

# 日本食糧新聞

The Japan Food Journal

## 「米」のイタリア（中）品種改良、リゾットのために

農産加工 特集 2019.07.24 11913号 04面



サン・マッシモ保全地域で商品化したカルナローリ米

イタリアでは約150種類のコメを生産する。品種のバリエーションも生産量と同じく欧州の5割を占める。

稲作の起源について、現地では中国からマルコ・ポーロが持ち帰ったと聞いたが、定かではない。イスラム圏を経由して伝来したという説もある。パピアを含むロンバルディア州で稲作が始まったのは、15世紀半ばのようだ。当地を支配したミラノ公が栽培を奨励している。同時期にミラノ公に招かれたレオナルド・ダ・ビンチは、さまざまな建築計画に関わる中で農業設備の設計も手掛けている。

コメの古い品種は粒が小さく、交配が可能になる20世紀前半まで劇的な進化は見られなかった。品種改良によって前述のようにコメの種類は多様化し、リゾットに適した大粒で長い形状の品種も作られるようになった。その代表例がカルナローリで、ブランド米として確立している。

このカルナローリ米に特化して栽培するサン・マッシモ保全地域は、収穫後の脱穀・パッケージングまで敷地内で一貫して行う。

ティチノ川沿いに広がるサン・マッシモ保全地域は、かつて狩猟の場だった。古い森林や泉が残され、600haを超える敷地には500種の動物が生息している。2011年から200ha分の土地を稲作に転用、化学的な肥料を使用しないコメ作りを続けている。耕作に使用する水は、敷地内の湧き水でまかなっている。

収穫後の乾燥工程にもこだわり、一般的な石油ではなくガスを動力源に数段階に分けて低温乾燥を行う。コメのひび割れと、石油成分の残留を防ぐためという。流通段階の経時劣化を防止するため、パッケージングの際には窒素を充填（じゅうてん）する。ここで商品化するコメに限らず、スーパーマーケットなどで販売される際の量目は1kgが一般的だ。

イタリアには「コメのソムリエ」と呼ばれる鑑定士も存在する。見た目や香り、乾燥度、テイastingなど43項目で評価する。有資格者だけでなく、一般モニターの評価も加えて幅広い視点や時代性を取り入れるという。

品種や品質を改良して目指す食味は、どのような料理に用いるかで変わる。日本なら炊き上げた際に、つやつやの見た目や粘り気があるコメが良いとされる。イタリアでは粘り気が少なく腰があることが尊重される。理想的なリゾットに仕上げるためだ。（宮川耕平）

Copyright © 日本食糧新聞社