

「あきたこまちR」って何?? (一問一答集) 追記

秋田県農林水産部

秋田県産「あきたこまち」が、令和7年産から「あきたこまちR」に切り替わるについて、これまで、県ウェブサイトや説明会の開催、マスメディア等を活用して周知を図ってまいりましたが、令和6年8月末現在、SNS等を中心に、まだ心配する記述が確認されておりますので、それらにお答えします。

1 「あきたこまちR」は遺伝子操作された品種?

「あきたこまちR」は、「あきたこまち」と「コシヒカリ環1号」を交配した後、さらに7回も「あきたこまち」を交配して、「あきたこまち」と外観や品質、食味が同等で、カドミウム吸収性が極めて低い株を選抜した「交配育種」による品種です。

一方、「コシヒカリ環1号」は、「コシヒカリ」の種子に1度だけ放射線を照射して突然変異を誘発し、カドミウム低吸収性を持つ株を6世代以上栽培、選抜を進めて育成した放射線を用いた突然変異育種による品種です。

どちらの品種も、遺伝子操作や遺伝子組換え技術を用いた品種ではありません。

2 米のマンガン含有量が低下すると人のマンガン欠乏症が増加する?

カドミウム低吸収性品種は、従来品種と比較しマンガンの吸収が少ない傾向にあります。「あきたこまちR」を一般的な水管理で栽培すると、米のマンガン含有量は「あきたこまち」と比べて3分の2程度(※1)です。

しかし、マンガンは、穀類やお茶、豆類や野菜類など様々な食品に含まれており、米のみから摂取しているわけではありません。

マンガン摂取の食品別割合の例では、米が約3割(※2)を占めるとの報告がありますが、マンガン含有量が従来品種の3分の2である場合、全体で1割の減少にとどまります。

また、厚生労働省が公表した「日本人の食事摂取基準(2020版)」における日本人の成人・高齢者のマンガン摂取目安量は、男性4.0mg/日、女性3.5mg/日ですが、「日本人のマンガン摂取量は欧米人よりも多く、必要量を大きく上回っていると推定され、摂取目安量の半分程度であっても問題ない」とされています。

以上のことから、米のマンガン含有量が低下することで、マンガン欠乏症となることを心配する必要はありません。健康的な食生活を実現するためにも、日頃からバランスの良い食事を心掛けることが何より重要です。

- ※1 「コシヒカリ環1号」について、「米のマンガン含有量は従来品種の3分の1未満」とした報告がありますが、極めて特殊な栽培条件（中干し以降、早期落水管理）での試験結果です。「あきたこまちR」を、県内各地の現地ほ場において一般的な水管理（湛水管理や間断かん水）で栽培すると、米のマンガン含有量は平均して「あきたこまち」の3分の2程度であることが確認されています。
- ※2 「日本では4割近くが穀物から、つまりお米などから摂取」と指摘しているウェブサイトがありますが、引用している同じ文献（「都民の栄養状況」から算出したビタミン、ミネラル推定量（1999）東京衛研年報2001）には「米は27%～28%」と記載されています。

3 「あきたこまちR」は暑さに弱くて減収する？

気象庁が発表した2023年の夏の平均気温は、1898年の統計開始以降第1位の高温の年でした。そのような記録的に暑い夏においても、県内各地の現地ほ場における「あきたこまちR」の収量と品質は「あきたこまち」と同等でしたので、「あきたこまち」より暑さに弱いということはありません。

4 「あきたこまちR」を「あきたこまち」と表示して売るとは不当表示では？

農産物検査法に基づき、外観や品質等が従来品種と同等で、品種鑑定上差異がなく、取引関係者の合意が形成されたことから、産地品種銘柄「秋田県産あきたこまち」の品種群として「あきたこまちR」が追加（令和6年4月4日施行）されました。この結果、「あきたこまちR」は農産物検査により銘柄「秋田県産あきたこまち」の取扱いとなります。

精米袋に表示する品種名は、食品表示基準により、農産物検査により証明された銘柄を表示するとされているので、「あきたこまち」として販売されます。

国の基準に基づき適切に表示するものであり、不当表示に該当しないと考えております。

5 「あきたこまちR」は「有機農産物」として販売できない？

有機農産物のJASにおいて、組換えDNA技術を用いて生産された種苗の使用は禁止されています。

一方で、放射線照射による品種改良は、組換えDNA技術に該当しないことから、有機農産物のJASにおいて、放射線照射を利用して改良された品種やこれらを祖先に持つ品種を使用することは問題ありません。

なお、放射線照射による品種改良は、国際基準である有機のコーデックスガイドラインやEU等の有機規則においても禁止されていません。