



全国的にお米の品薄が問題となっている昨今。スーパーマーケットなどでも、お米が品薄になっていたり、供給不足により価格が高騰していたりする状況が続いています。これは、猛暑による高温障害やインバウンドによる需要増加が主な要因とされています。そもそも国内のお米の自給率はほぼ100%であり、輸入に頼らず国内の生産だけで自給することが可能。しかし、自然災害等の影響で収穫量が減少すると、翌年の収穫時期までは在庫のみで供給を行わなければならないため、供給不足に陥る可能性があります。

鹿児島県では暖かい気候を生かして7月中旬から収穫を行う「早期水稲」と10月上旬から収穫する「普通期水稲」があり、年間7万6,600t程度のお米が生産されています。本市においては地域ごとの日照時間や気温などに応じて、旧1市3町ごとに特色あるお米づくりが行



われています。

鹿屋地域の内陸部では、霜が降りることもあるため普通期水稲が作付けされていますが、海岸線に近い地域では温暖な気候を生かして早期水稲に取り組む傾向にあります。輝北地域は標高が高く平地に比べて涼しいことから、霜害を受けるリスクがあるため普通期水稲のみ作付け。串良・吾平地域では、他の産地に先駆けて新米を出荷するという「差別化」や「ブランド化」を図る目的で、早期水稲が大半を占めています。全体では令和4年度で約52%が普通期水稲、約48%が早期水稲となっており、鹿屋市全体で計5,280t収穫されています。

普段何気なく食べているお米ですが、地域ごとに特色があり違った味わいとなっています。11月23日(土・祝)の鹿屋市農業まつりでは、鹿屋産米おにぎりの食べ比べもありますので、ぜひお越しください。

! お米の品種

お米の品種は約1,000種類もあり、そのうちの約300種類が主食用となります。本市の早期水稲では、もっちりとした食感が特徴の「イクヒカリ」が最も多く、次いで「コシヒカリ」、「なつほのか」となっています。普通期水稲では、あっさりとした味わいの「ヒノヒカリ」が最も多く生産されています。

お手数ですが
85円切手を
お貼りください

8 9 3 - 8 5 0 1

POST CARD

鹿屋市役所 政策推進課

広報かのや

KANOYA「読者のひろば」係 行

お名前／ふりがな

電話番号

ペンネーム ※未記入の場合、イニシャルで掲載します

年齢／性別

男・女

歳

ご住所 □□□-□□□□

プレゼント

クイズの答え

要・不要



皆さんからの
お便りを募集

広報誌への感想や取り上げてほしい話題のほか、市へのご意見、地域のイベントや写真など多くの情報をお寄せください。

お便りの中から、抽選で特産品等をプレゼントします。たくさんのご応募お待ちしております！

※掲載時に原稿の一部を手直しする場合もあります。

〒893-8501

鹿屋市共栄町 20-1

政策推進課

「読者のひろば」係

☎ 0994-31-1123