

TPP協定交渉が大筋合意、 TPP政策大綱が取りまとめられる

TPPとは、環太平洋パートナーシップ（Trans-Pacific Partnership）の略で、日本やアメリカなど環太平洋地域による経済連携協定のことで。

昨年10月の大筋合意を踏まえ、TPP協定の実施に向けた総合的な政策の策定のため、内閣総理大臣を本部長とする「TPP総合対策本部」が設置され、11月に「総合的なTPP関連政策大綱」が取りまとめられました。農林水産分野では、攻めの農林水産業への転換を図る体質強化対策や、経営安定・安定供給のための備えとしての経営安定対策が盛り込まれています。また、この体質強化対策を具体化するため

の平成27年度補正予算案が12月に閣議決定されました。

次の世代に対しても、我が国の豊かな食や美しく活力ある地域を引き渡していけるよう、TPP政策大綱に盛り込まれた対策を着実に実行していきます。

TPPに関する情報について

農林水産省のホームページ

(TPP関連情報)をご覧ください。

<http://www.maff.go.jp/j/kanbo/tp/>



あふラボ

トリビア

寒いと
米は
粘らない？

稲穂が出てから気温が低くなると、アミロースというデンプンが増加し、米は粘らなくなります。そのため北海道の米は評価が低かったのですが、「おぼろつき」「ゆめぴりか」のように「寒くても粘る」品種が開発され、おいしい米の産地となりました。



研究センターでの食味評価。実際にリゾットに調理して試食が行われた

当初は新潟県での作付のみでしたが、平成27年には茨城県や福島県でも栽培しています。同センターの前田英郎さんは「問い合わせも増え、さらに面積拡大が期待できる。首都圏のイタリア料理店でも徐々に広がっている」と話し、国産のリゾット米が全国で食べられる日を心待ちにしています。

左からひとめぼれ、和みリゾット、CARNAROLIの稲穂。稈長はCARNAROLIよりも短く、ひとめぼれと同程度のため、倒伏の心配が少ない



ひとめぼれ



和みリゾット



CARNAROLI



左からひとめぼれ、和みリゾット、CARNAROLIのもとと玄米の比較。和みリゾットは一般的な国産米よりも粒が大きく、CARNAROLIと同程度

「変わりダネ」？
リゾット用品種は
初の試み

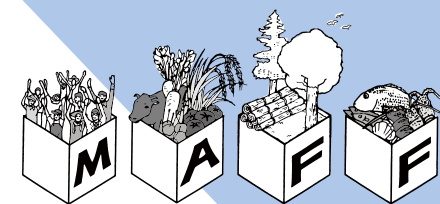
農研機構中央農業総合研究センターは、イタリアの代表的料理リゾットに適した水稲「和みリゾット」の開発を行い、普及に努めています。

リゾットにはイタリア原産の大粒品種「CARNAROLI」が最適とされますが、輸入米としては高価なうえ、稲が倒れやすく収量が多くありません。一方、「コシヒカリ」等の国産米では粒が小さく、リゾットにすると見た目や食感も異なってしまうので、国産の大粒米が求められていました。

こうした背景から、研究センターは平成18年に「CARNAROLI」を片親とした6つの組み合わせの交配を開始。その中から有



首都圏のイタリア料理店でも広がっている「和みリゾット」。おいしくて和むこと、日本で作られた米（＝和）であることから命名



TOPICS

MAFFとは農林水産省の英語表記「Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries」の略称です。「MAFF TOPICS」では、農林水産省からの最新ニュースなどを中心に、暮らしに役立つさまざまな情報をお届けいたします。



あふラボ

aff laboratory



イタリア料理店で需要拡大
リゾット専用の国産米
「和みリゾット」誕生

文／葵和みどり