

北のごはん倶楽部



News Letter

vol. 12

AUGUST 2012 平成24年8月発行



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
〒060-8651 札幌市中央区北4条西1丁目
TEL:011-232-6233 FAX:011-242-0135
<http://www.hokuren.or.jp>
●北海道米販売拡大委員会
<http://www.hokkaido-kome.gr.jp>

CONTENTS

- News01
- 特集
- お米レポート

夏を迎え、今年も順調に生育中！	1
道南から誕生した北の美食米「ふっくりんこ」物語	2
科学的な研究からも実証 冷めても美味しい！「ゆめぴりか」	5



「毎日食べるお米を自分の手で作るのがやりがいい。我々若者ががんばって、北海道の稲作を支えていきたい」と、北海道農協青年部協議会の副会長としてのもう一つの顔を持つ稲村さん。

北海道農協青年部協議会 副会長
稲村 英樹氏



深水管理

稲の冷害を防ぐため、田の水深を深くして小さい穂を保護する管理法。水の温度は外気より高いため、気温が低くなった場合茎の中の穂が浸かるくらいにまで水を張り、外気に触れないようにすることで、稲を守ることができる。

News 01

深水管理で低温対策も万全

夏を迎え、今年も順調に生育中！

ずっと伸びた葉先が柔らかな風に揺れ、緑色の絨毯が一面に広がる豊かな風景。7月22日、道内を代表する穀倉地帯のひとつ、石狩郡当別町を訪ねました。

「冷害危険期もやっと過ぎて、収穫量を左右する茎の分けつも順調。我々もほっと一息です」と語るのは、この土地で米づくりを引き継いで13年目の稲村英樹さん。北海道の稲作では幼穂形成期にあたる6月末から7月にもまだ寒い日が時折おとずれます。気温が低下すると生育に影響が出やすいため、日々の天気や気温を注意深く見守りながら、田んぼに張る水の深さを調整する深水管理がとても重要です。稲村さんも稲の成長を見ながら、水の管理に気を抜けない毎日を過ごしたと言います。

今年は4月に雪が残り、田植えの時期が遅れたものの、6月からは天候に恵まれて遅れを充分に取り戻し、稲は順調に生育しているとのこと。「これからは病気と害虫の防除が大切。実りの秋までは、まだまだ気の抜けない毎日が続きますよ」と稲村さん。

生産者たちの思いが米づくりを変えた！

道南から誕生した北の美食米 「ふっくりんこ」物語

「ふっくりんこ」がデビューしてから今年でちょうど10年目。スタート時には28戸だった道南地区の生産者戸数が900戸近くまで増え、作付面積も需要の拡大に応じて年々伸びを見せています。生産者の米づくりへの熱い思いと取り組みが大きな実りとなった、成功への道筋をたどります。



道南にしかない米をつくりたい！

『函館育ち南部米品質向上委員会』

北海道が誇る北の美食米「ふっくりんこ」は、「道内はもとより、道外の人々にも愛されるお米を提供したい」、その思いで生産者が一丸となり大事に育てられてきたお米です。平成15年に生産を開始し、平成21年には念願の全国デビュー。今や首都圏でも北海道を代表するブランド米の一つとして知名度は確実に高まっています。

「ふっくりんこ」の生まれ故郷は、北海道の南西部の渡島半島に位置する道南地区。西に日本海、南に津軽海峡、東に太平洋と三方を海で囲われ、積雪も比較的少なく、年間を通じて温暖な気候です。しかし、夏が涼しく、海からの季節風に悩まされるなど、冷害の被害が多く、米づくりにとってはけっして恵まれた土地ではありませんでした。そのため年々稲作農家が減り、水田面積も減少していました。

こうした背景もあり、この地域の稲作の将来を案じた渡島・檜山の地域農業の中核を担う稲作農家のメンバーと関係機関の「ここ道南にしかない米をつ

くろう！」という強い思いから、平成10年に結成したのが『函館育ち南部米品質向上委員会』です。

『函館育ち南部米品質向上委員会』を中心とした生産者の要望を受けて道南農業試験場で開発されたのがのちの「ふっくりんこ」となる「渡育240号」。耐冷性に優れ、しかも米の品質を左右するタンパク値が低く抑えられることから、食味においても期待の持てる品種の誕生でした。平成12年から14年までの現地試験を経て、平成15年に北海道優良品種の認定を受け本格的な栽培を開始。しかしデビューの年は大冷害に見舞われ、厳しい船出と危惧されました。ところがこの苦難が意外な幸運をもたらします。この年道南管内の作況指数が44と低迷する中で、「ふっくりんこ」は6～7割の収穫を確保し、耐冷性の強さが証明されたのです。これを見た周辺の稲作農家の、「ふっくりんこ」という品種への評価と期待を高めることにもつながりました。



高品質の維持に向けて、生産者たちの挑戦

『函館育ちふっくりんこ蔵部』

「ふっくりんこ」への期待が高まる中で、ひとつの課題となったのが、「ふっくりんこ」を高品質のお米として維持し、育てるということです。

これまで道南地区のお米は品質の評価が低い傾向にあり、この地域を指定した需要は少ない状況でした。これから道南の稲作農家が生き延びていくためには、他の北海道米品種や、府県の有名品種とも張り合えるような高品質の米でなければならない。『函館育ち南部米品質向上委員会』では「ふっくりんこ」こそ、そのお米に育てようと新たな勝負に出ました。

平成16年、生産者自らが生産から販売までを視野に入れ、この土地でしかつけない米づくりにこだわり、同時に品質の維持を最大の課題とし、『函館育ち南部米品質向上委員会』内に強い思いを抱いた生産者を中心とする『函館育ちふっくりんこ蔵部』を設立。

まず、水稻栽培で一定の実績を積み重ねてきた生産者のみを厳選して栽培農家に指定。さらに品質を維持するための厳しい自主基準を設けました。主だったものとしては「タンパク含有率6.8%以下」「基準を満たさない米は『ふっくりんこ』として流通させない」など、生産基準や出荷基準を細かく策定し、生産者は生産・出荷に関する協定を『函館育ちふっくりんこ蔵部』と結ぶ制度を導入しました。また、品質に対する生産努力を収益に反映させ、品質によって4段階、最大で60キロあたり2500円の差を設けました。

品質を高く維持するための厳しいルールと成果主

義によって、生産者はよりよい米をつくろうと努力する姿勢が自ずと芽生えてくることになりました。

『函館育ちふっくりんこ蔵部』の取り組みが、生産者の意識を改革し、より品質の高いお米が市場に出回ることによって、『ふっくりんこ』の知名度は徐々に広がっていきました。同時に道南という土地のみで穫れるお米という地域ブランド化にも成功し、函館などの都市部での人気も広がり、道南地区の北海道米の食率向上にも、大きく貢献しました」と、『函館育ちふっくりんこ蔵部』の部会長を務める木本勉さんは語ります。



晩生種のため、まだ水がはられている田んぼ(7月11日撮影)。「毎年春から思い入れを込めて、皆さんに喜んでいただける米づくりの努力を続けています」と木本部会長。

函館育ちふっくりんこ蔵部
部会長
木本 勉氏



『函館育ちふっくりんこ蔵部』の取り組み

「函館育ち
ふっくりんこ蔵部」
の厳しい掟(ルール)

① 厳格な栽培基準

土壌診断の分析に基づく適正施肥、透排水性の改善の実施 など

② 流通のルール

タンパク含有率6.8%以下、基準を満たさない米は「ふっくりんこ」として流通させない など

③ 収入は成果主義

精米タンパクを4段階に分け、品質に対する生産努力を反映

「ふっくりんこ」
ブランド米としての
地位を確立



道内連携で、安定供給への道を開く

『ふっくりんこ産地サミット』

道内で唯一の晩成優良種である「ふっくりんこ」は、道南地域での栽培に適したお米として誕生、地域ブランド米として高い評価を受けてきました。しかし、地域限定ということは、販売ロットの少なさと気候変動による生産の不安定性という弱点を持つことにもなります。

「その問題解決に向け、私たちは大きな決断をしました。それは消費者の方々から信頼される安定出荷を維持するため、生産エリアを拡大すること。『ふっくりんこ』栽培可能地域から、安定出荷産地であるJAきたそらちの生産者と、統一した生産・出荷基準を遵守することを条件として『価値あるふっくりんこの産地形成を推進、確立する』ための協定を締結しました。さらにJAピンネ、JAたきかわの生産者とも同様の協定を結んだのです」

と語るのは、『函館育ちふっくりんこ蔵部』と二人三脚で道南の「ふっくりんこ」の生産を支えてきた、新函館農業協同組合の三浦治氏。

こうして本家である道南地域とあわせた4産地による、『ふっくりんこ産地サミット』が誕生し、それを認定する「ふっくりんこ産地サミット公認マーク」※が作られました。

この取り組みによって生産の拡大が図られたことが、

平成21年からの道外販売へとつながっていった背景となりました。また、同年にはJAL国内線ファーストクラスの機内食のお米として採用され、現在も引き続き提供されています。

さらに平成23年には『函館育ちふっくりんこ蔵部』が、国内で意欲的な農業経営を行っている個人や団体に贈られる第40回日本農業賞を受賞。現在では『函館育ちふっくりんこ蔵部』の取り組みは、地域農業の活性化の成功例として多くの農業関係者からも注目を集める存在となっています。

生産者の思いとともに育まれてきた「ふっくりんこ」。生産者自らが販促活動に加わったり、Webによる情報発信を行うなど、『函館育ちふっくりんこ蔵部』を求心力としたさまざまな取り組みを通して、生産者の顔が見えるお米づくりを続けています。



新函館農業協同組合
生産販売部米穀課
調査役
三浦 治氏



※ ふっくりんこ
産地サミット公認
マーク

道内4地区（JA）の生産者組織が集い、品質と安定供給を維持するための「ふっくりんこ産地サミット」を開催。このマークは品質基準をクリアしたお米の証です。



ふっくりんこの品種の特徴

特 徴	良食味で低タンパク、耐冷性が高い
外 観	ふっくらとした見た目ですややか
味	やや甘みが強い
粘 り	やや強い
メニュー適性	和食全般、おにぎり。冷めても美味しい。

首都圏「ふっくりんこ」取扱店（五十音順）

- アマゾンジャパン
- イトーヨーカドー
- いなげや
- サミット
- スズノブ
- 東都生協
- 東急ストア
- まいばすけっと（イオンリテール）
- 山田屋本店
- ユニー（関東圏内）
- 和穀の会（加盟米穀店）

ホクレン農業総合研究所の取り組み

科学的な研究からも実証 冷めても美味しい！ 「ゆめぴりか」



時代が求める、冷めても美味しいお米

近年は節約や節電への意識が高まり、お弁当を持参する社会人や学生も増えているといえます。お弁当やおにぎりなど、冷めたご飯でも美味しく食べたい、消費者の嗜好にもそんな変化が見られるようになってきました。

ホクレン農業総合研究所(以下・農総研)でも、これまであまり着目されなかった冷や飯に科学的なアプローチをする取り組みがはじまっています。今回はその研究データをもとに「ゆめぴりか」の特性について食品加工研究課の吉田慎一さんに伺いました。

“粘りが強いお米”は総合評価も高くなる傾向に

今回の調査では、まずお米の品種により冷や飯での美味しさがどのように異なるかを食味官能試験による人の五感からの評価を行いました。その結果、他府県米と比較して、「ゆめぴりか」は総じて粘りが強く感じられ、総合評価も高いことがわかりました[図1参照]。

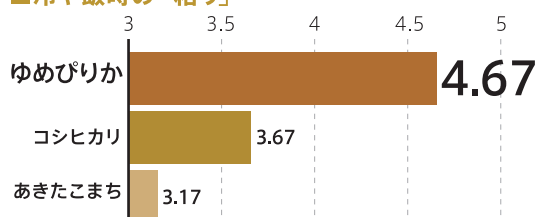
消費者がご飯に美味しさを感じられる要素としては、一般的には見た目や香味、食感などがあります。農総研では2009年に北海道大学との共同研究で大規模な食味試験とそれに連動する理化学試験を行っています。その際に消費者がご飯の美味しさの条件のひとつとして、“粘りの強さ”を挙げていることに、今回の調査では着目しました。

冷や飯に関しては先行研究が少ないため、断定はできませんが、この実験においても、粘りの強いお米は、総合評価も高くなる傾向にあります。このことから、冷や飯でも粘りの維持が美味しいご飯の重要な要素となっていると考察しています。

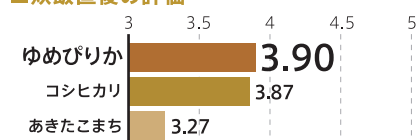
また「ゆめぴりか」の粘りの優位性が際立っていることが、この試験によって確認されています。

【図1】食味官能試験 冷や飯での評価比較(官能値)

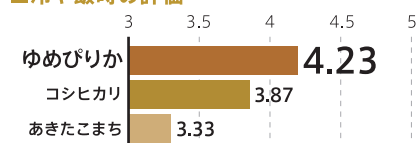
■冷や飯時の「粘り」



■炊飯直後の評価



■冷や飯時の評価



調査方法 日本穀物検定協会の食味試験の方法に準ずる。基準試料を「ほしのゆめ」とし、ご飯の①総合評価、②外観、③味、④香り、⑤粘り、⑥硬さを30名のパネラーにて評価。

※冷や飯の供試時間…炊き上がりから6時間後

※冷や飯の提供温度…15℃5時間保管⇒20℃1時間保管⇒提供



機器測定でも際立つ「ゆめぴりか」の粘り

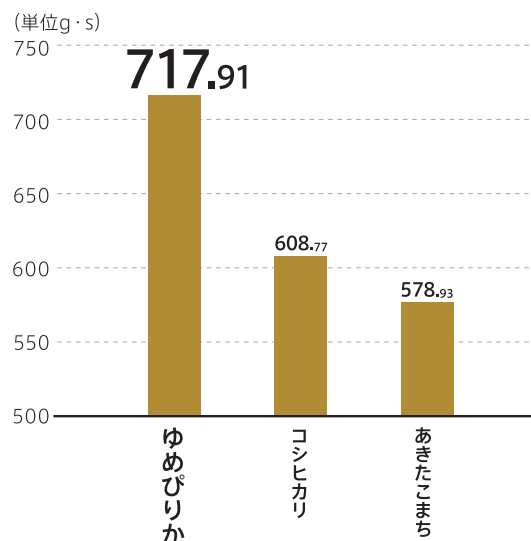
さらに官能評価の「粘り」を客観的に表現するため、テクスチャーアナライザー※を用いて理化学試験を行った結果が図2です。これまでの食味研究における官能評価からも、「ゆめぴりか」には特に粘り強い特性が認識されていましたが、冷や飯を試料として行われた今回の機器測定でも、他府県米と比較し付着性の強さが認められました。

一般にご飯のデンプンは炊きたての温かいときは糊化現象（ α デンプン）が見られますが、冷めるとデンプンが再配列して（ β デンプン）硬くなり、ご飯がパサついてしまいます。冷めても粘りを保っているということは、ご飯が老化しにくいお米であるということを示唆しています。このことに関して、農総研では現在、さらに科学的な解析をすすめています。

※テクスチャーアナライザー

ご飯を圧縮する治具、スピード、回数など、ヒトの咀嚼をシミュレートしたさまざまな動作条件をコンピュータで設計し、人がご飯を食べた際に感じる粘りや硬さなどの食感を数値化する機器。

【図2】冷や飯での付着性（粘り）を示すテクスチャーデータ



「ゆめぴりか」の特性をいかした販路の拡大にも期待

食味官能試験、および理化学試験での結果から、本来、強い粘りを持つ「ゆめぴりか」は、冷めても長時間その粘りを持続することがわかりました。粘りの強さは、人がご飯を食べるときに美味しいと感じる大きな要素のひとつです。

ブレンドするお米としても評価が高く、駅弁など“冷めても美味しさが求められる”用途にも採用され、活躍の場を広げている「ゆめぴりか」。農総研での科学的な裏付けをベースとして、さらに「ゆめぴりか」の持つ魅力をさまざまな形でアピールしていきます。

「ゆめぴりか」の特性

ゆめぴりか 冷めても長時間粘りを持続

粘りの強さ = 美味しさを感じられる大きな要素



ゆめぴりかは冷めても美味しい！

- 道内外の料理人の方たちにも高評価
- ブレンドするお米としても活躍

品質の証「ゆめぴりか」認定マーク

昨年、全国デビューを果たし、首都圏でもすっかりおなじみとなった「ゆめぴりか」。確かな美味しさを届けるため、「ゆめぴりか」には北海道米の新たなブランド形成協議会で定めた厳しい生産出荷基準（「種子更新率100%」「栽培適地での生産」「タンパク含有率基準」など）があります。この生産出荷基準をクリアしたお米にのみ、精米パッケージに「ゆめぴりか」認定マークが貼られています。

