

からだにやさしい北海道のお米

2007 Vol.1
創刊号

Rice Land **Hokkaido**

ごはん大陸



特集-1

どんな料理にも合う
「ななつぼし」をクローズアップ

- お米のソムリエが語る北海道米の魅力
- ごはん大陸に行く

特集-2

全国の米市場に挑戦する
北海道の高級ブランド米「八十九」

- これはユニーク「八十九」(はちじゅうく)の販売戦略



北海道米販売拡大委員会



目次

特集-1 「どんな料理にも合う」 「ななつぼし」をクローズアップ

お米のソムリエが語る北海道米の魅力

粘る甘いお米を「くどい」と表現する

食文化が出てきているんですよ。

北海道のお米にとって、大きなチャンスかもしれません。…………… 2

米穀専門店「スズノブ」代表取締役 西島豊造氏インタビュー

ごはん大陸に行く

サイロの上から見下ろすと、

そこは黄金色のジウタンだった。…………… 6

お米のサイロのある風景…………… 8

お米のサイエンス

「ななつぼし」がおいしい理由…………… 9

北海道立中央農業試験場 生産研究部 水田・転作科科长 田中一生氏インタビュー

お米のルーツを探る

帰国子女米「国宝ローズ」の血を引く「ななつぼし」…………… 10

北海道米が食べられるお店

東京で「ななつぼし」が食べられるお店…………… 11

データで見る北海道米……………

あなたが知らない北海道米の、ほんとうの実力…………… 12

特集-2 全国の米市場に挑戦する 北海道の高級ブランド米「八十九」

ここに注目！

これはユニーク「八十九」（はちじゅうく）の販売戦略…………… 16

日常をデザインする喜び

お米を真正面から見つめた
真摯なパッケージを作れたかった。…………… 18

アートディレクター 佐藤 卓氏

■ホクレン・インフォメーション…………… 20

・北海道米のブランド紹介

・ここで買えます！北海道の農産物／北海道米が買える「ネットショップ」のご案内

ようこそ、ごはん大陸へ。



「ごはん大陸」は日本有数の米どころ北海道から、
おいしいお米の情報をお届けする冊子です。
きれいな空気ときれいな水、肥沃な大地、作る人たちの愛情。
北の大地には、お米作りに必要な多くの条件が揃っています。



「ななつぼし」「ほしのゆめ」「おぼろづき」「玄米さらだ」「あやひめ」など、
本州ではなかなか食べることができない個性のお米について、
いろいろな視点からお伝えしたいと思います。

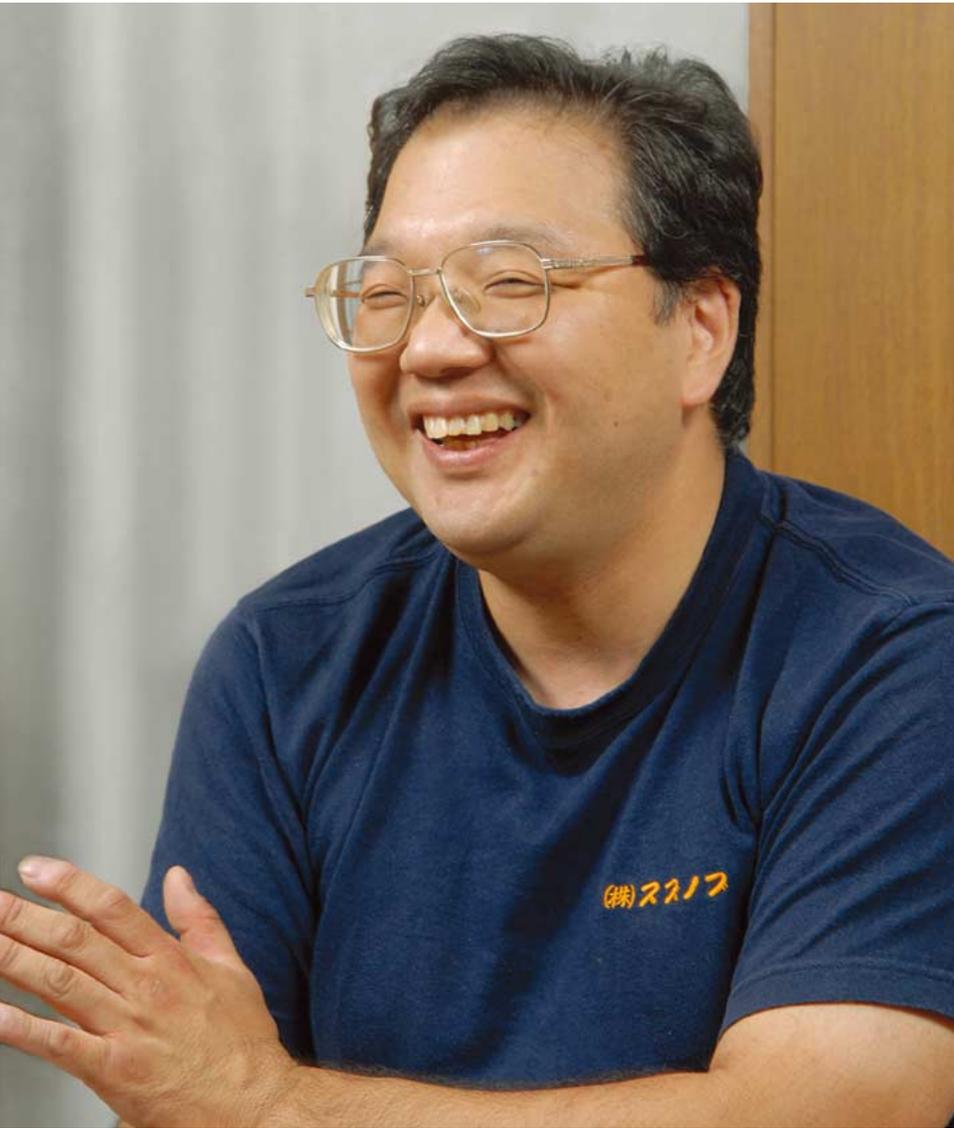
からだにやさしい北海道のお米

2007 Vol.1
創刊号

Rice Land Hokkaido

ごはん大陸

Interview



特集-1

どんな料理にも合う 「ななつぼし」をクローズアップ

これまでの北海道米になかった旨みとしっとり感のあるお米としつ、最近、道内で作付面積が急増している「ななつぼし」。果たしてその実力はどれほどのものなのでしょう。

お米のソムリエが語る北海道米の魅力

五ツ星お米マイスターとして、またお米のソムリエとして、お米のおいしさを追究し、その情報を食卓に届けている西島氏。北海道のお米事情について、「ななつぼし」について、どのように評価されているのかを伺いました。

米穀専門店「スズノブ」代表取締役 **西島 豊造 氏**

粘る甘いお米を「くどい」と表現する食文化が出てきているんですよ。北海道のお米にとって、大きなチャンスかもしれません。

米屋がお米のブランド化をやめてしまった。

ブランド米っていうのが、どうやって作られてきたか皆さん知らないでしょう。実は、あの魚沼産コシヒカリというブランドも米屋が作ったんです。

ブランド化という仕事は、大きな百貨店でもスーパーでもできません。なぜできないかというと、対面販売が不可欠だからです。このお米がなぜおいしいのか、どう食べたらいいいのか、説明をしなければ価値をわかってもらえません。棚に置いてあるだけでは、どんなにおいしいお米でもブランドにはならないのです。

北海道にもおいしいお米があります。行って食べた人にはわかりますが、行かない人にわかってもらうには、一生懸命説明して食べてもらうしかない。かつて、その役割を果たしていたのが米専門店でしたが、いつの間にかスーパーなどにシェアを取られて、米屋は淘汰されてしまいました。だから最近ではブランド米が出てこないのです。

魚沼の「コシヒカリ」を作って、宮城の「ササニシキ」というブランドを作って、「あきたこまち」を仕掛けている途中で、米屋はブランド化をやめてしまったのです。「はえぬき」や「ひとめぼれ」も中途半端な存在でしかなく、どれもこれも全部失敗しているのは、米屋がブランド化を嫌がり始めたからです。

だってそうでしょう。苦勞して「魚沼産コシヒカリ」というブランドを確立しても、量販店が横から入ってきて、品質の良しあしを無視して「魚沼」の名前をつけて安く売ってしまいます。ブランド

の価値はくずれ、米屋は売上にもつながらない。

だから自分がおいしいと思うお米を店ごとに囲い込んで、他に知らせないようにしました。ところがそうしているうちに、今度は産地が悲鳴を上げはじめました。「おいしいお米を作っても売れない。価格に反映されない。後継者が育たない」ってね。

そこで動きはじめたのが、お米マイスターなんです。



お米マイスターが 真っ先に目を付けた北海道。

お米マイスターは、米屋でなければ取れない資格です。五ツ星マイスターになるには、知識だけでなく実技の試験もあり、お米の粒で品種を当てなければいけないし、食べ比べやブレンドもできなければいけません。精米機なども直せるなど、かなり専門色が濃くなります。それだけ業界の中でも発言権があり、横のつながりも強いんですよ。

そもそも米屋の復活ということを前提にはじめられた資格制度ですが、産地の復活も視野に入っています。新しいブランドを作る、新しい時代を作る、新しい食べ方への提案もする。いろいろ考えているのがお米マイスターが集まった組織です。その中の核に、産地を育てるというテーマもあります。

実際去年あたりから、自分たちが持っていた秘蔵の産地をみんなに紹介して「売りたい人は売ってみる」という動きが出てきました。その最初の突破口が、北海道のお米でした。地域としては北空知と滝川。具体的には、北空知の低たんぱく米「ほしのゆめ」と、滝川の高度クリーン米「ななつぼし」です。

解説：お米マイスター

お米マイスターとは、日本米穀小売商業組合連合会（日米連）が認定している資格のこと。その定義は「お米に関する幅広い知識を持ち、米の特性（品種特性、ブレンド特性、炊飯特性）を見極めることができ、その米の特長を最大限活かした“商品づくり”を行い、その米の良さを消費者との対話を通じて伝えることができる者」(日米連ホームページより)

●
お米マイスターには三ツ星と五ツ星があります。平成17年10月末日現在、三ツ星マイスターは3,700人、五ツ星マイスターは220人となっています。

ところが北海道に関しては、売ったことのないマイスターが多かったものですから、「どういふふうにするんだ」から始まりました。「売ったことがないぞ、そのお米売れるのか?」「スズノブはああ言ってるけど、北海道においしい米なんかあるのか」と半信半疑もいところ。それで参加者を募って、産地に乗り込んで行ったのです。行かないきゃわかんない、食べないきゃわかんないだろうてね。

北海道の規模は、ほんとは行かないと誰にもわからないですよ。面積にしても、環境にしても、貯蔵にしてもね。他の産地とちよつと違うのは、

西島氏からのコメント

高度クリーン米「ななつぼし」について

北海道には減農薬、減化学肥料という独自の基準がありますが、高度クリーン米はそれよりさらに75%も農薬を減らす栽培方法で、限りなく無農薬に近いお米といえます。無農薬はリスクの大きな栽培方法ですが、それに匹敵する安全なお米を安定して消費者に提供することができるのは、米屋としても大きな魅力でした。

現地で驚いたのは、まず稲の高さが揃っていたこと。「ななつぼし」は品種の特性として、稲の高さが揃いになりがちですが、それが全部横並びで、刈り取り適期がはっきりわかる状態でした。炊き上がりも粒が揃って、大きく張って、きれいなお米です。

そこですね。しかし、マイスターの頭の中に余計なイメージがないぶん、気に入ればみんなうまく売るんです。実際、初めて食べてみて、あんまり旨かったので参加者全員売る気になりました。そして今年(平成18年)、全員売り切りました。

嗜好品としてのお米に北海道の活路がある。

マイスター制度をみてもわかるように、最近の米屋はこだわりの強くなっています。米屋さんに帰ってくるお客さんの率も、ものすごく増えてきました。傾向として、若い人ほど米屋に來ますね。



特に、雑穀だ、玄米だ、分付きだとかいろいろな食べ方をしたい人ほど、ノウハウがないので米屋に來て聞いています。

実はここに、北海道のお米が生き残っていく大きなヒントがあります。

西島氏からのコメント

新米の食感を維持できるカントリー

北海道のお米の魅力の一つが、巨大な大型冷蔵庫すなわちカントリーです。蓋を閉めてしまえば、1年間を通じてお米をもみの状態で保存することが出来ます。もみの良さは、やはり水分が保たれているということ。収穫した秋の環境のまま、新米の食感を残したまま保存できるのは、非常に魅力がありますね。

「コシヒカリ」が好きなのは男の人です。甘さを求めるのも、粘りを欲しがるのも男性なのです。ところが粘りすぎるお米を「くどい」と言う食文化が出てきました。若い人とりわけ女性が、粘りがあつて甘みがあるお米を「旨い」ではなく「くどい」「飽きる」と表現しはじめたのです。特に最近、玄米だ、分付きだ、雑穀米だと多様な食べ方が出てきて、お米を主食というより嗜好品として見るようになりました。

嗜好品としてお米をとらえた時、北海道のお米の位置付けは、とてもいいポジションにあると思います。一番合わせやすいのです。さっぱりしている上に、冷めてもべたつとしない。硬くならない。雑穀とか、納豆、海苔でも野菜でも、何にでも合います。いろんな食文化を巻き込んだ時、オ

ールマイティに使いやすいのが、北海道の高品質米なのです。

その上、面白みも持っています。食べたことがない食感、健康志向、食材としての新鮮さ。女性が嗜好品としてお米をとらえた時、北海道のお米は、とても魅力的なんですね。ただし男性が好むような、こてこてのステーキなどには合わないと思います。実際うちでも、去年1年間売った北海道のお米のうち9割が女性のお客さんでした。

「ななつぼし」と「ほしのゆめ」を比べると、「ななつぼし」のほうがしっとりしています。もともとの性質として、東京の人は、しっとりとした感じが好きなので、東京仕様のお米は「ななつぼし」です。でも雑穀米にしたり、玄米で食べる場合には「ほしのゆめ」のさっぱり感も合うので、どちらも受け入れられています。

食文化を伝えるのに これほど適したお米はない。

「ななつぼし」は、これから北海道のお米を支えていく品種だと思えます。口に入れた時に、甘みが広がる感じがしますね。「ほしのゆめ」を評価してもらおうと、「のごし」という言葉が最初に出てきますが、「ななつぼし」に関しては、「しっとり」という表現が出てきます。2つのお米の違いが、よく表れていると思います。

「ななつぼし」が、どういう料理に合うかということ、実はこのお米は、ものすごく握りやすいお米なんです。寿司屋さんが使いやすいお米というの

は、甘みがあって、香りがあって、立つお米です。一番嫌うのは、おひつからしやりを取って、それから足したり引いたりしなければいけないお米。もたもたしているうちに、手のひらの温度が伝わって寿司をますぐってしまうからです。

「ななつぼし」は、粘り加減が適度なので、米がつぶれてこないで立つ感じがします。ご飯粒とご飯粒の隙間に指がさっと入る。一発で、自分の好きな量が取れるわけです。

立つということは、ご飯粒の間に隙間があるということなんです。それだけ酢と混ぜた時にしやり切りが簡単にいきます。ささささと、切れる。切れば切れるだけ、まんべんなく酢が混ざるから、冷めた時でもべとべととしてこない。ますます使いやすいですね。

毎日の食卓で「ななつぼし」に合う料理としては、「白身の魚」です。白身の魚って淡白な味でしょ。「コシヒカリ」とか「あきたこまち」「ひとめぼれ」などで食べると、魚の味がわかんなくなっ、最後には米の味になってしまいます。お米が勝ってしまうんですね。ところが高品質の「ななつぼし」は、相手が薄い味なら薄いように自分の味を抑えてくれる。強ければ強いで、それに合わせてくる。すごい力を持っているんですよ。

だから「ななつぼし」は、これからいろいろな食べ物のお米を覚えようという子どもにとつて、とてもいいお米だと思います。朝ご飯のおいしさとか、食材のおいしさとか、野菜の甘さなどを子どもたちに感じてもらうって食文化を伝えていくのに、これほど適したお米はないと思います。



プロフィール にしじま とよぞう

1962年東京生まれ。北里大学獣医学部畜産土木工学科卒業。2年間農業土木コンサルタント業に従事した後、家業の米穀専門店「スズノブ」を継ぐ。99年(社)日本米穀小売振興会主催の優良米穀コンクールにて「食糧庁長官賞」を受賞。五ツ星お米マイスターの称号を持ち、お米のソムリエとして、新聞、雑誌、テレビなどに多数出演している。著書に『今日はこの米!コシヒカリの子孫たち』(NHK出版)など。

サイロの上から見下ろすと、 そこは黄金色のジュウタンだった。

北海道が日本一の米どころというのなら、それを実際に目で見てみよう。

JA北いぶきの方にお願ひして案内してもらおうことになったのは妹背牛町^{もせうしゅう}、開拓以来農業を核として発展してきた町だそう。

色づき、実った一面の「ななつぼし」を見るために一路北海道へ。ふらりと入ったJR深川駅近くの蕎麦処。コシがあつて、香りがあつて、おいしい新蕎麦だった。秋が早いこの地方では、お米の収穫と新蕎麦の出回る時期が重なるらしい。

待ち合わせていたJA北いぶきの方と一緒に、車で妹背牛町へ向かう。もせうしちょう。北海道の地名は、いつも手ごわい。

「この辺りが、北海道でも有数の米穀地帯ですか」

「米だけじゃありません。蕎麦も大豆も、ジャガイモもトウモロコシも、みんなおいしいんです」

「その中でも、やはりお米に力を入れている…」

「そうです。ライスランドには行きましたか？」

なんでも、深川市の道の駅「ライスランド」では、注文を受けてから一人前ずつ地元米を炊き上げて食べさせてくれるとのこと。

「一面の稲穂が見たいのだけど、見えませんね」

「笑）国道からちよつと入れば、至る所田んぼですよ」

妹背牛町は、石狩川沿いに広がる「山のない町」。どこまで行っても平坦なため、車からではなかなか遠くが見渡せない。

「それじゃ、ちよつと高い所に行きますか？」

そして連れて行ってもらったのが、妹背牛町のライスセンター。収穫したお米を選別・保管する大規模施設である。

「お米を貯蔵するサイロがあつて、登れるんですけど…登りますか？」

もちろん登ります。と答えたものの、これが予想以上にきつかった。階段、階段、また階段。運動不足を一気に露呈しながら、息を切らして頂上に到着。特別に許可をいただいてサイロのつべんから眺めた風景は、どつちを向いても田んぼ、田んぼ。ちよつと雲間から陽光がのぞいて、照ら



し出された稲穂が黄金色に輝くのです。これは見事。

うっすら積もった米粉に足をすくわれないように、そと階段を下りて高見の見物は終わり。

「では、ななつぼし生産者の所へ行きましょう」

* * *

「ここに生まれて、ちっちゃい頃から農作業手伝ってましたからね。実際に労働力として農業に
関わるようになったのは、高校卒業してから。かれこれ27年お米を作っています。もう27年になる
んだなあ。すんごいね」

見渡す限りの「ななつぼし」の中に立って、長谷さんが出迎えてくれた。そう、こういう風景を
見たかった。あぜ道に植えられているのは、もしかしてハーブ？

「稲に害虫がつきにくいということで植えています。農業は必要以外のものは一切かけない。そ
ういうのを基本にしています。この辺りは雪も降るし、平坦な地形で風も吹きます。病害虫がも
とと出にくい環境なんです」

「雪が積もるのでは、農作業も大変ですね」

「うーん、どうなんでしょうかね。北海道以外で米作りしたことないんで、比較しようがないん
ですけども(笑)。春先の農作業っていうのは、苗床の除雪から始まりますが、この雪があるから
土が若返ると聞いています。雪解けの水が、土の中の余分なものを洗い流していくんです」

「ななつぼし」は粘りプラス旨み、両方を兼ね備えた品種だと語る長谷さんに、「コシヒカリより
旨いですか」と質問をしたところ、「絶対負けない自信あります」と言った後でこう付け足した。

「でも、もともとおいしい米が、できるんでないかなって思ういはあるんですよ」

「そのお米食べに来ますよ」と、勝手な約束をしてお別れしました。



あぜ道に植えられたハーブ。害虫がつきにくくなる。



「ななつぼし」を生産している長谷さん。





妹背牛町ライスセンター

お米のサイロのある風景

広大な田園風景の中にひとときわ目立つ建物がある。円筒形の貯蔵タンクを備えたお米のサイロだ（妹背牛町ライスセンター）。内部は巨大な魔法瓶であり、冬の間の冷気を蓄えて超低温状態で玄米を保存する。新米の状態ですいつでも出荷できるという最新の設備。同センターでは、タンパク含有率などをもとにお米を仕分けする高度な「仕分け集荷能力」を備えている。



お米のサイエンス

「ななつぼし」がおいしい理由

北海道立中央農業試験場 生産研究部 水田・転作科科长 田中一^{がわお}生氏 インタビューより

この「ななつぼし」を食べてみてください。

昔、北海道のお米を食べたことがある人が食べたなら愕然としますよ。

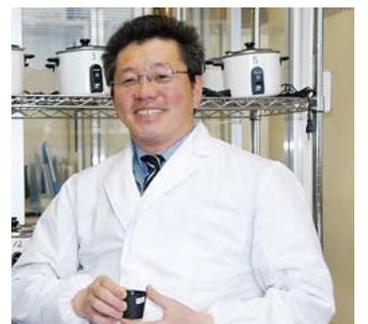
「柔らかさ」と「粘り」があるでしょう。それが圧倒的に違うんです。

■日本の伝統的な食文化に合ったお米とは…

ひとくちにお米の食味といっても、それを決めているのは、白さ、つや、透明感などの外観、香りや甘さ、舌触り(滑らかさ)、そして硬さや粘りなど、さまざまな要素がからんでいます。北海道のお米は、甘みや香りなどは十分あります。ところが、一般的な評価として「おいしくない」と言われ続けてきました。

どうしてかという点、「硬くて粘らない」という欠点があったからです。他の食味がどんなによくても、粘りが足りないと全体的な食味がガタンと落ちてしまうのです。実際、10〜15年前の北海道米は、食べた瞬間にポロポロした感じがあり、冷めるとその傾向が一層強まりました。

日本中のお米が冷害で不作だった年に、タイなどのインディカ米が日本に大量に入ってきたのを覚えている人も多いと思います。現地では「おいしい」とされていたお米を輸入したにもかかわらず、かなり評判悪かったですね。パサパサして粘らないためです。カレーやピラフにしたり、タイのように汁をかけて食べるとおいしいのですが、刺身などの日本料理にはまったく合いませんでした。「粘らないお米」というのは、日本の伝統的な食文化に適していないのです。



■アミロースとアミノペクチン

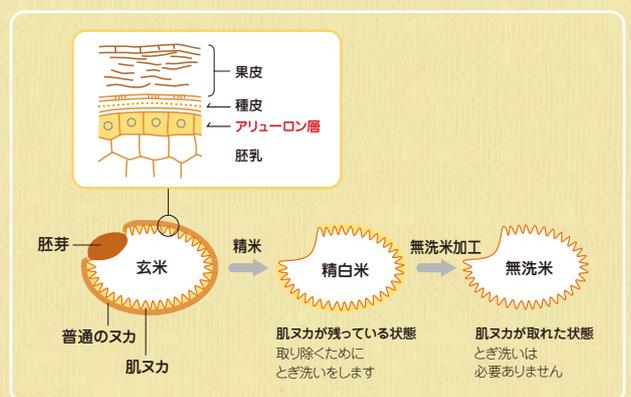
では、何が北海道のお米を粘らなくしているのか。粘りを決めている物質は何か。いろいろ調べた結果、突き当たったのが「アミロース」という物質でした。お米は、成分の8割近くがデンプンです。デンプンには2種類あり、一つが「アミロース」という直鎖状の分子構造を持ったデンプン。もう一つが「アミノペクチン」という枝分かれの分子構造を持ったデンプンです。

もち米はアミロースが0%で、アミノペクチンが100%。ということとは、アミロースが低いほうが粘るのではないかと考え、北から南までさまざまなお米を調べました。すると平均値で、北海道米が21・5%、おいしいといわれている北陸産「コシヒカリ」が18・4%と、3%ほどアミロース量が多いことがわかりました。微妙な差なのですが、食味に大きく影響していたのです。

17〜18%という目標値を掲げて、品種改良に取り組んできたのが北海道のお米の歴史の一面です。そして「ほしのゆめ」が生まれ、「ななつぼし」が誕生しました。「ななつぼし」のアミロース値は、限りなく「コシヒカリ」に近くなっています。「ななつぼし」がなぜおいしいのか。その秘密の一つがデンプンの成分比にあるのです。

無洗米でも「ななつぼし」がおいしい理由は？

「ななつぼし」は無洗米でも食味が落ちないというデータもあるそうですが、考えられる理由としてアリューロン層があります。お米は、種皮と胚乳の間にアリューロン層という部分が存在します。ここにはミネラルなどの栄養も多く、お米の旨みに関係しているといわれています。ところが無洗米という精米方法では、アリューロン層の多くが取り除かれてしまいます。「ななつぼし」が無洗米でもおいしいとすれば、アリューロン層が他のお米よりも厚いため、無洗米の状態にしてもその多くが残っているのではないかということが推論されます。



帰国子女米「国宝ローズ」の血を引く「ななつぼし」

「ななつぼし」誕生まで20年の歳月

「ななつぼし」は3系交配といって、宮城県産米の「ひとめぼれ」とカリフォルニアから逆輸入された「国宝ローズ」の血を引く「空系90242A」、それに北海道米の「あきほ」という3つの品種から生まれました。その系譜をさかのぼっていくと、下図のように複雑なものになります。

「国宝ローズ」に「空育114号」（後の「ゆきひかり」）をかけたF₁※に、さらに「空育99号」をかけてできたのが「空系61060」。これに「上育397号」（後の「きらら397」）をかけてできたのが、「空系90242A」になります。この「空系90242A」と宮城県産の極良食味品種「ひとめぼれ」をかけたF₁に、さらに耐冷性良食味の北海道品種「空育150号」（後の「あきほ」）をかけたF₁種子を栽培し、バイオテクノロジーのひとつである「薬培養※（二層培養法）」を用いて作られたのが「ななつぼし」です。「国宝ローズ」から「ななつぼし」までは約20年かかっているのです。気の長い話と思うかもしれませんが、お米の品種改良に取り組む者に

とっては、ごく普通のことです。品種改良とは、言ってみれば失敗の積み重ねです。北海道立中央農業試験場だけでも毎年1000組み合わせ程度の交配が行われてきましたが、優良品種に認定されるのは、その中から1つあればよいといった確率です。優良品種として認定され、ひとつのブランド米として世に出てくることは、本当に運の良いことであり、それだけに、どのお米の品種にも必ずといっていいほど、「品種誕生に至る独特の物語」があるのです。

帰国子女にまつわる伝説

「国宝ローズ」というお米は、アメリカの「国府田（こうだ）農場」という所で作られた品種です。鯨岡（鯨岡辰馬・国府田農場総支配人）さんという優秀なブリーダーが作ったといわれています。もともとは日本のお米でしたが、それをアメリカへ持って行き、アメリカ人の嗜好に合わせるように長粒種に変えていったのです。

それがなぜ、逆輸入のように北海道に戻ってきたかというところ：中央農業試験場に研修生として来ていた男性が新



試験場では現在も数多くの交配が行われ、次代の品種づくりが進められている。

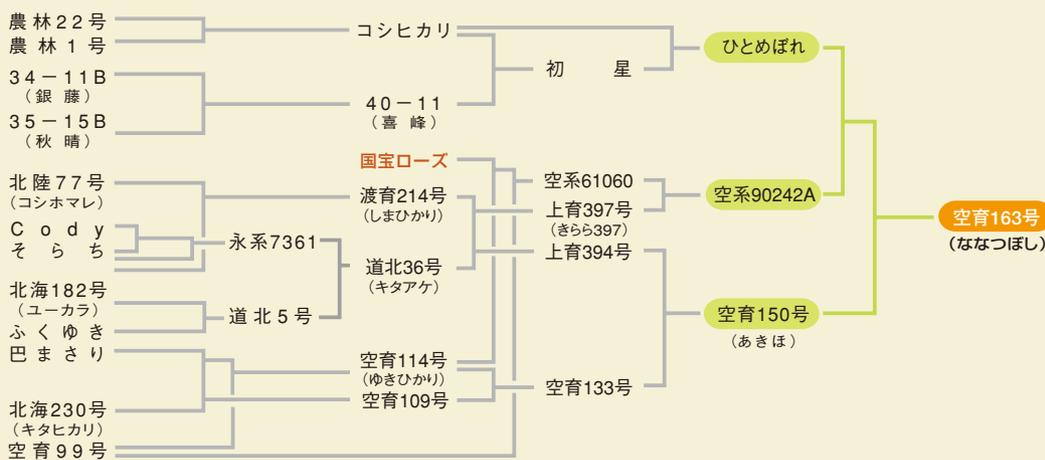
婚旅行でカリフォルニアへ行った際、向こうでおいしいお米があったからと持ち帰ってきたのが「国宝ローズ」だったということでした。それも玄米で…。

この玄米を発芽させて交配に使ったという話ですが、古い話なので確証はなく、半ば伝説のようになっています。それが回り回って「ななつぼし」に受け継がれたわけです。「国宝ローズ」の血を受け継ぐことで食味が進化し、収量も多いお米になりました。

※F₁（えいぶん）
異なった品種を掛け合わせたときに生まれる第一世代の雑種のこと。2つの親の優れた性質を併せ持つことが多いが、その性質は一代限りのため、種子を栽培しても一定の品種として続いていくことはない。F₁はFilial 1の略。

※薬培養（やくばいよう）
薬とは稲の花粉が詰まった袋のこと。薬培養とは、薬を培養してできた未分化細胞を育てることで、遺伝的に固定された稲を作り出す手法。品種固定までの時間を短縮することができる。

「ななつぼし」の系譜





飲みに来たお客さんの9割くらいがご飯を注文します。最近は柔らかいお米より、1粒1粒の存在感のあるお米が好まれています。

炊き込みご飯に使っても、具に負けないお米ですね。

店舗データ

●住所
東京都文京区音羽2-11-14 第二サカエビル1F
電話：03-3945-2684
<http://www.teshigotoya.net/>
●交通
東京メトロ有楽町線護国寺駅(4番出口)徒歩1分
●営業時間
月～金 18:00～翌02:00
土・日・祝 17:00～23:00
定休日：無休



「旨い米、旨い酒、旨い料理」がうちのコンセプトです。大釜で白米を炊いて、炊き立てを食べさせていただいています。東京ではあまり目にするこのない各地のお米を、月1〜2回のペースで入れ替えながら提供しています。そして白米と並ぶうちの人気メニューが、「ななつぼし」を使った「炊き込みご飯」です。炊き込みご飯の場合、具に負けない力強いお米でなければならぬため、お米の銘柄は変えず、ずっと「ななつぼし」です。いいですよ「ななつぼし」は。白米で食べてもおいしいけれど、炊き込みご飯にすると米の甘みが引き立ちますね。芯が残らないけれど、噛み応えがある。炊き込みご飯というのは、野菜などからどうしても水分が出てきます。「ななつぼし」は、その具材の旨みを吸収してくれます。それでいながら具材に負けることなく、お米の甘みもちゃんと伝えてくれます。正直いうと、北海道といえれば野菜、魚介類のイメージ。こんな良いお米があるなんて思ってもいませんでした。お客様の中にも「北海道のお米？」と驚く人もいますが、食べるおいしさをわかっただけです。

えびす三郎 坂上拓彦

使用している北海道米…ななつぼし

えびす三郎 (居酒屋)



北海道米が
食べられるお店

東京で「ななつぼし」が食べられるお店

おいしさ・使いやすさに魅せられて、市内でも北海道米を使うお店が増えています。お米のどのような特徴が、プロの料理人さんに評価されているのでしょうか？

普通に食べてもおいしい上に、握りやすいんです。

店舗データ

●住所
東京都世田谷区喜多見5-3-2
電話：03-3415-2280
●交通
小田急線成城学園からバス(下宿バス停)すぐ前
●営業時間
11:00～23:00
定休日：火曜日(ただし、祝日・祭日は営業)



お米には、ほんとに苦労しました。いろいろお米屋さんを回って、産地銘柄の異なるお米を買っては試してみたのですが…。寿司に使うお米は、炊き上がった時に硬い・柔らかいなどのばらつきがあっちゃいけません。ブレンド米はダメなんです。やたらと粘って、重たいお米も困ります。握る時に、ご飯の中に手が入りにくいし、グシャツとしてしまう。お酢も混ぜりにくいでしょう。切ろう(混ぜよう)と思っても、小さく固まってしまうから均一にいかないのです。「握る時はカラツとしていて、口に入れるとしっとりする」というのが理想ですね。「ななつぼし」に出合っって、味もおいしいし、炊き上がりの感触もいい、これは探していたお米だと思いました。毎日のことですから、握ればお米の良さあしはわかります。「寿司」というとすぐ「ネタ」の話題になりますけど、シャリってほんとに大事なんです。どんなにネタがよくても、まじいお米で握ると、それはまずい寿司になっちゃうんですよ。普通に食べてもおいしい上に、握りやすいという条件を備えたお米はなかなかありません。

鯉寿し・喜多見店 萩原 至

使用している北海道米…ななつぼし

鯉寿し・喜多見店 (寿司店)



冷凍物のネタは極力使わないようにしています。新鮮なネタをおいしく味わってもらうには、お米が大切です。



図2
北海道のうるち米（支庁別作付面積）

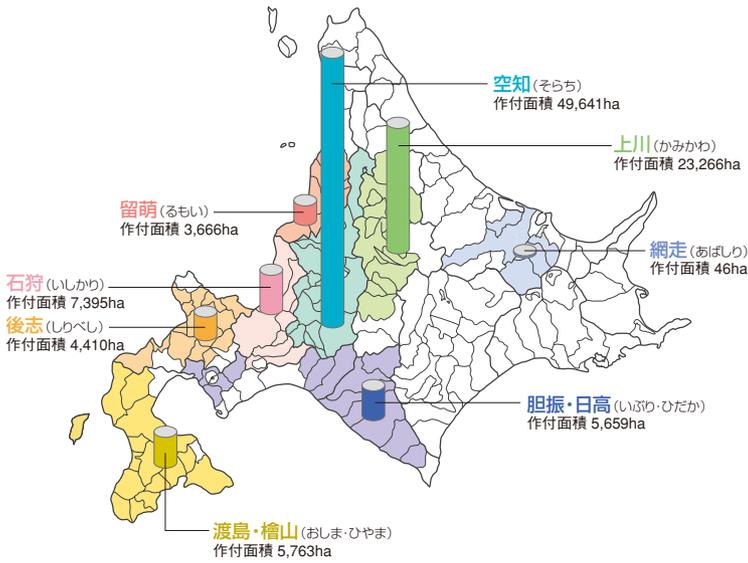


図1
水稻作付面積・収穫量上位県（うるち米・もち米）

作付面積 (ha)

産年	H13	H14	H15	H16	H17
1位	北海道 122,000	北海道 120,200	北海道 117,800	北海道 120,500	新潟県 121,000
2位	新潟県 117,500	新潟県 117,700	新潟県 116,200	新潟県 119,900	北海道 119,100
3位	秋田県 92,200	秋田県 92,100	秋田県 90,400	秋田県 93,700	秋田県 94,600
4位	福島県 80,800	福島県 80,500	福島県 80,200	福島県 82,100	福島県 82,700
5位	宮城県 79,900	宮城県 79,400	宮城県 78,300	茨城県 78,500	宮城県 79,500

収穫量 (t)

産年	H13	H14	H15	H16	H17
1位	新潟県 654,500	新潟県 652,100	新潟県 594,900	北海道 623,900	北海道 682,600
2位	北海道 642,100	北海道 579,800	秋田県 479,100	新潟県 594,700	新潟県 652,200
3位	秋田県 592,200	秋田県 516,700	北海道 454,000	秋田県 456,300	秋田県 544,000
4位	福島県 445,200	福島県 441,100	山形県 378,000	福島県 455,700	福島県 449,100
5位	宮城県 428,300	宮城県 427,200	福島県 377,700	宮城県 447,500	山形県 429,500

農林水産省 統計部調べ

道米の、ほんとうの実力

たとえば、「どこまでも続く風景」を思い浮かべる人も多いと思います。
の波。北海道は、日本一の田園地帯です。



米どころといったら、やっぱり新潟や秋田でしょ？

まず水稻の作付面積を見てください(図1)。平成17年の1位は新潟県の12万1000haでしたが、第2位は北海道の11万9100ha。特筆すべきは北海道の1戸当たりの作付面積。全国平均の約6倍に相当する約6haもあります。大規模で効率的な稲作が行われている証しです。そして収穫量は68万2600トン(平成17年)に達し、平成16年に続いて日本一に輝きました。

広い広い北海道の「どこで」お米が作られているのでしょうか？北海道の田園地帯っていったいどこなのかな？うるち米の作付面積を示した図2を見ていただくと一目瞭然。深川市や夕張市を含む「上川エリア」と、旭川市や富良野市を含む「上川エリア」など、北海道の中央部分が代表的な稲作地帯となっています。

図4
炊飯後経過時間と総合評価

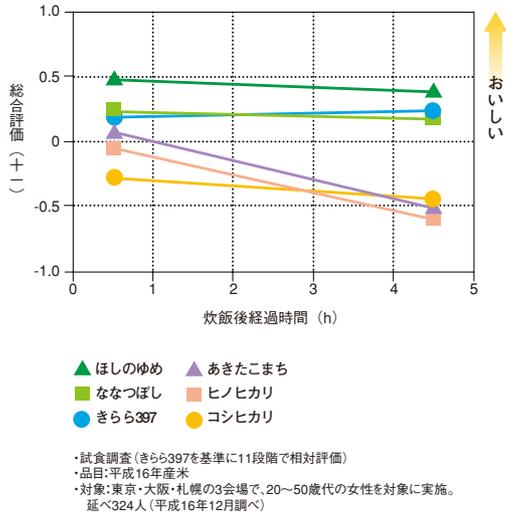
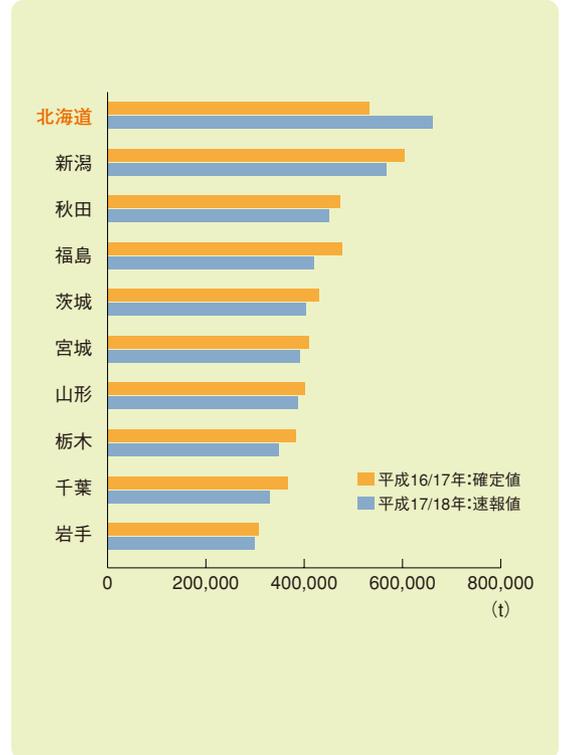


図3
都道府県産米の需要実績(上位10都道府県)



農林水産省の統計より

あなたが知らない北海道

どこまでも続くラベンダー畑、どこまでも続くトウモロコシ畑…、北海道
 実は北海道で一番よく目にする風景は、広大な稲穂

北海道のお米って、
 食べたことないなあ。

農林水産省が発表した平成17年/18年のお米の需要実績(図3)では、北海道が66万814トンで全国No.1となっています。つまり、日本で一番たくさんお米を売っているのが北海道なのです。米どころといわれる他府県が軒並み需要量を落としているのに対して、北海道は前年比で23・8%も増加しています。

価格面でも平成18年6月、北海道米の「ほしのゆめ」の落札価格がコメ価格センター(東京)で上昇し話題となりました。北海道米は、人気上昇中のお米なのです。

それでも食べたことがない? いえいえ、収穫量が多く安定して提供できる上、食味が良いため、北海道のお米はお弁当や外食産業などの業務用に幅広く採用されています。知らず知らずのうちに、誰もが北海道のお米を食べているのです。北海道米には「冷めてもおいしい」という特徴があり、これも外食産業に支持される理由となっています(図4参照)。

道内では、毎日の食卓に上っている北海道米。ぜひ他府県の人たちにも、炊き立てを食べてほしいものです。

図5 代表的な北海道米の簡単な系譜

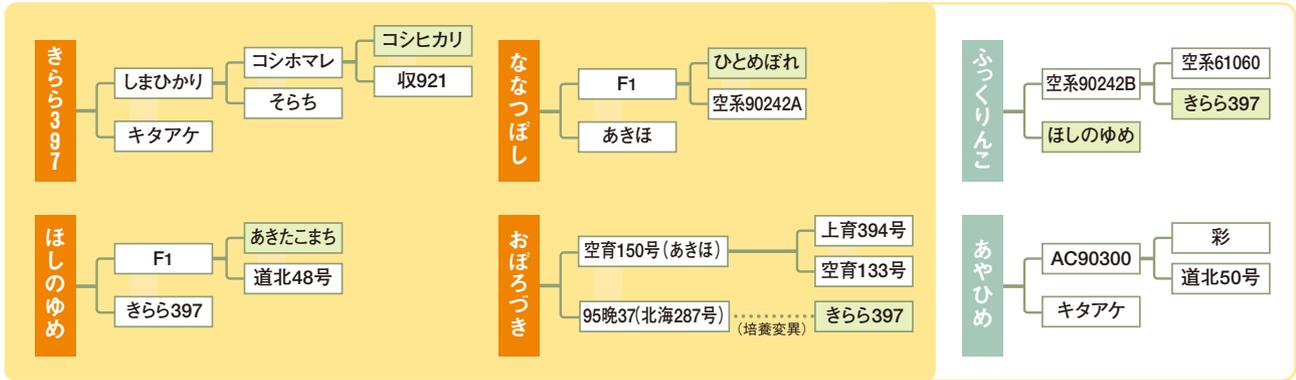
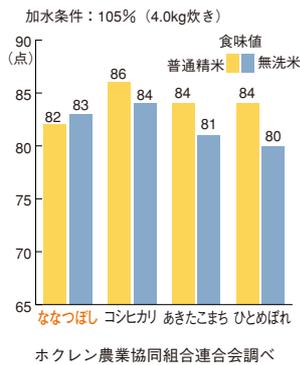


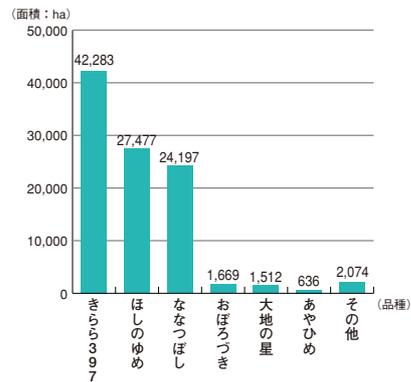
図7 食味値



※食味値
ご飯に含まれているアミロース、タンパク質、水分などを測定し、特定の方程式で導いた値。食味値は100点満点で評価され、値が高いほどおいしいご飯になるといわれている。

ホクレン農業協同組合連合会調べ

図6 品種ごとの作付面積 (平成18年産)



あなたが知らない北海道米の、ほんとうの実力

北海道米にも、**コシヒカリやササニシキがあるの？**

北海道では、北海道でしかできないお米を作っています。100年以上前のこと、積雪が多く寒さが厳しい北海道では、本州から持ってきた稲はことごとく実らず、お米は栽培することができませんでした。それでもお米を食べたい！育てたい！という人々の願いから独自の品種改良がはじまり、耐寒性の強い品種が生まれて稲が実るようになりました。さらに、収穫量を増やすことや、食味を上げるための交配が繰り返された結果、北海道独自の品種が数多く生まれました(図5、図6参照)。

全国的に最もよく知られているのが「きらら397」です。「きらら397」が大々的に宣伝されたのは平成元年のこと。当時は「北海道のお米もここまでおいしくなったか!」と話題になりました。しかし、その後も品種改良は着々と進められ、「ななつぼし」「ほしのゆめ」などコシヒカリやササニシキに匹敵する食味を誇る品種がいくつも誕生しています。

品種改良に力を入れている北海道では、毎年のように新しい品種が生まれています。しかも、その一つ一つがとっても個性的。他府県米にない食味や食感など、お米のさまざまな魅力を味わうことができるのも北海道米の魅力です。

北海道のお米に合う料理は？

現在流通している北海道米の代表的な品種を簡単に説明すると、「きらら397」は「コシヒカリ」のひ孫、「ほしのゆめ」は「あきたこまち」の子ども、「ななつぼし」は「ひとめぼれ」の子どもとなります(右ページの図5参照)。

親が異なれば、当然食味も異なります。「きらら397」は“甘みがあるしっかりしたお米”、「ほしのゆめ」は“ふっく

ら柔らかくさっぱりした食感”、「ななつぼし」は“粘りと甘さがあるバランス抜群のお米”といった感じでしょうか。

一例ですが「きらら397」はチャーハンやカレーライス、「ほしのゆめ」は炊き込みご飯、「ななつぼし」は手巻き寿司といった具合に、それぞれ適した料理も違うといわれています。

知ってる？ 幻のお米「八十九」(はちじゅうく)

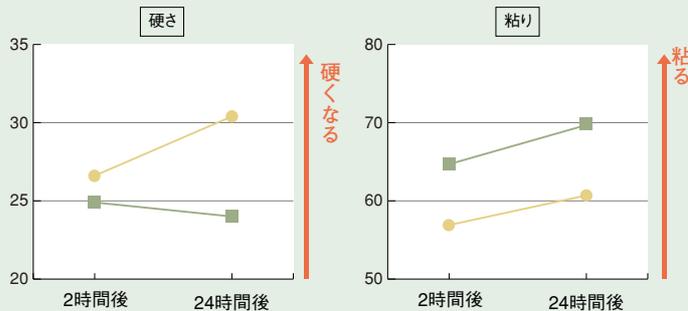
平成17年、試験的に販売されるやいなや、話題となった北海道米があるのをご存じですか？その名は「おぼろづき」。柔らかくて、強い粘りがあり、冷めてもその特性が持続します。食味官能試験では、コシヒカリと同等以上の評価。

ホクレンが「おぼろづき」の中でも一定以上の基準を満たすお米を「八十九」というブランド名で販売したところ、

大手ビールメーカーや銀行のキャンペーン商品として取り上げられたり、道内の高級旅館の食材に決まるなど、大きな反響を呼びました。平成17年「おぼろづき」の生産量はわずか60トン。まさに手に入らない幻のお米でした。平成18年は生産量を8,000トンに増やし、本格的にデビューしました。

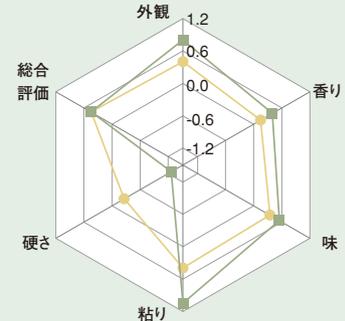
おぼろづきとコシヒカリの比較 「硬さ」「粘り」を比較すると、「おぼろづき」は「新潟コシヒカリ」に比べて柔らかく、粘りが強い特性を示しており、これは時間が経過しても持続する結果となりました。食味官能試験においても、「おぼろづき」は柔らかく、粘りが強い結果を示し、「外観」「香り」「味」においても好評価となっております。

〈テンシプレッサーによる食感値〉



※ホクレン農業総合研究所調べ(17年産)

〈食味官能試験評価〉



※(財)日本穀物検定協会への委託試験結果 サンプル米の提供:ホクレン(17年産)

北海道米に、無洗米はないの？

もちろん北海道米にも、無洗米はありません。無洗米は、お米のヌカをヌカやタピオカデンプンなどで吸着して取る特殊な精米方法で、生協などを中心に購入者が増えています。文字通り、とがずにそのまま炊けるため、利便性を感じている人も多いのではないのでしょうか。

一般的に無洗米は、普通精米に比べて食味が落ちるといわれていますが、「ななつぼし」は無洗米にしても食味が低下しないため、そのおいしさを十分味わっていただけたと思います(図7)。

気象条件不良の平成18年。お米も不作？

平成18年の6月から7月は、全国的に気温が低くて天候不順が続ぎ、稲作に深刻な影響を与えるのではないかと不安な声があがっていました。しかし北海道では、7月後半から天候が回復。8月も好天が続いたため、稲の生育状況が一気に改善され、結果として平年並みの作柄となりました。

現在、北海道米として人気急上昇中の「ななつぼし」も、6月の時点では考えられなかったほど順調に生育。品質的にもかなりいいお米となりました。

全国の米市場に挑戦する 北海道の高級ブランド米「八十九」

ついに誕生した北海道の高級ブランド米「八十九」(はちじゅうく)。魚沼産「コシヒカリ」にも匹敵するといわれるその風味を多くの人に知ってもらうため、独自の取り組みが進んでいます！

これはユニーク

「八十九」の販売戦略

ここに注目！

- おいしいお米を、
- 斬新なパッケージで販売。
- しかも将来的にはブランド名を残して中身を切り替えることも…
- こんなユニークな販売方法をホクレンが推進しています。

●まぼろしのお米「おぼろづき」

平成17年に、試験栽培米として栽培された北海道の新品種「おぼろづき」。低アミノ酸米の特徴である強い粘りを持ち、冷めてもその特性が持続するという大きな特徴を持っています。これまでの北海道米のイメージを一新する高級米として、期待が集まっており、実際、食味試験では「コシヒカリ」と同等以上の評価を獲得しています。実はこのお米は「おぼろづき」の試験栽培米として希少量収穫されたもの。法律上「おぼろづき」という品種名では販売許可がまだ下りていなかったの



ホクレン農業協同組合連合会
米穀事業本部 米穀部 主食課

課長補佐 南 章也

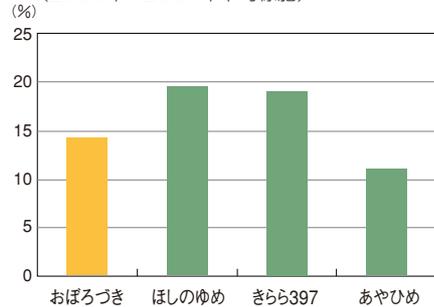
で、ホクレンでは「八十九」のブランド名を付け、消費者の反応を見るため販売を行いました。その結果、「おいしいお米」として大手メーカーのキャンペーン景品に採用されたり、高級旅館で使われるなど、あっとい間にも売れ切れてしまいました。

平成17年「おぼろづき」の生産量はわずかに60トン(北海道米全体の0.01%)。文字通りまぼろしのお米でした。平成18年は10倍以上の8000トンに増加し、期待の新品種として、道内全域および道外のアンテナショップなどで販売され、平成19年1月現在、完売となっています。

低アミロース米とは…

ご飯の粘りは、お米のデンプンに含まれるアミロースの割合で決まり、アミロースが少ないほど粘りが強くなります。もち米はアミロース0%。これに対して通常のうるち米は17～23%。低アミロース米はこの中間値となります。「おぼろづき」のアミロース含有率は14%前後（コシヒカリは17%前後）となっています。

「おぼろづき」のアミロース含有率
(2000年～2004年平均標肥)



● 中身と袋をセットで販売

「おぼろづき」を入れるホクレン提供の米袋は、アートディレクターの佐藤卓氏がデザイン。従来の米袋とはまったく異なる斬新なデザインが評判となっています。ホクレンでは、中身のお米とパッケージをセットにして販売していく意向です。

「われわれの立場は、米の卸さんへの原料供給です。米の卸さんは、米の間屋であり、メーカーでもあるわけで、各社がパッケージを作って販売しています。パッケージごと提供すると、競合他社と同じになってしまつので通常はこのような提案はしません。しかし、これまでにない斬新なパッケージ、売れるパッケージを提供できるのであれば話は違つて思います。「八十九」というブランド名を全国的に定着させていくためにも、どの店頭でも同じデザインであることが意味を持っています。袋そのものが「八十九」の宣伝戦略の一環なのです」(南)

● 品種の差し替えも視野に入れて

パッケージを見ると「八十九」という大きなブランド名のかたわらに、「おぼろづき使用」という文字が入っています。なぜ2つの名前が明記されているのか？

「ブランドの継続性ということを意識しているか

らです。ご承知のように、北海道は育種が盛んで、

毎年のように新しいお米が誕生しています。北海道を代表する高級米として「八十九」が知られるようになり、全国的に名前がある程度定着したとします。その時、より一層おいしい品種が生まれて、それを宣伝して展開していくとなると、せっかくなじんでいた「八十九」というブランドが消えてしまいかもれません。それなら「八十九」をブランド名として残し、中身を新しいお米に差し替えていくほうが賢明ではないのか。「おぼろづき」の評価や育種状況、新しい品種の評価などを考慮しながら、一番望ましい方向に展開したいと考えています」(南)

好調な販売実績でスタートを切った「八十九」。今後市場でどのように評価され、浸透していくのか、注目されるどころです。

「八十九」の名前の由来は…

「米」という漢字は、八十八の手間がかかることを意味しているといわれています。北海道を代表する高級米として、通常のお米よりも「さらにひと手間かけた」という思いを表現するため、「八十九」のブランド名を考案しました。



日常をデザインする喜び

アートディレクター 佐藤 卓 氏

**お米の袋をデザインしてほつとつとつと
依頼を受けての第一印象は。**

私が今一番惹かれているのは、見落とされがちな日常のデザインです。デザインとしてわざわざ語るようなものでもない日常的な物。例えていうなら、コンビニで売っているチューインガム。誰もデザインを気にしないのだけど、気がついたらそれを買っていた…あれ、何でこれを買ったのかなあというように、デザイン性を意識しない物を、もう一度デザインとして見直してみたいと思っています。そうした観点からいえば、日本人の体は、基本的に米で作られてきました。水田があつて、稲を作つて、そこでできたお米を食べ、日本人が出来上がってきたわけです。主食とは、いわば日常の中の日常です。私がやりたい仕事のご真ん中だと思えます。

**既存のお米のパッケージを見て、
どのように感じましたか。**

お米は、日本人にとって大切な存在です。その視点から市場のパッケージを見ると、「これでいいのかな?」と思うものがたくさんありました。子どもっぽいつつか…もう少し正面から真摯にお米のデザインを考えてもいいのかと感じました。

パッケージデザインには、「多くの中にあつて目立つこと」「目新しいこと」が求められます。物が少ない時代には、派手なデザインにすればよかったのかもしれませんが。けれど物が多くあふれている中で

「八十九」の新しいパッケージデザインを手掛けた
気鋭のアートディレクター・佐藤 卓氏に、
パッケージのコンセプトについておたずねしました。

お米を真正面から見つめた

真摯なパッケージを作りたかった。

差別化するとすると、話は別です。周りが大きな声を出している時は、小さな声を出したほうがかえって目立ったりしますね。店頭というのは、各商品が「私を買ってくれ、私を買ってくれ」と大きな声をだしています。その中で静かにしている物があると、相対的に目立ちます。黙っていることに、存在感を感じます。

お米のパッケージは、真摯なデザインがあまりにも市場にありません。そういう部分から発想すれば、静かでも絶対に目立つパッケージになるだろうと思いました。

デザインする上で、いつも大切にしている点はどのようなことですか。

デザインとは、まったく新しい何かを生み出すというだけではなく、「コミュニケーション」として「間」に入っていくことだと、最近つくづく思います。お米であれば、生産されたお米があつて、それを生活者の方に届けるためのパッケージでありネーミングです。生産者と生活者をつなぐために「間に立つて何をすべきか」をとても意識しています。これはお菓子でも、牛乳でも、ウイスキーや携帯電話、あるいは自動車のデザインでも同じです。ウイスキーというおいしい液体ができた時、それを人に届けるためにパッケージがあります。液体を入れるには瓶が必要です。瓶なのか缶なのか、もっ



市場の評価が目される「八十九」(はちじゅうく)のパッケージ

と違う何かなのか。その上で、中身を伝えるラベルが必要になります。

中身が何であるかを把握することは、デザインの原点です。この仕事でも北海道のお米を食べ、

お米作りなどについて学びながら、デザインを練りました。

デザイン化の時に、「北海道」という要素を意識しましたか。

もちろんです。それは大前提でした。素材であるとか、おおらかとか、広い大地と広い空、雄大な、いい意味で洗練されていないナチュラルさとか。多くの人が北海道に持っている普遍的なイメージ、キーワードを頭に描きながら、そのフィルターを通して可視化していきました。

初めて食べた北海道のお米はとてもおいしくて、

みんな一生懸命作っているのだということを感じました。それなら「北海道ではお米を誠実に作っているぞ」ということをはっきり伝えたい。余計な手は加えない。それが北海道のお米らしさにつながっていくと思いました。

「八十九」のデザインコンセプトを教えてください。

八十八の手間がかかるといわれるお米より、さらにひと手間かけた「八十九」というネーミング。この名前に込められたメッセージを力強く表現する目的で、あえてシンプルなデザインを採用し、色を控えて2色刷りにすることで北海道らしい素材さを表しました。

他のどこにもない「八十九」ならではの顔つきをデザインすること。遠くから見ても近くから見ても「八十九」だとわかるようにすることで、一度見たら忘れられない、一度食べたら忘れられない米袋を目指したつもりです。



佐藤 卓 さとう たく

PROFILE／プロフィール

東京芸術大学デザイン科卒業、同大学院修了。株式会社 電通を経て、1984年佐藤卓デザイン事務所設立。「ニッカ・ピュアモルト」の商品開発、「ロッテ・ミントガムシリーズ」「明治おいしい牛乳」などの商品デザインを手掛ける一方、「TOYOTA・VISTA」のVIデザイン、NHK教育「にほんごであそぼ」の企画など、第一線のアートディレクターとして幅広く活躍している。日本パッケージデザイン大賞金賞、Gマーク金賞、ニューヨークADC銀賞、デザインフォーラム金賞など、受賞多数。

北海道米のブランド紹介



食べて！比べて！北海道米

北海道には、他の地域では育成されていない「おいしいお米」がたくさんあります。現在流通している主なお米をご紹介します！



■ きらら397

「ほしのゆめ」などの他の北海道米と比較して、つや、粘りは劣るが、噛んだあとの甘みが強いのが特徴です。硬めのご飯がお好みの方に選ばれています。北海道米のロングセラーです。



■ ほしのゆめ

「きらら397」などの他の北海道米と比較して、つや、粘りが強いのが特徴で、柔らかめのご飯がお好みの方におすすめします。北海道で現在最も売れている品種です。



■ ななつぼし

平成16年から本格デビューした新品種で、つや、粘り、甘みのバランスに優れているのが特徴で、程よいつや、粘り、甘みをお求めの方におすすめします。北海道米、期待のニューフェイスです。



■ おぼろづき(八十九)

粘りと柔らかさを併せ持つ画期的な味で注目を集めている新品種です。「八十九」のブランド名で北海道発の高級ブランド米として平成18年本格デビューしました。



■ ふっくりんこ

道南生まれの期待の品種。北海道立道南農業試験場で育成、平成15年に奨励品種に採用されました。その名のとおりふくら、柔らか、おいしさ長持ちが特徴です。



■ あやひめ(玄米さらだ)

サラダ感覚で食べられるヘルシー玄米「玄米さらだ」として発売中。粘りが強い低アミロース品種の「あやひめ」の玄米を100%原料として使用することで、玄米でありながら粘りのあるおいしさを実現。炊飯器で簡単においしく炊き上がり、冷めても粘りが長持ちします。

ここで買えます！ 北海道の農産物

東京駅前にあるホクレンのアンテナショップ「北海道フーディスト」では、ホクレンがセレクトした北海道の農産物を販売しています。新米のシーズンには「八十九」などの北海道米を取り扱うこともあります。また、札幌駅前や新千歳空港内にもアンテナショップを展開しています。機会がございましたら、ぜひご利用ください。（北海道米は、季節等によりお取り扱いしていないことがあります。）



北海道フーディスト（東京駅前）

〒104-0028
東京都中央区八重洲2丁目2-1
ダイヤ八重洲口ビル1F
TEL：03（3275）0770

ホクレングリーンショップ（札幌駅前）

〒060-0004
札幌市中央区北4条西1丁目
北農ビルB1F
TEL：011（232）6490

北海道米が買える「ネットショップ」のご案内

「ホクレン グリーンネットショップ」ホームページアドレス
<http://www.kitanokodawari.com/hokuren>

ホクレンのインターネットショップ「ホクレン グリーンネットショップ」では、北海道の四季折々の農産物を「産地直送便」として皆様にお届けしています。「北海道の新米を食べたいな」と思ったら、取り扱い商品一覧の「農産品」をクリックしてください！



まず「ホクレン グリーンネットショップ」のサイトにアクセスします。トップ画面の農産品をクリックしてください。



北海道米の商品一覧ページが現れます。銘柄を選択していただくと購入ページに移動します。

北海道のお米のいろいろなことがわかります。

※「北海道のお米」についてもっと知りたい方は、こちらまで。 ▶▶▶ <http://www.hokkaido-kome.gr.jp>



北海道をもっとおいしく!



日本の耕地面積の約4分の1を占める北海道は、おいしくて新鮮な農畜産物の宝庫。
ホクレンは全国の皆様に、穫れ立ての「北海道ブランド」をお届けしています。

ホクレンは経済事業を担う農協の連合会です。

北海道は117万ヘクタールのクリーンで広大な農地を持つとともに、冷涼な気候にも恵まれた地域です。

その大地からは新鮮・安全でおいしい農畜産物を豊富に産出しており、日本の食糧基地としての役割を期待されています。

ホクレンはこうした期待に応えるため、農畜産物を集荷・加工・流通・販売し、消費者の皆様にお届けするとともに、農協・生産者の方々に農畜産物の生産に必要な資材・技術・情報を提供することを目的として農協により組織された連合会です。

ホクレンは、これからも生産者および消費者の皆様とともに、日本の農業を担い続けます。

■ホクレン農業協同組合連合会 概要

●所在地	〒060-8651 札幌市中央区北4条西1丁目
●会員数	144会員（平成19年1月1日現在）
●出資金	213億円
●取扱高	14,441億円（平成17年度）
●職員数	1,960人（出向者・嘱託を除く 平成18年3月末日現在）
●事業所・施設	77カ所



ホームページURL：<http://www.hokuren.or.jp>