

Rice Land **Hokkaido**

ごはん大陸



特集

産地から消費地まで。北海道米の新たな価値を創り出す

ホクレン農業総合研究所

調査レポート

ごはんソムリエが
北海道米の実力を判定



ホクレン 北海道米販売拡大委員会



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116万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。



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	130会員（平成22年4月1日現在）
●出資金	201億円
●取扱高	14,734億円（平成21年度）
●職員数	1,942人（出向者・嘱託を除く 平成22年3月31日現在）
●事業所・施設	70カ所



ホームページ URL : <http://www.hokuren.or.jp>

CONTENTS

2 特集 産地から消費地まで。北海道米の新たな価値を創り出す ホクレン農業総合研究所

“おいしさを研究する” 食品研究室

北海道米をよりおいしく食べてもらうことを目標に
研究開発、情報発信に取り組む。

“独自の品種開発力” 作物機能開発課

DNA マーカー技術を使い、大規模栽培に適した
新しい品種開発を目指す。

“北海道米の安全・安心を支える” 食品検査分析センター

遺伝子レベルの品種チェック。

残留農薬を検査し、カドミウム値も確認。



8 調査レポート 5人のごはんソムリエによる座談会と試食会

ごはんソムリエが北海道米の実力を判定

「ゆめぴりか」は白飯としらすごはんで、
「ななつぼし」は牛丼で、それぞれ高評価



14 北海道米レポート 1 消費者の「食のこだわり」に応える北海道米

北海道の多彩な気候風土が、北海道米のおいしさの原点。

16 北海道米レポート 2

“消費者のために、共にがんばる” という意識が
「北海道米あんしんネット」を支えている。

18 「ふっくりんこ」の故郷、函館のおいしい店

19 「ななつぼし」が食べられる東京の店 北海道米を買うならこの店

20 トピックス 北海道米のおいしさをカレーで伝える

カレンジャー娘も参戦。ふれあい田んぼ教室 in 富良野

21 ホクレン・インフォメーション

北海道米のブランド紹介



おいしさいろいろ北海道のお米

2010 Vol. 4

Rice Land Hokkaido

ごはん大陸

北海道米の研究が進むにつれ、いろいろな事実が浮かび上がってきました。たとえば、お米の
おいしさをはかる指標として、従来は「粘り」や「やわらかさ」などが重視されてきましたが、
どうやら「甘み」が関与しているらしいことがわかってきました。しかも北海道米は「甘み成
分」が豊富！ 今号では、北海道米に関する研究調査のほか、「ごはんソムリエ」による食味
評価など、甘くておいしい話題をたくさんお届けいたします。

お米のおいしさ新発見。 甘みがうまさの「北海道米」。

産地から消費地まで。 北海道米の新たな価値を創り出す ホクレン農業総合研究所



農業総合研究所 食品研究室（札幌市）

ホクレン農業総合研究所（農総研）では、北海道の農作物の新品種開発や栽培環境の研究、収穫した作物の貯蔵方法や残留農薬等の分析、そして食味試験、加工方法の開発、流通方法の検討など、「産地から消費地まで」をキーワードに道産農作物を育て、生かす多様な研究開発を行っています。消費者の立場に立った研究によっておいしい「北海道米」の開発に取り組む同研究所を訪ね、最新トピックを紹介。北海道米の「いま」と「これから」がわかります。

〳〵おいしさを研究する〳〵食品研究室

北海道米をよりおいしく食べてもらうことを 目標に研究開発、情報発信に取り組む。

「ゆめぴりか」「おぼろづき」など低アミロース米の北海道米のおいしさが、高く評価されています。

食味官能試験や理化学試験を通して、低アミロース米の食味を研究してきた食品研究室は、アミロース値とタンパク値のバランスが、低アミロース米のおいしさと大きな関係を持っていることを突き止めました。

さらに、甘み成分である糖類の含有率も、食味評価に関与している可能性があることがわかりました。

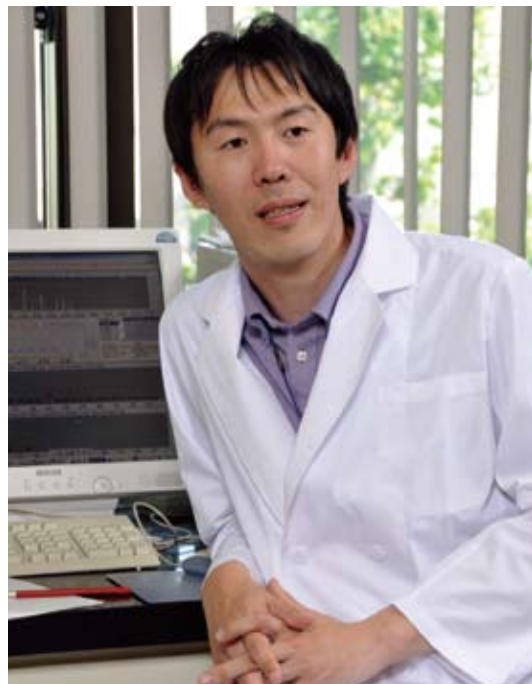
お米をおいしく食べてもらうための アフターケアにも万全を尽くす。

同じ産地の同じ銘柄の米を食べているのに、「今年のお米はなんだかべちゃべちゃするな」と感じたと思います。産地に問い合わせても、納得できる答えは得られないかもしれません。そんなとき、農総研の食品研究室に尋ねると、「そのお米はもともと低アミロース米なので水加減が難しい傾向があります。特に、今年は夏が暑かったためアミロースの値が全般的に低い傾向にあり、通常の水加減で炊くとやわらかすぎる、べちゃついたような食感になるかもしれません。炊飯時の水をやや減らして、お米1に対して、水1・25位の割合で炊いていただくと、

ちょうどよくなると思いますので試していただけませんか」：たとえば、このような科学的な「理由」と「対策」を教えてもらうことができます。

お米を売ればそれでおしまいではなく、おいしく食べるためのフォローに万全を尽くす。農総研の大切な一面です。

「食品研究室がお米について研究をはじめたのは、16年ほど前からのことになります。北海道米をよりおいしく食べてもらうが私たちの大きな目標であり、北海道米の優位性について調べて品種開発のお手伝いをしたり、炊飯条件等を調べて消費者の方にお伝えすることなども行っています。お米の食味の科学的裏付けや情報発信、先ほど例であげていただいたようなアフターケアも私たちの重要な



食品研究室／吉田慎一

ミッションと考えています」（食品研究室 吉田慎一）
2010年、食品研究室では以下の3つのテーマに、特に力を注いでいます。

- 1 「ゆめぴりか」を中心とした低アミロース米の食味評価
「ゆめぴりか」の食味推定マップの策定
- 2 「きらら397」など加工用米飯の特性評価の確立
- 3 もち米の評価方法の改善

お米の「食味」に新事実？ 低アミロース米の食味評価。

お米の食味・おいしさを左右する代表的な指標が、アミロース値とタンパク値です。「きらら397」「ほしのゆめ」「コシヒカリ」など一般的なうるち米の場合、この2つの値が低ければ低いほどおいしいお米であると考えられてきました。

ところが、低アミロース米の場合、単純にそういうことにはならないことが徐々に解明されてきたのです。北海道米の代表的な低アミロース米といえは「ゆめぴりか」「おぼろづき」ですが、その「おいしさ」のカギを握っているものとは何なのでしょう？

「お米に含まれるアミロースはご飯の香りや粘りに、タンパク質は硬さに深く関与する成分です。農総研では、平成20年より北海道大学と共同で低アミロース米の食味評価に関する研究を行っています。この2年の研究で低アミロース米のおいしさには、アミロース値とタンパク値とのバランスが一般的なうるち米以上に重要であることがわかってき

ました。平成21年～平成24年の4カ年の研究では、継続した年次データの蓄積により『ゆめぴりか』の真の実力』を発揮できる適正な成分バランスの探索を進めていく予定です」（吉田）
「ゆめぴりか」などの低アミロース米が、ほんとうにおいしさの実力を発揮することができるのは、アミロースとタンパクの値がどのようなバランスのときなのか。それを調査研究する取り組みが農総研で本格稼働しようとしています。食味推定マップ作成もその一環です。



「アミロース値は夏の気温に支配され、暑い夏ほど値は低くなります。うるち米に比べ低アミロース米は気温に対する感受性が強く、アミロース値の変動幅も大きくなる傾向があります。北海道は南は函館、北は士別あたりまでうるち米を栽培しています。かなり南北の幅があるわけです。また、海岸側と内陸部では気象条件が異なります。そこで各地の気象条件や栽培環境のデータを集め、各地でどのような『ゆめぴりか』ができるのか、タンパクとアミロースの値がどのようにになっているのか、食味推定マップのファーストステップとして、まず、産地ごとのデータを集めようとしています。

次に、セカンドステップとして、アミロースとタンパクの値に違いがある各地のお米を使って食味官能試験とさまざまな理化学分析を実施します。

それにより、アミロースとタンパクがどのようなバランスのときに、「ゆめぴりか」の実力が発揮されるかを調べていきます。この結果をもとに、各産地の食味レベルをマッピングしていくというのが、食味推定マップ作成の大まかな流れです」（吉田）
各産地の「ゆめぴりか」がどのような特徴をもっているのか。1品種のお米をこまめで大々的に追いつ味傾向を分析するのは、非常に珍しい取り組みだと思っています。マッピングすることで各産地の特徴がわかるだけではなく、栽培技術情報の交換に役立ちます。また、「ゆめぴりか」ブランドとして安定したロットを市場に提供していく上でも極めて有意義です。

ところで、「ゆめぴりか」のおいしさは、アミロースとタンパク値のバランスですべて説明できるものなのでしょうか？
「昨年から北海道大学と一緒に、消費者を対象にした大規模な嗜好調査と食味官能試験を実施してきました。その中でお米のおいしさに関して、新たな発見がありました。『甘み』です。お米のおいしさを判定する上でどのような点を重視しているかアンケートしたところ、東京でも札幌でも、甘いごはんがおいしい』と答えた人が圧倒的に多かったのです。お米の中には甘み成分として遊離糖や還元糖などの糖類が含まれています。アンケート後に行った食味官能試験で一番評価が高かった『ゆめぴりか』は、たしかに他の米に比べて糖類の含有率が一番高いお米です」（吉田）

これまでお米の評価として「甘み」が重視されてこなかったのは、ご飯に含まれる糖類の量が、人間の舌が甘みを感じられる濃度よりも薄く、食味評価



栽培面積が広い北海道の場合、田植えにかかる時間・労力をどこまで省くことができるかは、極めて重要な問題です。そこで注目されているのが、直播栽培。田植えは、日本では「当たり前」の風景ですが、海外ではむしろ珍しく、たとえばカリフォルニアなどの米作地

苗床で苗を育て、ある程度大きくなったところで、田んぼに移植する。日本の田園風景のもっとも象徴的な「田植え」。しかし、こうした移植栽培の場合、苗作りや苗管理、田植えの作業に多くの時間が割かれてしまいます。他府県と比べて、稲の

田植えにかかる時間・労力を省く 直播栽培のために。

帯では直播栽培がごく一般的です。

「田んぼに直接種もみを播く直播栽培は、省力面で今後の北海道の稲作にとって重要となる栽培法といわれていますが、現在は全道の0・5%ほどしか普及していません。その理由の一つが発芽温度です。北海道の播種期の温度は15度以下。寒ければ10度ほどになってしまうこともあります。こうした低温では『なつぼし』『ほしのゆめ』『ゆめびりか』など、移植栽培用の品種では、良好な発芽が期待できません。低温下で発芽できないと、播種後の生育も安定せず、収量も不安定になってしまいます。そこで稲の低温発芽性に着目した研究を進めています（作物機能開発課 岩田夏子）

直播栽培が可能になれば、田植えの時間を大幅にカットすることができますようになり、大規模栽培が容易になります。また、労力を他の野菜作りなどに振り分けることができ、多角経営も可能になります。



作物機能開発課／岩田夏子

現在の北海道米にない低温発芽性という性質を持ち、なおかつ食味に優れた品種を誕生させる。しかも、なるべく時間を短縮して新品種開発を行う。そこで登場するのが、DNAマーカーです。

『イタリア・リボルノ (Italia Livorno)』という

イタリアの稲は低温下での発芽率が非常に高く、北海道の栽培種が15度の低温下で20%程度しか発芽しないのに比べて、80%以上発芽します。

低温発芽性に関連した遺伝子をもっている個体だけを選別。

この低温発芽の能力を北海道の栽培種に持つていくために、『イタリア・リボルノ』とまず『ほしのゆめ』を交配しています。ところが『イタリア・リボルノ』は通常の栽培種より長稈（ちようかん）で丈が長いという性質があり、稲が倒れたり粒が落ちたりと、北海道では栽培しづらい性質をもっています。低温発芽性という長所だけを取り入れ、それ以外の不良形質を省く。その手法として私たちが

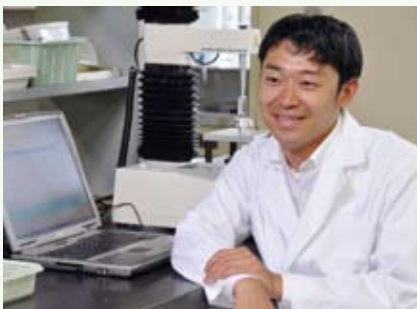
コラム

北海道は、もち米も品種多彩。もち米の新星「きたゆきもち」

作付面積、約8000ha、北海道は全国トップクラスの「もち米」生産地でもあります。さらに今年から新品種「きたゆきもち」の作付がはじまり、もち米の品種としては現在の主力品種となっている「はくちょうもち」や「風の子もち」、「しろくまもち」と合わせて全4品種となります。しかし、品種が4つに増えたことで、販売の面からは各品種の特徴をこれまで以上にはっきりさせる必要性が生じました。農総研食品研究室では、品種ごとの特性を調べるために色・白度などの外観、もち生地硬化性などの物性を数値化する「理化学分析」を行ってきました。今年度からは、測定機器の追加による「理化学分析」の強化に加えて、人間の感覚によって食味・食感を調べる「食味官能試験」も実施することで、品種間の差異を見出していきます。

『きたゆきもち』は上川農業試験場で生まれた新品種です。栽培的な特徴としては耐冷性が極めて強く、収量も良いことがわかっています。平成21年度のような冷害の年でも既存品種以上の収量が期待できるため、今後の普及拡大が見込まれています。当研究所で実施したおこわの食味試験の結果では、総合評価、つや、口当たり、味、香りのどの項目でも『はくちょうもち』と同等以上の評価を得ており、食味品質の面でも優れていることが示唆されました。色が白く、見た目が美しいのもこの品種の魅力です（食品研究室 武田貴宏）

一般的にもち米には、硬くなりやすいタイプ（切り餅に向いている）と硬くなりにくく柔らかさが持続するタイプ（和菓子などに向いている）があります。北海道のもち米は「しろくまもち」以外、柔らかさ・ふっくら感が持続するタイプ。「きたゆきもち」も同様です。今年は、もちでも「食味官能試験」や「理化学分析」が行われる予定となっています。



食品研究室／武田貴宏

との関連が弱い成分だと考えられていたからです。しかし、お米のおいしさには「甘み成分」が関係しているとの見解を示す論文もいくつか発表されていて、農総研の研究成果によっては、「ゆめびりか」のおいしさを裏付ける新たなアピールポイントが加わる目があるかもしれません。

業務用加工米として適したお米を 探るため、数値化に挑む。

北海道米として食卓にのぼるさまざまな品種のお米。その中で、もつとも全国的に知られているのが「きらら397」です。適度な「硬さ」を持っているため、ピラフやチャーハンなどの業務用加工米としての評価が高く、毎年多くの需要があります。ところが「きらら397」は、年々作付面積が減少傾向にあり、このままでは需要と供給のバランスが崩れる心配もあります。

現在、道内の農業試験場では「きらら397」の

後継品種の開発が進んでいます。ただ単に収量が多いお米を目指すのではなく、業務用として、より付加価値の高い品種を開発したい。そこで農総研がお客様のニーズを数値化し、どのような品種を目指したらよいか物差しづくりを進めようとしています。

「業務用の米というのは、一般家庭で炊くお米と違い、おいしいだけではダメなのです。たとえば、粘りすぎるお米では、炊飯ライン上にあるベルトコンベヤーが目詰まりして使えなくなる心配があります。お釜にごはん粒がいつぱいくっついてしまえば、製品の歩留まりも落ちてしまいます。おいしさを使いやすさ、それを数値化して、加工用米飯に向いているお米はどのような特徴をもっているのか指針を示そうという調査研究が、2010年度からスタートしました」（食品研究室 吉田慎一）

「ゆめびりか」「ふっくりんこ」「きたゆきもち」：北海道から誕生する新しいお米品種。そして、「きらら397」の後継品種など、新品種認定にGOサインを出すかどうか、そのジャッジに関しても、農

総研は重要な役割を果たしています。品種改良を進めた農業試験場では、食味のほかに、耐寒性に問題がないか、さまざまな土地で栽培できるか、品質にむらがないかなど栽培の特質を調べます。

一方、農総研では、新品種候補のお米を実際に炊き、食味や特性を調べ、消費者に受け入れられる品種かどうかを吟味します。現状品種と似通っていないか、明確な特徴があるのか、お客様が求めているニーズを満たしているかなど、「商品」としての視点から、お米を判定するわけです。

いわば、消費者の立場から、道内の大学や農業試験場によるさまざまな研究活動のコーディネーターを行っている機関が、農総研ということができます。

育てる・味わう・商品価値を見極める。お米の栽培から食卓にのぼるまでを考慮して誕生した北海道米。農総研食品研究室の調査研究が、品種一つひとつの個性の隠し味となっています。



食品検査分析課／福森保則

「お米というのは日本人の主食ですから、食べる量が多いわけです。有害な物質に汚染されている健康被害につながるので、国がカドミウムについて基準を設けています。北海道内で生産された米について、基準値を

北海道米は種類が豊富です。ということは、流通量が増えれば増えるほど、今、食べているお米が袋に書かれているのと同じ銘柄米なのか、心配になります。「遺伝子検査と異物検査は公的に決められているものではありません。ただ、安全・安心が求められる時代ですから、本会のパールライス製品について自主的に取り組んでいます。パールライスの工場は管理が非常にしっかりしているため、異物が混入したり、違うブランドのお米を詰めてしまうといったことは実際にはほとんど考えられません。ただ、精米のラインの切り替え時に、十分掃除をしたつもりでも前のお米がまれに残ってしまうかもしれません。何粒かのお米が紛れ込んでいないことを確認するための検査です」（食品検査分析課 福森保則）

検査は月1回、パールライス工場の製造工程からサンプリングされたものについて行っています。ところで、食品検査分析課がお米に対して実施しているもう一つの重要な検査項目がカドミウム検査ですが、これにはどのような理由があるのでしょうか。

遺伝子レベルの検査で、品種の混入を確認する。

農総研の食品検査分析センターには、食品検査分析課と農薬検査分析課があります。食品検査分析課で行っている主なお米関係の分析は、（１）カドミウム検査、（２）精米したお米の品種判別検査（遺伝子検査）です。

一方、農薬検査分析課では、残留農薬の検査を行っています。北海道米の「安全・安心」を確かなものにするために、お米に対してどのような検査が行われているのでしょうか。

北海道米の安全・安心を支える食品検査分析センター 遺伝子レベルの品種チェック。 残留農薬を検査し、カドミウム値も確認。



採用しているのが、DNAマーカー選抜法です。稲には約4万個の遺伝子があります。そこで『イタリア・リボルノ』の遺伝子の中で低温発芽性に関係したものをまず見つけ出し、DNAマーカーとします。『ほしのゆめ』と交配した個体をサンプリングして、目的とする遺伝子をもっているかどうかを確認。遺伝子をもっている個体だけを選別し、再び『ほしのゆめ』と戻し交配させていきます。極端にいえば、4万個の遺伝子のうち3万9999が『ほしのゆめ』で、1個だけが『イタリア・リボルノ』の低温発芽遺伝子をもっている品種を探していくわけです（作物機能開発課 岩田夏子）

低温発芽性、苗立性、耐病性、それから食味…

「ほしのゆめ」は食味に着目して開発された品種。この性質に低温発芽性という特性を加えることで、より直播栽培に適した品種の開発の基礎をつくろうという試みです。「イタリア・リボルノ」の中から、qLTG3-1という遺伝子が低温発芽性にかかわっていることを突き止めたのも、作物機能開発課でした。直播栽培に適した北海道米の登場も近いのでは…。

「たしかにqLTG3-1をもっていると通常の『ほしのゆめ』より低温での発芽率はずっとよくなりますが、まだ『イタリア・リボルノ』ほどではありません。発芽というプロセスはとても複雑で、低温発芽性に関連している遺伝子も一つだけではな

「残留農薬の検査は、お米の収穫後、乾燥して玄米として貯蔵された時点で、ある程度大きなロットに基づいて行います。サンプルについては全道の各産地のお米を検査します。時期的には、9月後半から12月。年を越す場合もあります。安心ネットの中で主要品種ごとにルールを決めてサンプルを選んでいます。サンプル数は毎年400～500に上ります」（農薬検査分析課 渡辺孝博）

病害虫の少ない北海道では、本州に比べると農薬散布の回数を少なくすることができます。さらに、北海道米全体の取り組みとして、農薬になるべく頼らないお米づくりを進めています。

農薬の種類は、国のポジティブリストに掲載されていて全国的に流通しているものは約500種類。北海道で使用されているのは3百数十になっ

221種類の農薬成分を一度に分析する。

超えていないかどうかをチェックするのが私たちの仕事の一つなのです」（福森）

カドミウムは金属元素であり、微量に自然界に存在しています。でも、金属の精錬工場や鉱山などがあると高濃度で分布することがあります。北海道内でカドミウムの実態調査を進めたところ、高い濃度で分布している地域はなく、安心してお米を栽培できることがわかっています。

健康という面からお米を考えると、もう一つ気になるのが残留農薬の問題。農総研では食品検査分析センターの農薬検査分析課が、その責を担っています。



農薬検査分析課／渡辺孝博

す。それにしても、300を超える化学物質を同定するのは大変な作業です。

「多成分一斉分析法という検査手法を使い、1回の抽出でなるべく広く分析できるよう努力しています。平成21年度は221成分の農薬を一度に検査できる態勢が整いました。目標としては、それを230～240まで増やしていきたいと思っています。それ以外の成分については個別検査になります。個別検査も十分研究を進めて、項目を増やしていくつもりです」（農薬検査分析課 貴戸宏明）

農薬メーカーでは、新しい農薬の開発を進めていますが、検査のことを考慮しているわけではなく、残留農薬の検出には、彼らのような分析のプロの力が必要になります。

「たとえば、除草剤の中に、3成分、4成分が入っている農薬もあります。それを1成分、2成分にするのも減農薬です。回数を減らしたから安心ではなく、成分の数を減らしていく。そういう情報を開示して、消費者の方に安心していただくことが必要な時代になりました。私たちの分析もスピードだけではなく、高い精度を求められるようになっていきます」（渡辺）



農業総合研究所 バイオ研究センター（夕張郡長沼町）

いからです。さらに発芽した後の苗立性も重要で、こちらも同様な手法を使い研究を進めています。それから耐病性も…」（岩田）

低温発芽性、苗立性、耐病性、それから食味…クリアしなければならぬ課題はいろいろあります。直播適性の高い北海道米の登場は、まだまだ先のことなのでしょうか。

「低温発芽性に関する複数のDNAマーカーを開発し、実用化に着手するなど、研究は順調に進んでいます」（岩田）

北海道のお米は、北海道でしか品種開発することはできません。低温発芽性という着目点も、北海道米ならではの話です。

新しい技術と研究者の熱意が、北海道米の新しい扉を開くのは、そう遠い日のことではなさそうです。

ごはんソムリエが北海道米の実力を判定

「ゆめぴりか」は白飯としらすごはんで、「ななつぼし」は牛丼で、それぞれ高評価

座談会 第1部



左からごはんソムリエの江上種英氏、高橋是清氏、山本啓代氏、船久保正明氏、秋元薫氏

ごはんソムリエとは…

(社)日本炊飯協会が(財)日本穀物検定協会の協力を得て、2006年から行っている資格認定事業。食味鑑定実習・筆記試験・実技試験を行い、一定の水準以上の合格者が認定される。お米の産地や銘柄に関する知識、炊飯技術やごはんの栄養学などの幅広い知識を有した、「おいしいごはん」を見分けられる専門家。

お米がどのように作られているかに 興味を示す消費者が増加

司会 最近のお米の動向で注目していること、気になることがあったら教えてください。

山本氏 サラダやパエリアとして食べるお米として「カルローズ」(カリフォルニア米)が若い女性に人気だったり、マンナンごはんが注目されるなど、従来のような「粘りのあるお米」だけではなく多種多様なお米が出てきたということは感じますね。

秋元氏 食味だけではなく、低農薬や特別栽培米など「お米がどのように作られているか」に興味を示す消費者も増えているのではないのでしょうか。

船久保氏 低農薬、特別栽培米といっても産地によって基準がばらばらという点が消費者には分かりにくいですね。そういった中、どうしたら付加価値の高いお米を作ることができるのか生産者に相談されることもよくあります。最近の異常気象で農家のモチベーションは低下しています。野菜はすいぶん工業化されてきましたが、お米は気象にと

ても左右される作物。厳しい状況に追い打ちをかけているのが、お米離れです。

高橋氏 お米の人氣が下がってパンやパスタの消費量が増えている…ということではないと思っています。昼食時でもごはんのお弁当はあいかわらず人氣があります。問題は、食べる人の数そのものが減っていること。つまり、少子化の影響が大きいのです。それから、お米の情報提供の仕方にも問題があると思います。飲食店に北海道米の情報って、ほとんど入ってきません。積極的に情報を提供することで、消費者の関心を高めてもらうことも必要なのではないでしょうか。

江上氏 少子化と同時に、家族がばらばらに食事する「個食化」を改めていくことが、お米の復権を考える上で大切だと思います。家族がコミュニケーションしながら食事する。その中心にごはんがある。そういう状況ではなくなっているんですね。個食化を改める食育活動が盛んになりつつあります。が、もう少し時間がかかりそうです。

5人のごはんソムリエによる座談会と試食会

司会 皆さんの北海道米に対するイメージや評価を教えてください。どんな種類の北海道米を食べたことがありますか？

高橋氏 寒い土地だからこそ品種改良を盛んに行ってきたこと、最近はずいぶんおいしくなったという話を聞いたことがあります。私が実際に食べたことがあるのは、「きらら397」と「ななつぼし」の2品種だけです。

江上氏 大自然の中で作られているイメージですね。北海道は気温が低いので、作柄が安定しないというイメージもあります。

山本氏 「きらら397」と「ななつぼし」を食べたことがあります。寒い土地なので、土壌が稲の生育に適していないイメージがありました。

船久保氏 北海道米のイメージはあまりよくなかったのですが、「ほしのゆめ」あたりから味がよくなってきましたね。東北地方の米どころよりPR力があるという印象もあります。

秋元氏 おいしいと思いますが、価格との兼ね合いが気になりますね。「きらら397」「ぶっくらんこ」「ほしのゆめ」「ななつぼし」は食べたことがあります。今日これから試食する「ゆめぴりか」がすごく楽しみです。



ごはんソムリエによるブラインド試食会

試食会場
江上料理学院 東京都新宿区市谷左内町

炊飯・調理
江上料理学院

試食米
「ゆめぴりか」
「ななつぼし」
「コシヒカリ」
「あきたこまち」

試食メニュー
1. 白飯(炊きたて)
2. 冷めた塩むすび(事前調理)
3. しらすごはん
(温かいごはんにしらすを載せて)
4. 牛丼(温かいごはんに具を載せて)



評価手法
品種名は明示せずP、Q、R、Sとだけ表示された4品種を試食メニューごとに食べ比べ、P、Q、R、Sの評価点数を評価シートに記入していただきました。次に、P、Q、R、Sについての評価や印象を試食メニューごとに述べていただきました。P、Q、R、Sに対応する品種は、試食メニューごとにランダムに入れ換えています。

品種名を伏せた状態で、「ゆめぴりか」「ななつぼし」「府県産A」「府県産B」を4つの試食メニューで5人のごはんソムリエに食べ比べていただき、評価してもらいました。その後、品種名を明かし、感想をお聞きました。

平均総合評価結果				
	白飯	冷めた塩むすび	しらすごはん	牛丼
「ゆめぴりか」	1.2	0.6	1.0	0.4
「ななつぼし」	-0.4	0.0	0.6	1.0
「府県産A」	0.6	0.8	0.2	0.4
「府県産B」	0.2	-0.2	-0.4	0.0

白飯、冷めた塩むすびは、色、つや、香り、味、歯ごたえ、粘りの6要素と総合評価で評価。0点を標準として-2点から2点で評価、5人の総合評価点の平均点を平均総合評価としました。

しらすごはん、牛丼は、香り、味、歯ごたえ、粘り、つゆとの調和、具との調和の6要素と総合評価で評価。同様の集計をし、平均総合評価としました。

ゆめぴりか 「白飯」(1.2)と「しらすごはん」(1.0)、2つのメニューで4銘柄中トップ。「塩むすび」と「牛丼」は1点には満たなかったがマイナス評価はなく、食味のよさが実感されている。

ななつぼし 「牛丼」(1.0)で4銘柄中トップを獲得。「白飯」(マイナス評価)や「塩むすび」では評価が低かったものの、具材と合わせると評価が上がった。

府県産A 1点以上はなかったものの、「塩むすび」(0.8)で4銘柄中トップ。

府県産B 「塩むすび」(-0.2)と「しらすごはん」(-0.4)、2つのメニューでマイナス評価。最高スコアは「白飯」(0.2)。

ごはんソムリエによるブラインド試食会

評価と印象

実力発揮。ダントツの高評価「ゆめぴりか」

白 飯

P =「ななつぼし」	江上氏： ぼそつき感がある。 高橋氏： 調和がとれていて標準より上。 山本氏： 一番いい。20回ほどかんでいると、お米の甘みを感じる。 船久保氏： 温かいときはよかったが、冷めてきたら、しらすと合わなくなった。 秋元氏： 調和が取れていた。お米が強すぎず、合う。
Q =「ゆめぴりか」	江上氏： しらすとごはん、別々に感じる。やわらかごはん好きにはいい。 高橋氏： しらす、米、それぞれの主張がある。双方の味が主張し合っていて一番に評価した。 山本氏： 歯ごたえがよかった。 船久保氏： 温かいときから冷めたときまでバランスがよかった。 秋元氏： Pに比べてお米の粘りが強く、好みで分かれるところ。おいしかった。
R =「府県米B」	江上氏： ばさばさ感がある。 高橋氏： 粒と粒がくっつく、相手がしらすだから目立つ。 山本氏： 粘りが弱い。味があまりよくない。甘みが足りない。 船久保氏： 冷めてくると、かんでいるのも疲れる。 秋元氏： 米粒に歯ごたえはあるが、しらすの味の方が印象に残る。
S =「府県米A」	江上氏： バランスがとれている。 高橋氏： 水加減をまちがえたのかと思うほど、べっちゃんりしていた。 山本氏： 最初は香りがよかったが、味、具との調和は平均以下。粘りが少なく、甘みも少ない。水分が少なく、具と調和しない。 船久保氏： 温かいうちはよかったが、冷めてくると弾力が出てきて硬く感じる。ごはんだけが口に残る感じ。 秋元氏： しらすよりごはんの味が残る。ごはんがおいしいのかもかもしれないが。



品種名発表後の感想

江上氏：

「ゆめぴりか」は、やわらか好きにはいいと思う。

高橋氏：

「ななつぼし」は、しらすごはんで評価が上がった（他の人も賛同）。「ゆめぴりか」は、やわらかいの粒はしっかりしている。食べなれていない感じがあるので、好評価でも意見が分かれるだろう。

P =「ゆめぴりか」	江上氏： 白くてつやがある。 高橋氏： 白飯として食べると好みの食感。クッパなどスープ系に入れるにはやわらかすぎるかもしれない。 山本氏： 色つやが一番すぐれている。 船久保氏： 低アミロース系。味の好みが明確に分かれそう。適切な炊飯が必要。 秋元氏： つやがあって、白米で食べておいしい、馴染みがある。
Q =「府県産A」	江上氏： 色、食感のバランスが取れていて、いろんな料理に合いそう。 高橋氏： 野菜に具と一緒にくむのによさそう。 山本氏： 色つやはいいが、香り、粘りはPよりやや落ちる。 船久保氏： 平均的でおかすを選ばない。旧来の日本人向けごはん。突出したところもない。 秋元氏： 見た目が際立って白くてきれい。かみごたえ、こしがあるなど食感に特徴あり。
R =「ななつぼし」	江上氏： 粘りがあるが、ちょっとぼろぼろしている。 高橋氏： 標準。少し硬め。 山本氏： 匂いが少し気になった。粘り、歯ごたえがほかの米より少し劣る。 船久保氏： 香りがよくない。 秋元氏： 小粒だが、甘みがあって標準。
S =「府県産B」	江上氏： 平均的、可もなく不可もなく、どんなメニューにも合いそう。標準。 高橋氏： 硬め。 山本氏： 標準に近い。 船久保氏： Rよりややいい。硬めで、若い人、外食に耐れた人向け。水っぽさを感じたが、炊飯水による影響だろう。 秋元氏： かむと甘みが出てきて、食べるとじわっと広がる。



品種名発表後の感想

江上氏：

「ゆめぴりか」は白米で食べると自分の好み。

高橋氏：

「ゆめぴりか」の色つやがよかった。

船久保氏：

炊飯の仕方では味は変わると思う。食感がお米の評価に与える影響は大きくて、歯ごたえやのどしによって甘みの感じ方も変わる。

もちもち「ゆめぴりか」、歯ごたえ「ななつぼし」

冷めた塩むすび

P =「府県産A」	江上氏： 具を乗せて食べていたときはおいしかったが、つゆだくにしたらばらばら感が目立った。 山本氏： 白飯のときと異なり、4種類とも同じ印象、大体同じ評価。Pは、ややつゆに負けないしっかりした感じがあった。 船久保氏： ごはんの主張が少なく、牛丼の具をひきたてる。 秋元氏： 弾力はあるが、具と調和していない。
Q =「ななつぼし」	江上氏： ごはんのつぶつぶ感がでる。牛肉の邪魔をしないでごはんを食べられる。 高橋氏： 主張し合っている感じが好みに合う。一番好み。 山本氏： 粒がしっかりしていて、歯ごたえがあり、つゆとの調和がとてもとれていると思う。 船久保氏： Pより粒の主張があるが、牛丼に合わなくはない。 秋元氏： QとRが牛丼に合う、好み。米粒の質感がしっかりしていて、さらさらとかきこんで食べられる。米の食感を感じた。牛丼のしょうゆ味をもっとも感じた。
R =「府県産B」	江上氏： 平均的。 高橋氏： 米の周りが早く汁を吸ってしまったのが好みじゃない。 山本氏： 粘りが弱い。味があまりよくない。甘みが足りない。 船久保氏： 牛丼とのバランスが悪い。牛は牛、ごはんはごはんになってしまう。単体で食べているときはまずくないが、合わせるとしっくりこない。 秋元氏： Qよりソフトに食べられる。
S =「ゆめぴりか」	江上氏： 牛丼の具とかんだときのやわらかさが自分好み。 高橋氏： Pよりやや粘りけあり。上品。食べなれている味。 船久保氏： 家で牛丼を食べたらこんな感じが、という味。やわらかめだが、おいしくないわけではない。 秋元氏： 米がふやけた感じがあった。やわらかいけど、牛丼にも合う。



品種名発表後の感想

江上氏：

本来の牛丼イメージは、ごはんがつぶつぶでしっかりしているものだが、「ゆめぴりか」は、やややわらかめ。家で食べるにはいい。自分は歯ごたえが好み。

高橋氏：

「ななつぼし」は、おかずが入ると評価が上がる。バランスがいいのかも。

P =「府県産B」	江上氏： 可もなく不可もなく、具入りおにぎりとしては、のりを巻けば、コストパフォーマンス的には一番よさそう。 高橋氏： 団子系になってしまうので、おにぎりとしてはNG。 山本氏： 歯ごたえを感じた以外は、色つや、香りは標準。 船久保氏： 時間が経っても硬くならないと思うが、ねっちり、もっちりしすぎている。 秋元氏： 米はおいしかったが、米粒同士がくっついている印象。
Q =「府県産A」	江上氏： 一番バランスが取れている。 高橋氏： 標準的なおにぎり。 山本氏： 少し硬い。つやが少し足りない。 船久保氏： 時間が経つと硬くなる。 秋元氏： 塩むすびに一番合う。歯ごたえがあるけど、一粒ずつに存在感がある。
R =「ななつぼし」	江上氏： ぼそぼそしているけどくっついている。コンビニ弁当風。 高橋氏： 水分が少ないこともあるが、ばらけ感が自分好み。 山本氏： ぼそぼそ感はあるが、甘みを少し感じられる。香りはよかった。 船久保氏： 香りが悪い。時間が経ったら硬くなるかもしれない。 秋元氏： 粘りけが少なく硬いので、塩むすびには合わない。
S =「ゆめぴりか」	高橋氏： 粒はやわらかい割にはしっかりしている。好評価。 山本氏： 一番水分があって、もっちりしている。色つや、香りは標準以上。 船久保氏： 水っぽさを感じる。 秋元氏： もっちりしているが、おにぎりにすると少し重い。



品種名発表後の感想

江上氏：

「ななつぼし」「ゆめぴりか」は好みによって評価が変わる。

高橋氏：

「ゆめぴりか」は嗜好性で評価が変わる。

山本氏：

塩むすびは、米の味自体は白飯と同じだが、具が入っていない分、質感が印象に残りやすい。

ごはんソムリエ プロフィール

- 江上 種英 氏 食空間コーディネート協会・フードコーディネーター協会理事・食育インストラクター。食品会社勤務後、人脈を生かして、食のプロデュースを手がける。日経トレンディ、めしとも、週間文春などに批評を掲載。食品会社の広告用レシピも手がける。
- 秋元 薫 氏 料理研究家、米食味鑑定士、ごはんソムリエ、食生活アドバイザー、フードアナリスト。雑誌等にレシピ提供を行うほか、レストラン紹介の執筆、お米コンクールの審査員など幅広く活動。和食からインド料理まで幅広いジャンルの料理を、基本を踏まえながら家庭でおいしく作れるようアレンジをすることを最も得意とする。「食べ歩き」「おうちご飯」「お取り寄せ」「食材探し」その全てを愛し、レストラン、キッチン、市場や畑を飛び回る毎日。
- 高橋 是清 氏 「韓国家庭料理ハムケ」を料理長兼店長として立ち上げ。大韓民国名匠・陶芸家、韓完洙氏による古泉陶磁器を日本へ紹介し、古泉陶磁器を使用したメニューやテーブルウェアの提案、飲食店舗を中心に伝統から現代韓国料理、そして創作へと意欲的に取り組む。フードコーディネーター、食育インストラクター、ごはんソムリエの資格を取得。現在、外食産業に従事しながら活動の場を広げている。
- 船久保 正明 氏 米穀店「ふなくば商店」経営のほか、5つ星お米マイスター、ごはんソムリエ、米食味鑑定士、おこめアドバイザー、雑穀エキスパート、食生活アドバイザーなど取得。平成15年3月江東区佐賀にて「おむすび結庵」開店。平成17年優良米穀小売店全国コンクールにおいて農林水産大臣賞を受賞。平成22年江東区白河に米穀店およびおむすび店、東京駅構内サウスコート・エキュート東京に「おむすび結庵」開店。
- 山本 啓代 氏 フードデザイナー。料理講師兼フードアナリスト。日本炊飯協会認定ごはんソムリエ。最近、著名な料理研究家のプロのアシスタントも務める。外務省主催でベトナムで開催された「ジャパンフェスティバル2006」に料理チームの一員として参加。食に関するTV、雑誌等の収録、撮影に多数携わっている。お米料理のレシピ多数。



山本啓代 氏

司会 今日皆さんありがとうございました。

と身近な存在になるのではないのでしょうか。

報を伝え続けていくうちに、北海道米はもっとも炊ける炊飯器の話とか、消費者が興味をいなく情報を感じています。「ゆめぴりか」を一番おいしく炊きたいと思っています。ストーリーも知りたいたいと思います。どんな品種と品種を合わせ生まれたのなら、どんな品種と品種を合わせ生まれたのなら、どんな品種と品種を合わせ生まれたのなら、どんな品種と品種を合わせ生まれたのなら、どんな品種と品種を合わせ

秋元氏 どこに行けば北海道米を食べることができるのか、買うことができるのかという情報をもっと伝えて欲しいですね。「あのお店も北海道米に切り替えたんだって」ということが話題になれば、家庭での普及も進むと思います。

高橋氏 一人ひとりお米の嗜好性は違うので、多様性のある北海道米は今後注目されるはず。そのためには、お米を選ぶための情報がもっとたくさん欲しい。熱心な品種改良の結果、北海道米が生まれたのなら、どんな品種と品種を合わせ生まれたのなら、どんな品種と品種を合わせ

船久保正明 氏



江上種英 氏

がとても大切です。メニューによってお米を使い分けていくという可能性が見えたような気がしました。

山本氏 北海道米にあまりいいイメージがなかったのですが、それが変わりました。「ななつぼし」は、甘み、つや、粘りのバランスはいいですが、他の銘柄に比べると違いを覚えました。ところが、しらすごはんや牛丼にすると、とてもおいしくて、調理法や具材の合わせ方によってはみんなに好かれるお米になると思います。お米と具材の相性って

秋元氏 「ゆめぴりか」を食べるのをすごく楽しみにしていましたが、想像していた以上においしかったですね。お米自体がおいしかったので、特に白飯の食味が印象に残りました。で、あとは値段が気になる（笑）。

江上氏 北海道米は対照的な2銘柄でした。ゆめぴりか「はやわらかくて、色つやもいい」「ななつぼし」はしっかりとした食感で具材と合わせるといいですね。



高橋是清 氏



秋元薫 氏

高橋氏 もともと「北海道米を食べたい」というイメージはもっていませんでしたが、今日ブランドで食べてみると他の銘柄と遜色がなく、むしろ自分の好み合っていることがわかりました。はっきりイメージが上がりましたね。

江上氏 「ゆめぴりか」は普段食べている「シヒカリ」などのお米とは明らかに食味が異なるので、逆にそれが特徴になっていると感じました。

山本氏 「ゆめぴりか」は冷めてもおいしくて、主婦にとってすごく強い味方になるのではないのでしょうか。子どものお弁当に使ってもいいですね。



江上栄子 氏
江上料理学院 学院長
全国料理学校協会理事
東日本料理学校協会副会長
NPO 食育インストラクター協会理事
食空間コーディネーター協会副理事長
社団法人日本漆工協会理事

豊富な品種の北海道米に期待

皆様は北海道というところ、何をイメージされますか。広大な大地、豊かな自然、澄んだ空気と水。おいしい野菜や豊かな海産物など頭には浮かびますね。でも、「お米」が思い浮かぶ方は少なかったのではないのでしょうか。それは多分北海道のお米を食べたことがない方が大多数だからだと思います。以前は冷涼な気候からくる作柄のぼろつきなどがあり、積極的な広報をしなかったようですが、現在ではその病害虫が少ない気候を生かして、低農薬栽培が行われていることが知られてきました。また、品種改良により、バラエティーに富んだ食味のお米も生産されるようになりました。これからは料理法に合わせて、お米の種類も選べるようになる。ゆめぴりかなどは、幻のお米とまでいわれるほどのブランドに成長しました。ここまでの米生産者の方やホクレンの皆様のご努力のストーリーをもっと知りたいですね。そして、どこに行ったら買えるのかといった情報を積極的にアピールすることにより、「北海道米」がより身近なものになるのではないのでしょうか。



試食会の模様

試食会を終えての感想

江上氏：白飯として食べているときに比べると、汁物では水分の吸収がまったく違って、メニューによって米を変えないといけないと感じた。

高橋氏：自分の嗜好性が分かった。食べ比べてみて、自分はこういう米が好きだったんだということがはっきりした。家庭だとカレーの日、しらすごはんの日など、その時々メニューやライフスタイルで米を変えてもいいと思った。

山本氏：白米のときは差を感じたが、しらすごはん、牛丼のときは評価に差がなくなった。白米のときに水分不足を感じた米も最後の牛丼で同レベルになった。具を合わせると、白米で感じなかったおいしさが際立つ。

秋元氏：4種のうち、「ななつぼし」「ゆめぴりか」の印象が一番残った。特徴が分かりやすくインプットされた。

座談会

第2部

北海道米の従来イメージを覆した「ゆめぴりか」と「ななつぼし」

留萌 るもい

作付面積 3,743ha (全体の4%)

対馬海流の影響で雪解けとともに急速に暖かくなり、夏の気候も安定。緯度のわりに温暖なため「日本の水稲北限」となっています。うるち米の生産量は少ないものの品質が高く、良質米産地として知られています。

石狩 いしかり

作付面積 7,245ha (全体の7%)

春から初秋にかけて温暖で晴れる日も多いものの、冬はシベリアからの季節風により寒く、雪も多い地域です。もともと稲作を中心に農業が発展してきた歴史があり、うるち米を安定的に収穫できる地域といえます。

後志 しりべし

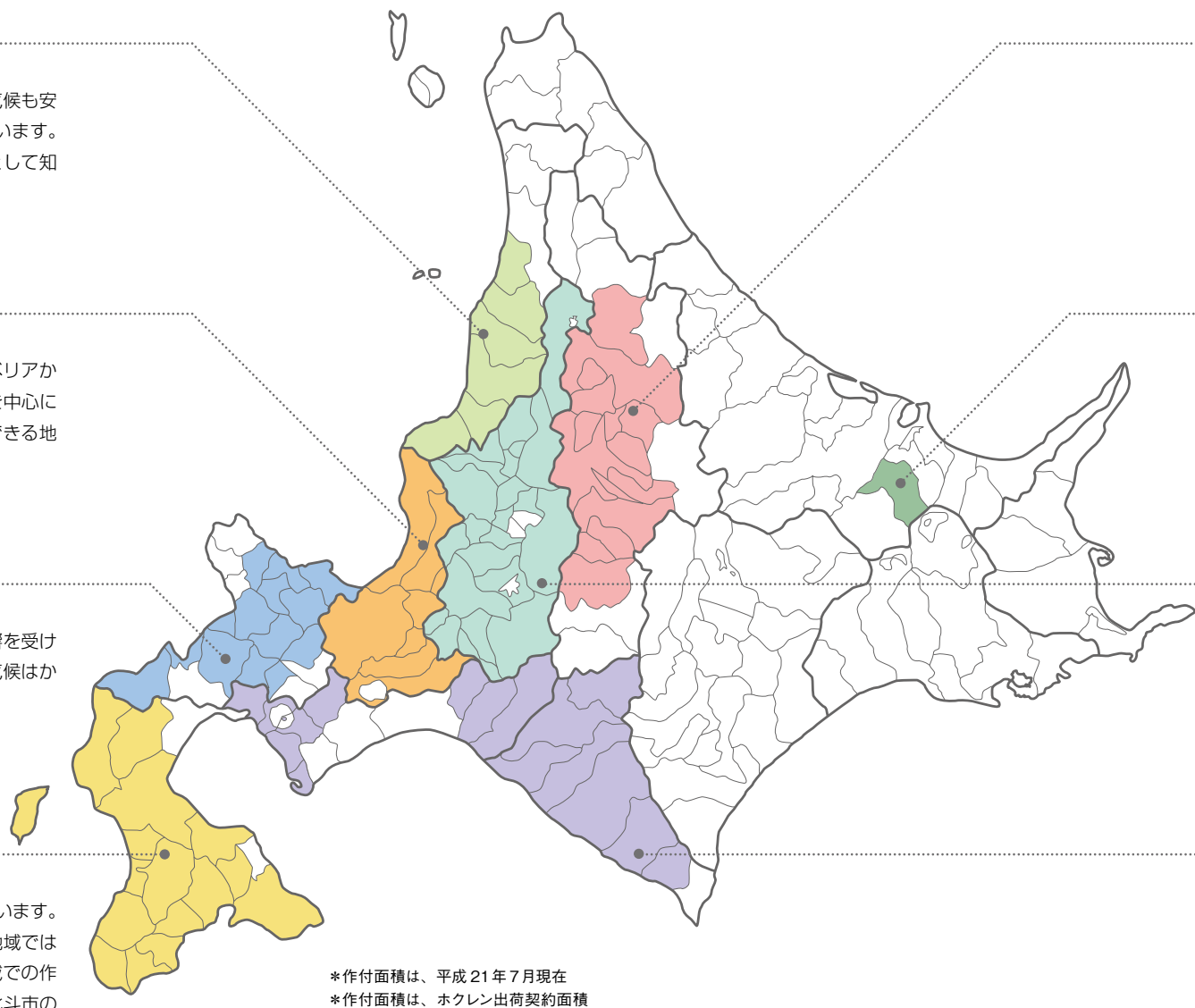
作付面積 4,550ha (全体の5%)

日本海側気候に属し春から夏にかけては温暖。季節風の影響を受けて積雪が多いものの、地形が複雑なため地域によって冬の気候はかなり異なります。土壌が豊かで作物の栽培に適しています。

渡島・檜山 おしま・ひやま

作付面積 5,753ha (全体の6%)

北海道の中では寒暖の差が少なく、温暖な気象条件を備えています。積雪量が少ない一方、夏の降雨量は多め。日本海に面した地域では冬の季節風が強いことで知られています。現在では他の地域での作付けも行われている「ふっくりんこ」は、この地域にある北斗市の道南農業試験場で誕生した品種です。



上川 かみかわ

作付面積 24,582ha (全体の24%)

冬はマイナス 20℃、夏は場所によっては 30℃を超えます。昼夜の気温差が激しいことが、夏の時期、稲の生育に重要なプラス材料となっています。もち米の生産も盛んで、北海道全体の作付面積の 59%を占めています。北海道米期待の高級ブランド米「ゆめぴりか」は、この地域の上川農業試験場で誕生しました。

網走 あばしり

作付面積 0.3ha (全体の約 0%)

降水量が少なく、日照率の高い地域です。冬の厳しい気候条件などにより、うるち米の栽培はごく限られています。その一方、上川に次ぐ第2位のもち米生産地で、北海道全体の作付面積の15%を占めています。

空知 そらち

作付面積 49,124ha (全体の49%)

どこまでも続く広々とした大地、四方を山に囲まれ寒暖の差が激しい気候、豊富な水資源などいかにも北海道らしい気候風土を持っており、北海道随一の米どころです。稲作農家の数も多く、お米の質・量共に安定しています。「ななつぼし」が生まれたのは、この地域にある中央農業試験場岩見沢試験地です。

胆振・日高 いぶり・ひだか

作付面積 5,393ha (全体の5%)

太平洋に面した地域は比較的積雪も少なく、温暖な気候条件を備えていて、夏もあまり蒸し暑くなりません。内陸部は温度の変化が大きい大陸性気候で、この環境を生かして高品質米の栽培も行われています。

消費者の「食のこだわり」にこたえる北海道米

北海道の多彩な気候風土が、北海道米のおいしさの原点。

水稲の作付面積、収穫量ともに全国で一、二を常に競う北海道。道内の至る所に、広大な田園風景が広がっています。

中でもとりわけ稲作が盛んなのは、岩見沢市や深川市などを含む空知エリアと、旭川市や富良野市などを含む上川エリアですが、そのほかにも「ふつくりんこ」の栽培が盛んな渡島・檜山エリアなど、道内の稲作地帯は大きく8つに分けることができます。

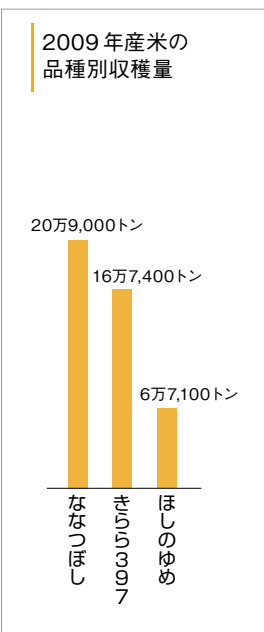
特徴ある多様な品種のラインアップは、北海道米ならではの魅力。

北海道といえば寒冷な気候という単一のイメージが一般的かもしれませんが、しかし、実際は稲作の北限地域も含まれる道北から、雪の比較的小ない温暖な道南までさまざまです。広大な北海道は、気候だけではなく、土壌も地域によって異なります。各地域の特性に合った新品種の開発こそ北海道米の歴史であり、現在の豊富なラインアップにつながっています。ここでは、各品種の最新動向についてお伝えします。

2009年度は北海道米の代表品種が「きらら397」から「ななつぼし」に。

「きらら397」は道立上川農業試験場が開発した品種で、耐冷性を重視してきたこれまでの道産米に「コシヒカリ」の遺伝子をかけ合わせることで、食味を飛躍的に向上させることに成功、1995年から14年間、道産米を代表するブランドとして「道内作付面積1位」の座を維持してきました。

ところが、2009年産米の品種別収穫量を農水省がまとめた結果によると、道産米は「ななつぼし」が「きさら397」を抜いてはじめてトップになったことがわかりました。作付面積でも「ななつぼし」が「きさら397」を上回り、全国の品種別作付割合（2009年農水省）では「北海道 ななつぼし」6位、「北海道 きさら397」8位となっています。



「北海道を代表するお米」の主役が交代した。理由としては「ななつぼし」の食味があげられます。「ななつぼし」は、アメリカから逆輸入した「国宝ローズ」とかけ合わせることで、従来の北海道米になかった「粘り」を強く感じることができるとお米。つまり、日常食べる「白米」として、おいしさを実感できる食味をもっています。道内における北海道米の食率が78%（08年11月～09年10月）に達した背景にも、粘りと甘みの「ななつぼし」といった、食味に優れた値段も手ごろな品種が「毎日食べるお米」として道民に浸透したことが大きく関係していると考えられます。

選べる北海道米の魅力を全国に向けてアピール

こうした流れに対してホクレンは、「ななつほし」「きらら397」「ほしのゆめ」といった基幹3品種について、生産者に生産維持を呼びかけています。北海道米は、品種によって特徴があり「消費者が自分好みのお米を選ぶことができる」という多彩さに加え、どの品種を選んでも品質のばらつきが少なく「一定レベル以上のお米を安心して購入することができる」という安定感が普及の原動力となっているからです。

さらに、ホクレンでは基幹3品種の生産を安定させる一方、ブランド米「ゆめぴりか」「ふっくりんこ」「おぼろづき（八十九）」の3品種を「北の美食米」と位置づけて販売を強化し、北海道米のイメージの革新を狙っています。

毎日の食卓を支える「スタンダードライス」といえる「ななつぼし」「きらら397」「ほしのゆめ」の3品種と、生産者のこだわりがみえる「北の美食米」。ホクレンでは二段構えの普及戦略によって、「選べる北海道米」の魅力を道内外に伝え、北海道米の販売拡大を実現していく意向です。

北海道米のあんしんをホームページで公開しています。

生産者 ↔ JA → ホクレン



<http://www.e-anshin-net.jp>

品質や栽培方法の基準を厳しく設けて、それをクリアするには、お互いが切磋琢磨するだけでは難しい。みんなが良いお米を作るノウハウを手に入れられるよう、有用な情報を共有しなければ、「良いお米」を消費者のもとに十分届けることはできません。

北海道米の安全性・信頼性に関する情報を公開する「北海道米あんしんネット」が確立した背景には、JAの指導力だけでなく、生産者自身の「消費者のために、共にがんばる」という意識が浸透していたからに違いありません。

ここで、「北海道米あんしんネット」の大きな仕組みを説明します。

道内の各JAでは、それぞれの地域の気候や土壌条件などを考慮し、使用農薬を定めた「統一栽培基準」を作成します。生産者は「統一栽培基準」や、品種ごとの「栽培協定」を守り、自分がどのような米作りをしたかを「栽培履歴」として記録。JAは収穫前に「栽培履歴」を回収し、内容を細かく



消費者のために、共にがんばる。という意識が「北海道米あんしんネット」を支えている。

北海道米の魅力の一つが、徹底した品質管理による安全・安心。各JAが地域の実情に合わせて農薬の使用を定めた「統一栽培基準」を設け、生産者が基準を遵守。さらに、収穫後に分析を行い情報を公開するなど、全道をあげた取り組みが行われています。

取材していた生産者から、こんな話を聞きました。「たしかに去年は米作農家にとって大変な年だったね。冷害で、ほとんどの品種がやられた。でもね、そういう年でも『ゆめぴりか』のタンパク基準値6・8をクリアした人がいたんだよ。深水管理がよかったっていう話だけど、どこが違うのか勉強したからね、今年は必ずうまい米を作ってみせる」

最近、生産者の意識が大きく変化してきていることを強く感じています。それを象徴しているのが、函館を中心とした道南エリアではじまった「ふっくりんこ生産者組合」の取り組みでしょう。2年連続して品質基準に満たない「ふっくりんこ」しか作ることができなかった農家は、翌年「ふっくりんこ」の作付を休止するなど厳しい自主基準を設けている生産者組合は、全国でも珍しいはず。生産者自身が基準を設けるといふ流れは、ふっくりんこ産地サミットや「ゆめぴりか」の生産者組合である北海道米の新たなブランド形成協議会に受け継がれています。

チェックします。

一方、ホクレン農業総合研究所や第三者分析機関では、収穫後のお米を分析。残留農薬検査、カドミウム含有量検査、DNA鑑定を行い、栽培履歴が適正に行われているかを確認します。もし万一、残留農薬等が基準値を超えて発見されることがあった場合は、迅速なトレースバックを行い、被害の拡大をくい止めます。こうした一連の情報を公開することで、安全なお米を求める消費者の声にこたえていくとすることが、

大型米穀集出荷施設がすぐれた設備を整えていることも、「安全・安心な北海道米」を徹底させている重要な要素の一つといえます。

訪れた施設では、収穫したお米の受け入れから袋詰め、保管管理までの作業工程をきめ細かく記録管理し、トレーサビリティを徹底させるためにバーコードシステムを導入していました。これにより出荷段階で、お米の品質（農薬使用状況、タンパク含有率など）や生産者がだれかなどを瞬時に知ることが出来ます。

生産者からJA、ホクレン、そして消費者へ。安全でおいしいお米を届けたいという作り手の「思い」が、具体的な情報として消費者に伝えられています。平成15年からスタートした「北海道米あんしんネット」の取り組みは、生産者・消費者双方の意識が高まれば高まるほど充実した内容に育っていくに違いありません。

協議会認定マークを発表

2009年8月20日に開催された北海道米の新たなブランド形成協議会主催の「ゆめぴりかデビュー」発表会では、「認定マーク」の発表も行われました。

消費者に、「安全・安心」なお米を食べていただくことを目的にしたこの認定マークは、「北海道の形」とともに、「美しさ」を意味するアイヌ語の「びりか」という言葉にちなんだ「美しい女性の横顔の形」をデザイン化したものです。

認定マークは、協議会の栽培・品質基準をクリアした「ゆめぴりか」だけに認められるもので、精米パッケージに貼られています。



高橋はるみ北海道知事も列席されての認定マークの発表



JAによる徹底した品質管理

HOKUREN INFORMATION

ホクレン・インフォメーション

北海道米のブランド紹介

好みや料理に合わせて選べる北海道米のラインアップ

北海道には、他の地域では生産されていない、特徴をもった「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！

北の美食米（プレミアムライス）

ゆめぴりか

さまざまなお米の好みに合う期待のブランド米

父系の品種にあたる「ほしのゆめ」からとった「ゆめ」と、アイヌ語で「かわいい、美しい、すばらしい」を意味する「ぴりか」とを組み合わせて名付けられました。粘りとやわらかさが最高のバランスで、和食や洋食などさまざまな好みに合うおいしさが特徴です。



ふっくりんこ

道南からデビューしたブランド米

ふっくらやわらか、おいしさ長持ちが特徴のお米。グルメ食材とも相性はぴったり。和食にもよく合うプロ御用達のお米です。道南からデビューし、「ふっくりんこ産地サミット」に参加した北海道内の4地区を中心に、おいしさのための栽培・品質基準を定めてお米作りに取り組んでいます。



八十九（おぼろづき）

粘りのあるおいしさが特徴のブランド米

八十八手間かけたお米より、ひとつ上のおいしさが自慢です。良食味品種「おぼろづき」をさらに厳選しています。強い粘りがおいしさの特徴です。



ななつぼし

バランスばつぐん

いま北海道で一番売れているお米です。ほどよいつや、甘み、粘りをお求めの方にぴったり。寿司飯やおにぎりに最適です。



きらら 397

しっかり甘み・しっかり粒感

北海道米のロングセラー。硬めのご飯が好きな方におすすめします。丼もの、チャーハンやカレーライスに最適です。



ほしのゆめ

つやつやふっくら

北海道で根強い人気のあるお米です。あっさりした食感が特徴で、おかずを生かすお米としてさまざまな食材に合うのが特徴です。



玄米さらだ（あやひめ）

ふつうに炊ける玄米

低アミロース米「あやひめ」を100%使用しました。マクロビオティック（穀物菜食）で評判の玄米ならではの食物繊維、ビタミンB群などが含まれています。



ヘルシー玄米

スタンダードライス

行ってきました。見てみました。

TOPICS
トピックス



北海道米のおいしさをカレーで伝える。 カレンジャー娘も参戦。 ふれあい田んぼ教室 in 富良野



田んぼのヌルヌル感を体験する。

ラベンダー、スキーリゾートで知られる富良野は、道内の米どころの一つでもあります。そして最近、富良野名物として脚光を浴びているのが「オムカレー」です。2010年5月29日、お米とカレーを結びつけるイベントが富良野で開催されました。大型バスで田んぼに到着したのは、帯広在住の親子30組。稲作地帯ではない帯広の人たちに、北海道のお米作りを体験してもらおうと企画されたのが、「ふれあい田んぼ教室」です。主催したのは北海道農業協同組合中央会。

「今日は田んぼのヌルヌル感をぜひ味わってください。その後、スープカレーも味わっていただきます」主催者の方のあいさつがすむと、1人100本ほどの苗を手にいざ田んぼへ。普段は機械で田植えが行われている水田を、5m×100mほどに区切り手植えをしていきます。最初はとまどっていた子どもたちもあっという間に慣れ、予想以上のハイペースで田植えは終了しました。

カレーを通して富良野の魅力を発信。

その後、全員が北海道富良野緑峰高校へ移動。アスパラやじゃがいも、トマトなど、地元農産物を使ったスープカレー作りが始まりました。指導したのは、スープカレー「らっきょ」のオーナー井出さん。みんなをお手伝いしたのが、緑峰高校園芸学科家庭科班に所属している「ふらのカレンジャー娘」の4名です。

「ふらのカレンジャー娘は、地元の食材を使ったカレーを通して、富良野の魅力を世界に発信するために任命された女子高生。同校家庭科班が2年生の秋になると、全員カレンジャー娘に変身（就任）することになります。平成16年から取り組みがはじまり、今年で6代目となりました。

具体的な活動は、スーパーでの試食提供やイベント参画のほか、昨年は地元小学校の給食提供にも参加しました。今年は、卵アレルギーの子どもたちでも食べられるオムカレーを作るべく使命に燃えています。「オムカレーを知ってもらっただけではなく、富良野のことを知ってもらいたいと思っています」



「ふらのカレンジャー娘」のみなさん

「カレーライスで町おこしができたらいいですね」「家で食べているお米は富良野産のお米。銘柄まで考えたことありませんでした」

「カレンジャー娘にしかできない食育活動…カレーで食べ残しをなくすとか、ができればいいなと思っています」

カレーとお米は切っても切れない関係です。カレンジャー娘さん、北海道米の普及にもぜひ力を貸してください。