止に留意する。植付は 3.3m^2 当たり80株、1株5～6本と密植する。施肥は窒素6.5、リン酸13.0、カリ9.4kg/10aを標準とし、窒素は減施、リン酸を増施する。収量は250～300kg/10aで、少収なので価格は高くしていた。図4は農協の“麝香米”宣伝用ちらしである。これに記入されているように、利用法は飯に3～5%混入する。

麝 香 米

◎ 由 来

麝香の香りのする米で古くは、4,000年の昔からインド、中国などの高貴の人達の食へ物として珍重されたものです。

今日では、新潟県其の他で無くわずか作られておるもので、その味、香りは一種独特の風味を持つと共にスクミナ米、長寿米として最近非常に注目されて来たものです。

アジア大陸の一部に棲息する麝香鹿が発情期に発する麝香は、十里四方の雌鹿を引きつけると言う。

此の麝香の香りと同じ風味と香りがこの米にあるので麝香米のいわれがあります。

◎ 使用法

新米には3%、3月以降は5%普通米に混入してお炊き下さい。尚香りが強すぎる場合は適当に減量して下さい。

尚、御飯はあたたかいうちに御上りになれば、香りも結構ですし、冷たくなったらふかしてから、御召上りになれば香りは一段とよくなります。

生産地 新潟県南蒲原郡田上村大字羽生田

田上村農業協同組合

図4 新潟県田上町農協の麝香米宣伝用ちらし

4. 高知県の 高知県の主要な香り米生産地帯の一つである香美郡香北町を1978年10月に調査した(図5)。同町は県中部の中山間地帯で、年平均気温は約 14°C 、降水量(1)香北町のは2,500～3,000mmで、気温の日較差が大きく県有数の酒米地帯である〔野島1977〕。

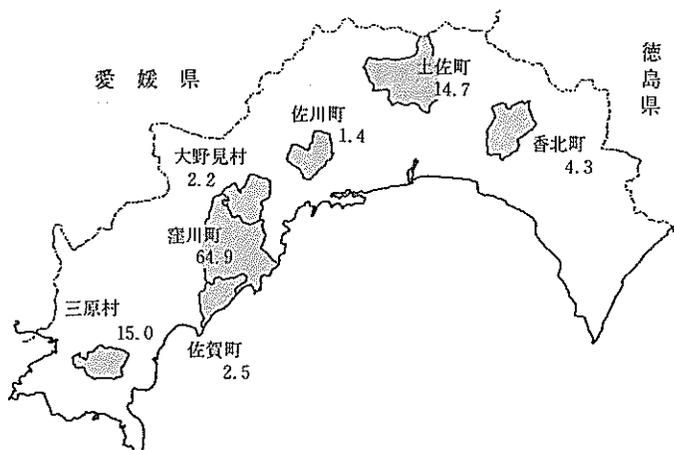


図5 高知県における主要香り米産地（1987）

注：高知食糧事務所調べ（申告面積）。

図中の数字は作付面積（ha）。この他に自家用の小規模作付がある。

まず、同町産生野の香り米生産組合長林田長男氏を訪ねた。氏の香り米（品種名カラス）栽培の要点は以下の通りであった。すなわち、香り米は長稈で非常に倒伏しやすいので、苗代では少肥、間断灌漑により硬い健苗の育成につとめる。植付本数は普通米の4～5本に対して、香り米では7～8本である。本田でも普通米の2分の1程度の少肥とし、浅水、中干しで倒伏を防ぐ。調製に当たっては、火力乾燥では香りがとぶので自然乾燥による。収量は10a当たり300～400kgで、普通米の500kgに比べ数割少ない。種子は高冷地（標高200～400m）で周到な管理の下に栽培されたものを2～3年に一度農協から購入している。香り米は、一般に冷涼でやせ地の乾田が好ましく香りも強い。同一品種でも栽培条件の違いで香りに差がでてくるようである。

次に、土佐山田農業改良普及所香北支所を訪れ、香り米有望品種保存の委託栽培農家である横谷の笹重則氏の水田への案内を受けた（写真3）。そこは高冷地であり、種籾生産により適しているとのことであった。慣行法で栽培された有望品種の特性については、次項でふれることとする。



写真3 収穫した香り米と林田（左）、笹氏（高知県香北町）

- (2) 県下の香り米栽培の沿革と生産、流通
- 高知県では昔から山間地帯を中心にかなり広域で香り米が作られていたが、戦前、戦後の増産運動のため激減した。近藤〔1964, 1972, 1973, 1987〕は1961年から実状調査を始め、16品種を見出した。これらはほとんど自家用として小規模に栽培され、好みに応じて一定量を混米して食べ、特に神祭、正月、一家の吉凶時に炊飯されたという。氏はヒエリ（冷選り）等強い芳香をもつ数品種を選抜し、農家に栽培を推奨した。1969年に始まった自主流通米制度を契機に、県経済連も注目し、従来ニオイ（匂い）米の名称で呼ばれていたのを、ニオイ米では異臭米との区別がつかないということで香り米の名称に改め、現在「土佐の香り米」として、高知県の有力な特産品となっている。
- a. 沿革
- b. 生産と流通
- 高知食糧事務所のとりまとめによる香り米作付面積（申告面積）の22年間の推移を図6に示した。1970年に本格的生産が始まったが、米の過剰時代にあたり香り米を味付け米として利用することが着目され、大幅に増加した。しかし、急激な増産を含む流通上の、あるいは品種の問題などにより、1975年には大きく減少した。そして、1979年から再び着実に増加し、現在香り米生産が完全に定着したといつてよい。

一方、香り米の生産地帯は一般に標高150m以上の中山間地帯で、図5は食糧事務所の調査による申告面積1ha以上の市町村を示したものである。この他の小規模作付地は県下全域に及び、正確な資料はないが、一つの推計として県下の栽培面積は150ha程度といわれている。主要4町村すなわち、高岡郡窪川町、土佐郡土佐町、幡多郡三原村および香美郡香北町の香り米出回り数量の

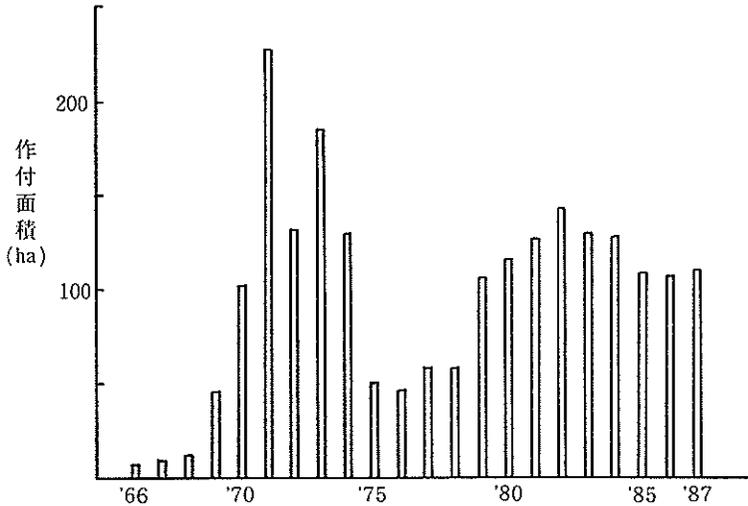


図6 高知県における香り米作付面積の推移

注：高知食糧事務所調べ（申告面積）。この他に自家用の小規模の作付がある。ただし、1966～69年は、近藤〔1972〕による。

推移を表3に示した。高岡郡窪川町がシェアを伸ばしており、県下で最大の、すなわち日本で最大の香り米産地となっている。

窪川町では、1987年現在約380戸の農家が香り米を出荷しているが、これは同町の全米販売農家のほぼ4分の1に相当する。1戸当たりの作付面積は、平均20a、最大1.2haである。自家用のためだけに香り米を作っている農家は100～200戸と推定される。表3によると、1982年から生産はあまりふえていないが、それは香り米が次項で述べるように栽培管理・収穫調製に当たって技術的に難しい面を持っていることと、山間部の水が冷たく、昼夜の温度差が大きい所で香りが強くでると言われ、栽培適地が限られていること、また香り米はまだ一般にはなじみがうすく需要が限られるからである。

生産組織として、1972年、前記4地域の農協、経済連、卸業者で「県香り米生産協議会」を結成し、その事務局は経済連農産部が担当している。契約生産方式で価格も前年度の3類1等ウルチ政府買入価格の3～5割高を保証している。また、香り米は未熟粒が大部分を占めるため、検査上は規格外になり政府買上げ限度数量の枠内に入らず、香り米栽培面積の多い農家は限度数量確保上問題があったが、1982年より枠内に入ることとなった。

表3 高知県における地域別香り米出回り数量の推移

町村名	年度									
	'78	'79	'80	'81	'82	'83	'84	'85	'86	
窪川町	84	154	160	213	315	312	308	359	328	(70.7)
土佐町	40	67	55	59	63	59	56	60	54	(11.6)
三原村	14	44	39	56	53	42	44	46	56	(12.0)
香北町	20	18	14	15	17	13	20	19	15	(3.1)
その他	14	10	1	0	0	0	0	0	12	(2.6)
計	171	293	268	343	448	426	429	484	464	(100.0)

注：高知県経済連調べ。単位は玄米t，()内はシェア(%)。

販売面は、県内の米穀商で単体または上米、中米に5～10%混合して売られている。県外へは100トン程度が、主に神奈川県のみ穀業者へ出荷されている。同社では、高知県の香り米を精米小売商に味つけ米として卸しており、小売商では香り米をブレンドして商品向上のために使っている。同社の勤める標準使用法は、①全新米の場合1～1.5%、②古米50%、新米50%の場合2～2.5%、③全古米の場合2～3%としている。なお、実用前に自店の米で試し炊きしてから添加量を決めること、6月以降は古米に近くなるので月々添加量を増加するよう指示している。また、同社では1987年8月から、新潟産コシヒカリ5kgに香り米150gを添加した自社ブランド「香り米」の販売を始めた。

c. 品種の特性 1971年当時の品種別作付状況(%)は、ヘンロヨリ58.5、エイゴ8.7、ネバリキチ7.1、ニオイキチ6.8、カイセン5.3など10品種以上からなっていたが、これらは香りの強弱や質に差異があり、前記のように問題をおこすこととなった。1982年、協議会によって栽培品種がヒエリ、カラスに限定された。現在流通している品種のほぼ100%がヒエリまたはヒエリから選抜された早生ヒエリである。しかし、自家用としては各地で昔から作られた品種が多数残っている。

これら香り米品種の特性について、前記香北町横谷での普及所の調査による有望5品種の特性概要を表4に示した。また表5は普通米である高知県の16奨励品種について「品種特性表」(1978)を調べ、これら普通米と表4中の香り

米5品種の平均値を比較したものである。すなわち、香り米の稈長は普通米と比較して4～5割高く、穂長は同じかやや大で、穂数は7割程度で、収量は約3割少ない。玄米容積重が軽いことは完全粒の少ないことを示しているが、完全粒は香りがうすいので却って望ましいと言われている。粒形は品種により多少の差異はあるが、丸形で表皮は厚く、縦溝も深く、腹白粒が多い。従って、検査規格上は全量規格外となる。

上記のことは、全国から収集して広島で均一条件下で栽培した香り米品種群の特徴〔猪谷ら 1981〕とも、よく一致していた。

また、香りの特性と関連して、現地では以下の注意がなされていた。すなわち、香り米は脱粒しやすく、刈取時期は青米の残る早刈りが適当で、完全熟すれ

表4 香り米5品種の特性の概要

(その1) 生育, 観察調査

No	品種名	出穂期 (月・日)	成熟期 (月・日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (m ² 当たり)	倒伏 程度	病 害			
								葉イモチ	穂イモチ	白癭結	紋 結
1	ヒエリ	8.21	10.1	112.1	19.2	280	中～多	ム	中～多	ム	中～多
2	カラス	8.24	10.9	114.2	20.4	260	少～中	ム	ビ～少	ム	中～多
3	カイセン	8.19	9.27	109.8	20.5	260	中～多	ビ	多	ム	中～多
4	早生ヒエリ	8.13	9.20	111.4	21.2	230	少	ム	少	少～中	中～多
5	借錢切	8.20	9.30	110.9	22.4	250	少～中	ム	少～中	ビ	少～中

(その2) 収量, 玄米, 香りの調査

No	品種名	精米重 (kg/a)	玄米重 (kg/a)	穂摺歩合 (%)	玄 米		香 り	
					容積重 (g/ℓ)	千粒重 (g)	強 弱	良 否
1	ヒエリ	44.8	36.8	82	780	24.0	強	良
2	カラス	39.5	32.5	82	786	22.8	強	否
3	カイセン	28.1	23.1	82	777	23.0	中	良
4	早生ヒエリ	34.9	28.5	82	785	24.3	中	良
5	借錢切	45.0	37.2	83	787	24.3	強	良

注：土佐山田農業改良普及所香北支所による。

表5 香り米と普通米の特性比較(高知県)

種 別	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (m ² 当たり)	精米重 (kg/a)	玄米重 (kg/a)	穂摺歩合 (%)	玄 米	
							容積重(g/ℓ)	千粒重(g)
香り米(A)	111.7	20.7	257	38.5	31.6	82.2	783	23.7
普通米(B)	75.8	19.0	347	53.2	43.1	81.0	815	21.6
A/B(%)	147	109	74	72	73	101	96	110

注：香り米5品種、普通米16品種の平均

ば香りも低下する。一応の目安として、30%程度の青米が混入する頃で、普通の収穫期より1週間早く刈取る。最近はコンバイン収穫、火力乾燥が多いが、過乾燥または高温乾燥をすると香りが弱まるので、充分な注意を要するという。

なお、高知県の香り米については野村〔1984〕の報告も参考となろう。

5. おわりに 以上、香り米の栽培事例をいくつか紹介した。県経済連が中心となって組織的に生産、販売している高知県を除いては、九州、紀伊半島および東北の中山間地帯ではほとんど自家用として1戸当たり2~3aを栽培し、5~10%混米して食べていた。品種の特性は長稈、穂重型、倒伏易であり、窒素を減施して栽培し、低収であった。

このような自家用生産から発展して、地域の特産品とすることも、特に中山間地帯の農業振興上検討に値すると思われる。ただし、そのためには強い芳香をもつ品種を、香りの発現に適した気象、土壌条件の地域で、適当な栽培法で計画的に生産し、かつ販売ルートを確立することが必要となる。

宮川〔1986〕や、第2回稲と米研究会(1987.7, 農業研究センター)資料によると、1986年現在の香り米作付地域は全国で20余県に及び、さらに米価切り下げ・減反強化の下で各コメ産地が特産品をめざして試作を開始しており、ここ当分は香り米栽培が増加しそうである。だが、その中で長期的にどの程度の産地が定着するかは不明である。

最近、東京都心の有名デパートで山形県長井市農協が「麿香米」を1kg詰の小袋で売り出したり、永田〔1986〕、続〔1987〕によると宮崎市の米屋に同じく「香り米」の小袋がおかれるなど、都会の消費者もかなり関心をいただいていることは確かなようである。

一方、宮城県古川農業試験場で在来香り米・岩賀×ハヤヒカリから「みやかおり」が〔及川・佐々木ら 1983〕、宮崎大学農学部作物学研究室でネパール産香り米・Brimful×日本晴から「日向かおり」が品種登録あるいは登録申請されるなど、短稈で作りやすい改良種も育成されてきており、香り米のもつ栽培上の短所も改善されつつある。

また、本稿では例えば「高冷地で、窒素を少なめに栽培すると香りが強い」のように、香気発現に関して農家や普及機関から聞いたことをそのまま記したが、学問的にはまだ確認されていないので、今後、香気発現と地域の気象条件や栽培、調製上の条件との関係を明らかにできれば、香り米生産上大いに寄与するものと思われる。

末尾ではあるが、調査に当たって協力していただいた宮崎大学農学部統助教授をはじめ、宮崎県西郷、和歌山県西牟婁の両農業改良普及所、奈良県十津川村役場、高知県土佐山田農業改良普及所香北支所、高知食糧事務所、高知県窪川町農協およびその他関係機関、農家の方々に衷心から謝意を表したい。また、本研究の経費の大半は1981年度文部省科研費によったことも記して感謝する。

引用文献

- 嵐 嘉一
1975 「近世稲作技術史」農山漁村文化協会, pp. 468-490。
- 猪谷 富雄・肱元 茂善・矢中真一郎
1980 「香り米（香稲）の来歴と栽培について」『広島農業の研究』16：51-61。
- 猪谷 富雄・森瀧 俊昌・久保日出信・大崎 和夫
1981 「我が国の香り米品種の栽培的特性について」『広島農短大報』6：379-392。
- 猪谷 富雄
1983 「日本各地における香り米品種の栽培事例」『広島農業の研究』19：97-108。
- 近藤 日出男
1964 「ニオイ稲」『遺伝』18：19-23。
1972 「におい稲の栽培ならびに育種に関する研究 第1報 高知県における栽培の沿革と現況」『日本育種学会四国談話会報』6：11-13。
1973 「香り稲（米）の来歴と栽培上の特性」『農業および園芸』48：665-668。
1987 「まほろしの稲を訪ねて」日本図書刊行会, pp. 5-81。
- 宮川 修一
1986 「香り米栽培技術の地域性」『岐阜大学農学部研究報告』51：13-22。
- 永田 孝一
1986 「幻の米ふたび 1. いま、なぜ？香り米」『地上』10月号：158-163。
- 野島 隆
1977 「少肥、浅水管理で香りの強い品質——慣行手植え栽培・カラス（香り米）」『農業技術大系作物編』第3巻：応507-513ページ所収, 農山漁村文化協会。
- 野村庄二郎
1984 「高知県の『香り米』」『農業研究』31(1)：61-65。
- 農林水産省農蚕園芸局農産課
1978 「水陸稲・麦類奨励品種特性表」同農産課。
- 及川 俊昭・佐々木武彦・阿部 真三・松永 和久・丹野 耕一
1983 「香り米の新品種『みやかおり』の特性」『東北農業研究』33：3-4。
- 続 栄治
1987 「香り米について」『ニューフレーバー』（フレーバー技術研究会）178：4-9。