

令和8年2月27日

一般財団法人日本穀物検定協会

令和7年産米の食味ランキングについて

1. 米の食味ランキングについて

当協会は、良質米作りの推進と米の消費拡大に役立てるため、昭和46年産米より毎年全国規模の代表的な産地品種について食味試験を行い、その結果を「米の食味ランキング」として取りまとめて公表しています。

55回目に当たる令和7年産について、令和7年11月から令和8年2月まで144産地品種について食味官能試験を実施し、その結果を取りまとめました。

2. 令和7年産米の食味ランキングの結果

米の食味ランキングは、5段階の評価で表しますが、令和7年産米では、特Aにランクされたものは43点、Aにランクされたものは71点、A'にランクされたものは30点となり、B及びB'に評価されたものはいずれも該当なしとなりました。

お問い合わせ先

一般財団法人 日本穀物検定協会

業務グループ 瀬沼・藤本

E-mail: syokumi-hed@kokken.or.jp

TEL: 03-3668-0911 (代)

FAX: 03-3668-0058

URL: <https://www.kokken.or.jp>

令和 7 年産米の食味ランキング

令和 8 年 2 月

一般財団法人 日本穀物検定協会

1. 米の食味ランキングの概要

1. 道府県から選出のあった144産地品種について食味官能試験を行いました。

2. その結果は、

- ① 特Aは43産地品種で、6年産に比べ4産地品増加しています。
- ② Aは71産地品種で、6年産に比べ5産地品種減少しています。
- ③ A'は30産地品種で、6年産に比べ2産地品種増加しています。
- ④ B及びB'に該当する産地品種はありません。

年産 ランク	令和5年産	令和6年産	令和7年産
特A	43	39	43
A	78	76	71
A'	23	28	30
B	0	0	0
B'	0	0	0
合計	144	143	144

3. 年産米の特Aランクの品種別にみた産地品種数

品 種 名	令和6年産	令和7年産	品 種 名	令和6年産	令和7年産
コシヒカリ	9	6	★ サキホコレ	1	1
★ にこまる	4	6	粒すけ	0	1
★ きぬむすめ	7	5	★ てんこもり	0	1
★ つや姫	3	3	ななつぼし	1	1
ひとめぼれ	1	2	はえぬき	0	1
★ 雪若丸	2	2	★ はれわたり	1	1
あきたこまち	1	1	★ ふくまる	0	1
★ あきほなみ	1	1	★ 星空舞	0	1
★ いちほまれ	1	1	★ みずかがみ	1	1
銀河のしずく	1	1	ミネアサヒ	1	1
★ 元気つくし	0	1	★ 夢しずく	1	1
青天の霹靂	0	1	ゆめぴりか	1	1
★ さがびより	1	1	★ 彩のきずな	1	0
			品 種 数	39	43

※ ★は高温耐性品種。

4. ランクの動向

令和6年産のAから令和7年産で特Aランクになったものは11産地品種ありました。
 令和6年産の特Aから令和7年産でAになったものは7産地品種ありました。
 令和6年産のA'から令和7年産でAになったものは13産地品種ありました。
 令和6年産のAから令和7年産でA'になったものは16産地品種ありました。

前回Aから今回特Aに移行したもの(11産地品種)			前回特Aから今回Aに移行したもの(7産地品種)		
青森	津軽	青天の霹靂	栃木	県北	コシヒカリ
岩手	県南	ひとめぼれ	埼玉	県西	彩のきずな
山形	最上	はえぬき	富山		コシヒカリ
茨城	県央	コシヒカリ	岐阜	美濃	コシヒカリ
		ふくまる	兵庫	県南	きぬむすめ
千葉	県南	粒すけ	山口		きぬむすめ
富山		てんこもり	徳島	南部	コシヒカリ
鳥取		星空舞			
岡山	県南	にこまる			
福岡		元気つくし			
長崎		にこまる			
前回A'から今回Aに移行したもの(13産地品種)			前回Aから今回A'に移行したもの(16産地品種)		
宮城		ササニシキ	茨城	県北	コシヒカリ
群馬	北毛	コシヒカリ		県南	コシヒカリ
埼玉	県北	彩のきずな	群馬	東毛	あさひの夢
千葉	県北・県南	ふさおとめ	千葉	県南	コシヒカリ
静岡	中部	きぬむすめ	神奈川		はるみ
京都	丹波	キヌヒカリ	富山		富富富
愛媛		コシヒカリ	石川		ゆめみづほ
高知		コシヒカリ	京都	丹後	コシヒカリ
		ヒノヒカリ		山城	ヒノヒカリ
長崎		なつほのか	鳥取		コシヒカリ
宮崎	西北山間	ヒノヒカリ	島根		つや姫
	霧島	ヒノヒカリ	山口		ひとめぼれ
鹿児島		なつほのか	徳島	北部	あきさかり
			熊本	県北	ヒノヒカリ
				県北	森のくまさん
			大分	豊肥	ヒノヒカリ

5. 米の食味ランキング試験で初めて対象となった産地品種の食味ランク

産地	地区	品種名	ランク
茨城		にじのきらめき	A

2.米の食味ランキング表

産地	地区	品種	令和5年産	令和6年産	令和7年産
北海道		ななつぼし	特A	特A	特A
		ゆめぴりか	特A	特A	特A
		ふっくりんこ	A'	A	A
青森		まっしぐら	A'	A	A
	津軽	青天の霹靂	A	A	特A
		はれわたり	特A	特A	特A
岩手	県中	ひとめぼれ	A	A	A
	県南	ひとめぼれ	A	A	特A
	県中	あきたこまち	A'	A	A
	県中	銀河のしずく	特A	特A	特A
宮城		ひとめぼれ	A	A	A
		つや姫	A	特A	特A
		ササニシキ	A'	A'	A
秋田	県北	あきたこまち	A	A	A
	中央	あきたこまち	A'	A	A
	県南	あきたこまち	特A	特A	特A
	中央	ひとめぼれ	A	A	A
		サキホコレ	特A	特A	特A
山形	村山	はえぬき	A	A	A
	最上	はえぬき	-	A	特A
	村山	つや姫	特A	特A	特A
	置賜	つや姫	特A	特A	特A
	庄内	雪若丸	A	特A	特A
	置賜	雪若丸	特A	特A	特A
福島	会津	コシヒカリ	A	A	A
	中通り	コシヒカリ	A'	A	A
	浜通り	コシヒカリ	A	A	A
		天のつぶ	A'	A	A
		ひとめぼれ	A	A	A
茨城	県北	コシヒカリ	A	A	A'
	県央	コシヒカリ	A	A	特A
	県南	コシヒカリ	A	A	A'
		ふくまる	A	A	特A
		にじのきらめき	-	-	A
栃木	県北	コシヒカリ	特A	特A	A
		とちぎの星	-	A	A
	県北	なすひかり	A	A	A

産地	地区	品種	令和5年産	令和6年産	令和7年産
群馬	東毛	あさひの夢	A	A	A'
	中毛	ゆめまつり	A	A'	A'
	北毛	コシヒカリ	A	A'	A
埼玉	県東	コシヒカリ	-	A'	A'
	県北	彩のかがやき	-	A	A
	県北	彩のきずな	A	A'	A
	県東	彩のきずな	A'	A	A
	県西	彩のきずな	特A	特A	A
千葉	県北	コシヒカリ	A	A	A
	県南	コシヒカリ	A'	A	A'
	県北・県南	ふさおとめ	A	A'	A
	県北	粒すけ	A	A	A
	県南	粒すけ	-	A	特A
神奈川		はるみ	A	A	A'
新潟	上越	コシヒカリ	A	A	A
	中越	コシヒカリ	A	A	A
	下越	コシヒカリ	A'	A	A
	岩船	コシヒカリ	A	A	A
	魚沼	コシヒカリ	特A	特A	特A
	佐渡	コシヒカリ	A	A	A
		こしいぶき	A'	A	A
富山		コシヒカリ	A	特A	A
		てんこもり	A	A	特A
		富富富	A	A	A'
石川		コシヒカリ	A	A	A
		ゆめみづほ	A'	A	A'
福井		コシヒカリ	A	A	A
		いちほまれ	特A	特A	特A
山梨	峡北	コシヒカリ	A	A	A
長野	北信	コシヒカリ	特A	特A	特A
	東信	コシヒカリ	特A	特A	特A
	南信	コシヒカリ	A	A	A
	中信	コシヒカリ	A'	A	A
岐阜	美濃	ハツシモ	A	A	A
	美濃	コシヒカリ	特A	特A	A
	飛騨	コシヒカリ	A	A	A

産地	地区	品種	令和5年産	令和6年産	令和7年産
静岡		コシヒカリ	A	A'	A'
	東部	きぬむすめ	特A	特A	特A
	中部	きぬむすめ	A	A'	A
	西部	きぬむすめ	特A	A	A
	西部	にこまる	特A	特A	特A
愛知		あいちのかおり	A	A	A
		コシヒカリ	A	A'	A'
	三河中山間	ミネアサヒ	特A	特A	特A
三重	伊賀	コシヒカリ	特A	特A	特A
	北勢・中勢・南勢	コシヒカリ	A'	A'	A'
滋賀		コシヒカリ	A	A	A
		みずかがみ	特A	特A	特A
京都	丹後	コシヒカリ	A	A	A'
	丹波	コシヒカリ	A	A	A
	丹波	キヌヒカリ	A	A'	A
	山城	ヒノヒカリ	A	A	A'
兵庫	県北	コシヒカリ	特A	特A	特A
	県南	ヒノヒカリ	A	A	A
	県南	きぬむすめ	特A	特A	A
奈良		ヒノヒカリ	A	A'	A'
和歌山	県北	キヌヒカリ	A'	A'	A'
	県北	きぬむすめ	A	特A	特A
鳥取		コシヒカリ	A'	A	A'
		きぬむすめ	特A	特A	特A
		星空舞	A	A	特A
島根		コシヒカリ	A	A	A
		きぬむすめ	特A	特A	特A
		つや姫	特A	A	A'
岡山		コシヒカリ	A	A	A
		きぬむすめ	特A	特A	特A
	県南	にこまる	特A	A	特A
広島		コシヒカリ	A	A	A
		あきろまん	A'	A'	A'
山口		コシヒカリ	A	A'	A'
		ひとめぼれ	A	A	A'
		きぬむすめ	A	特A	A
徳島	南部	コシヒカリ	A	特A	A
	北部	あきさかり	A	A	A'

産地	地区	品種	令和5年産	令和6年産	令和7年産
香川		コシヒカリ	A	A'	A'
		ヒノヒカリ	-	A'	A'
		おいでまい	A	A	A
愛媛		コシヒカリ	A	A'	A
		にこまる	特A	特A	特A
		ひめの凜	-	A'	A'
高知		コシヒカリ	A'	A'	A
		ヒノヒカリ	A	A'	A
	県北	にこまる	特A	特A	特A
	県西	にこまる	特A	特A	特A
福岡		夢つくし	A	A	A
		元気つくし	特A	A	特A
佐賀		さがびより	特A	特A	特A
		夢しずく	特A	特A	特A
		コシヒカリ	A	A	A
長崎		なつほのか	A	A'	A
		にこまる	特A	A	特A
熊本	県北	ヒノヒカリ	A	A	A'
	県北	森のくまさん	特A	A	A'
	県北	くまさんの輝き	A	A	A
	県南	くまさんの輝き	A	A	A
大分	豊肥	ヒノヒカリ	特A	A	A'
	西部	ひとめぼれ	特A	特A	特A
	北部	なつほのか	-	-	A
	東部	なつほのか	-	-	A'
	豊肥	なつほのか	-	-	A
宮崎	沿岸	ヒノヒカリ	A	A'	A'
	西北山間	ヒノヒカリ	A	A'	A
	霧島	ヒノヒカリ	A	A'	A
	沿岸	コシヒカリ	A	A	A
		おてんとそだち	A	A	A
鹿児島		なつほのか	-	A'	A
	県北	あきほなみ	特A	特A	特A

3.ランク別表 特Aランク

産地	地区	品種	令和5年産	令和6年産	令和7年産
北海道		ななつぼし	特A	特A	特A
		ゆめびりか	特A	特A	特A
青森	津軽	青天の霹靂	A	A	特A
		はれわたり	特A	特A	特A
岩手	県南	ひとめぼれ	A	A	特A
	県中	銀河のしずく	特A	特A	特A
宮城		つや姫	A	特A	特A
秋田	県南	あきたこまち	特A	特A	特A
		サキホコレ	特A	特A	特A
山形	最上	はえぬき	-	A	特A
	村山	つや姫	特A	特A	特A
	置賜	つや姫	特A	特A	特A
	庄内	雪若丸	A	特A	特A
	置賜	雪若丸	特A	特A	特A
茨城	県央	コシヒカリ	A	A	特A
		ふくまる	A	A	特A
千葉	県南	粒すけ	-	A	特A
新潟	魚沼	コシヒカリ	特A	特A	特A
富山		てんこもり	A	A	特A
福井		いちほまれ	特A	特A	特A
長野	北信	コシヒカリ	特A	特A	特A
	東信	コシヒカリ	特A	特A	特A
静岡	東部	きぬむすめ	特A	特A	特A
	西部	にこまる	特A	特A	特A
愛知	三河中山間	ミネアサヒ	特A	特A	特A
三重	伊賀	コシヒカリ	特A	特A	特A
滋賀		みずかがみ	特A	特A	特A
兵庫	県北	コシヒカリ	特A	特A	特A
和歌山	県北	きぬむすめ	A	特A	特A
鳥取		きぬむすめ	特A	特A	特A
		星空舞	A	A	特A
島根		きぬむすめ	特A	特A	特A
岡山		きぬむすめ	特A	特A	特A
	県南	にこまる	特A	A	特A
愛媛		にこまる	特A	特A	特A
高知	県北	にこまる	特A	特A	特A
	県西	にこまる	特A	特A	特A
福岡		元気つくし	特A	A	特A
佐賀		さがびより	特A	特A	特A
		夢しずく	特A	特A	特A
長崎		にこまる	特A	A	特A
大分	西部	ひとめぼれ	特A	特A	特A
鹿児島	県北	あきほなみ	特A	特A	特A

特Aランク 計 43

4. 参考品種の結果

米の食味ランキング試験の対象基準となる、作付面積1,000ha以上または生産量5,000t以上を満たしていない産地品種であって、道府県が今後主力品種として普及していく品種(参考品種)について試験を行いました。

なお、参考品種は食味ランキングの対象ではありません。

産地	地区	品種名	令和5年産	令和6年産	令和7年産
埼玉		えみほころ	—	—	A
滋賀		きらみずき	—	—	特A
京都	山城	きぬむすめ	—	—	A
鹿児島	県北	あきの舞	—	—	A

(参考) 米の食味ランキングの実施方法

1. 日本穀物検定協会は、昭和46年産米から、良質米作りの推進と米の消費拡大に役立てるため、道府県の代表的な産地品種の食味の評価を行い、その結果を米の食味ランキングとして公表しています。
2. 米の食味ランキングの対象となる産地品種は、道府県の奨励品種であって、作付面積が1,000ha以上又は収穫量が5,000t以上の基準を満たすもので、道府県が選出したものです。
3. 道府県から選出された米を炊飯し、当協会で作成した基準米（複数産地のコシヒカ리를ブレンドしたもの）と、「外観・香り・味・粘り・硬さ・総合評価」の6項目を比較して評価します。
4. 食味の評価は、当協会の北海道支部、本部・関東支部、中部支部、関西神戸支部、九州支部の5か所において、当協会で選抜・訓練した100名の専門の評価員が行います。
5. 米の食味のランキングは基準米と比較して、特に良好なものを特A、良好なものをA、おおむね同等のものをA'、やや劣るものをB、劣るものをB'とします。

《食味官能試験の手順》

1. 精米水分の測定

まず、試験に使用するお米（精米）の水分を測定します。



2. 洗米

次に、お米を洗います。お米が割れないように軽い水洗いを4～5回繰り返します。



3. 加水

加水は、1で測定した精米の水分含有率に応じて、グラム単位まで正確に行います。



4. 炊飯

炊飯にはパナソニック IHジャー炊飯器SR-H10Bを使用します。



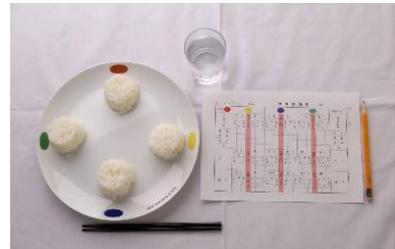
5. 攪拌及び放冷

炊飯終了後、白飯を攪拌し余分な水分を発散させます。
その後、軽く釜蓋をし、熱すぎない程度まで放冷します。



6. 盛りつけ

所定の試験皿に定量の白飯を盛り付けます。基準米は赤マークの箇所に、試験するお米は黄、青、緑マークの箇所に盛りつけます。



7. 食味の評価

食味の順番による評価の偏りをなくすため、1グループ3~4名の評価員に編成し、グループ別に試食の順序を変えて実施します。



【ホームページ掲載案内】

令和7年産の食味ランキングの結果は、一般財団法人日本穀物検定協会のホームページで御覧いただけます。



【日本穀物検定協会 (https://www.kokken.or.jp/ranking_area.html)】

【お問い合わせ先】

一般財団法人 日本穀物検定協会
業務グループ 瀬沼・藤本
TEL：03-3668-0911（代表）