

北のごはん倶楽部



News Letter

vol. 15

JULY 2013 平成25年7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 ●特集
●お米REPORT

首都圏でも人気上昇中!プロもすすめる「ふっくりんこ」の魅力 1
「究極のゆめぴりか」づくりを目指す「中空知エコ米生産共和国」の挑戦 4



首都圏でも人気上昇中!

プロもすすめる「ふっくりんこ」の魅力

名前が示すとおり、ふっくらとした食感が特徴の「ふっくりんこ」。平成15年に道内デビューし、20年には全国販売を開始。今や食卓でもおなじみの、北海道米を代表する品種のひとつに育ちました。その魅力はお米の専門家の間でも墨付き。5ツ星お米マイスターがこだわりのお米を提供する米穀店や、人気の回転寿司店でも、「ふっくりんこ」の美味しさが認められています。

子育て世代に支持されて、
リピーター率も高い
人気のお米です。

金子商店 専務/5ツ星お米マイスター 金子真人氏



シャリの旨さも
当店のこだわり。
お客様から高評価を
いただいています。

くら寿司 世田谷喜多見店 店長 長内剛氏



「ふっくりんこ」って
どんなお米?

平成20年度産米より全国デビューした品種です。一般公募から選ばれた「ふっくりんこ」の名称は、“ひと粒ひと粒がふっくらとした、美味しそうなイメージ”がその由来です。現在、道内4地区(JA)の生産者組織による厳しい品質基準が設けられ、それをクリアしたお米には、品質のこだわりの証として、「ふっくりんこ産地サミット」公認マークが付けられています。



子どもたちが しっかりと食べられる お米としておすすめしたい

埼玉県川越市の老舗の米穀店三代目でもあり、5ツ星お米マイスターの金子真人さん。
選りすぐりの全国のお米を扱う中でも、「ふっくりんこ」は思い入れのあるお米です。

株式会社 金子商店

専務 金子 真人氏

北海道米の認知度が 「ふっくりんこ」人気のベースに

現在、私の店舗では約20品種のお米を扱っていますが、「ふっくりんこ」を購入されているのは、20代と30代の層で半数以上を占めています。主に子育て中の若い世代に支持が広がる傾向にあるのが、ひとつの特徴。北海道米に対する意識がここ数年大きく変わり、一度食べてみようという方が増えました。そのなかでも「ふっくりんこ」の食味が特に若い世代を中心に受け入れられ、それがリピーターへとつながっていると分析しています。

「ふっくりんこ」“らしさ”を ていねいに消費者の方たちに伝えたい

私自身、2009年にある食品会社のキャンペーンで「匠の吟撰米」として、全国のお米から推奨銘柄を探してほしいとの依頼を受け、その際に希少性・有望性・美味しさを基準に選んだのが「ふっくりんこ」でした。特に当時からとても好感が持てたのは、生産者が独自に厳しい品質基準を設け、消費者に向けて美味しいお米を作り、届けたいという強い熱意が感じられたことです。

「ふっくりんこ」はこうした生産者の思いが品質の向上につながっていると思います。ふんわりとした食感で、甘みを感じられ、口に入れた瞬間の粒感もいい。この「ふっくりんこ」らしさを、ぜひ消費者の方たちにも味わい、楽しんでほしいと思っています。

日本の食文化を守るお米の美味しさを 子ども世代に

私たちお米を扱う専門家は、入荷した玄米の品質や特色、あるいは気候などの条件も考慮し、ベストな美味しさを提供できるように管理や精米を行い、消費者の方々に届けています。粘りのあるもの、あっさりしたもの、甘さ、食感などお米のさまざまな品種の味わいを、多様化する日本の食文化に取り入れながら楽しんでほしいのです。

特に「ふっくりんこ」は、やわらかめで甘みがあるので、小さいお子さんでもご飯が美味しいと感じやすい食味、食感を持っています。また弾力性が控えめな分、子どもにも食べやすく、主食であるごはんとしてしっかり量をとれるお米です。ぜひ“大人が子どもに食べさせたいお米”として、「ふっくりんこ」の良さを私もさらに伝えていきたいと思っています。



店頭でも、かわいらしいパッケージがひときわ目を引く「ふっくりんこ」。若い世代を中心に、人気が高い。



全国の産地から仕入れたお米。5ツ星マイスターならではの目利きで、消費者に美味しいお米を提供する。



株式会社 金子商店

埼玉県川越市宮下町
1丁目12番地7

T E L / 049-222-0143

営業時間 / 9:00~18:30

定休日 / 日曜

<http://www.kaneko-shouten.co.jp>



「シャリにこだわる 寿司店が選んだお米。 決め手は食感とお酢との相性」

全国に321店舗(6月末現在)を構える大手回転寿司チェーンの「くら寿司」。
理想のシャリを追い求め、2年前から「ふっくりんこ」が採用されています。

くら寿司

広報宣伝部 東日本担当 マネージャー 辻 明宏氏

2年前に辿り着いた 「ふっくりんこ」という選択

お寿司を食べたとき、最後に口に残るのがシャリ。ネタの旨さはもちろんですが、シャリの美味しさにも妥協しない、それが当社のこだわりです。寿司米としてベストなお米を長年探求し、研究を重ねてきましたが、2年前に「ふっくりんこ」を使用したブレンド米に辿り着きました。現在は全国321店舗(6月末現在)すべてで、このお米が使われています。

くら寿司では、どの店舗でも一定の品質が維持できるように、気候やお米の状態を日々チェックし、水や寿司酢の量を細かく調整し、常にベストな炊きあがりになるようしっかりと管理が行われています。それほどシャリに対しては、きめ細やかな心配りをしています。

寿司酢との調和が ネタの美味しさを引き立ててくれる

自家製の寿司酢を合わせたとき、ふわっと口に広がる旨味と、ふっくらとした食感。シャリの旨さを引き立ててくれるのが「ふっくりんこ」の持ち味です。最近はお客様のお寿司の好みも変わってきて、特に家族連れや若い世代のお客様が多い当店では、サーモンなど脂ののったネタの人気の高いのですが、「ふっくりんこ」の持つお米の甘みが寿司酢の酸味と調和して、こうしたネタとの相性の良さを感じます。

実は「シャリが美味しいから」と当店を選んでくださるお客様も多くいらっしゃいます。そうした評価をいただけることも、自慢のひとつです。

北海道米の時代の到来を 感じています

この世田谷喜多見店では、特に週末はたくさんのご家族連れなどのお客様ににぎわい、多いときには1日に約150キロものお米が使われます。やはり日本人の食を支えてくれるのはお米です。なかでも近年の北海道米の品質の向上には目覚ましいものがあり、生産者の方々の努力には頭が下がる思いです。

私たち飲食業界でも、作付面積のスケールが大きく、収穫量、価格、さらに品質的にも安定している北海道米に、大きな期待を寄せています。まさに新しいお米の時代の到来を、肌で感じています。



シャリの美味しさもくら寿司の人気の理由のひとつ。ふっくらとした食感が、ネタの旨さを引き立てている。



人肌の温かさのあるシャリに仕上げるため、炊き上がりの温度を測って調整。シャリの美味しさには徹底的にこだわる。



くら寿司 世田谷喜多見店

東京都世田谷区喜多見
7丁目25番16号

T E L / 03-5727-0910

営業時間 / 平日 11:00~23:00

土日祝 10:20~23:00

定休日 / 年中無休

<http://www.kura-corporo.co.jp/>

「究極のゆめぴりか」づくりを目指す 「中空知エコ米生産共和国」の挑戦

「ゆめぴりか」のさらなる品質の向上を目指す生産者グループ「中空知エコ米生産共和国」が設立されてから3年目を迎えました。そこで、同団体代表の加藤勉会長に取り組みと展望をうかがい、この活動を販売面から支援する、東京で米穀店を営むお米マイスター 西島豊造さんからも意見を寄せていただきました。



中空知エコ米生産共和国
会長 加藤 勉氏

3つの農協、5つの市と町をまたいだ生産者グループの誕生

「中空知エコ米生産共和国」は、中空知管内で減農薬・減化学肥料栽培に取り組む5つの水稻生産者グループが集まり、平成22年6月につくられた広域組織です。もともと中空知には、減農薬・減化学肥料に取り組む生産者団体がいくつかあり、技術研鑽や情報交換を行っていました。それらの団体が集まり、生産技術の向上と普及をはかろうと結成。「個人参加でなく、グループを参加資格としたのは、意思統一をはかるため。そのほうが足並みがそろうと考えました」と加藤会長は言います。

現在、各生産者グループはそれぞれ「たきかわ」「ピンネ」「新すながわ」の3つのJAに所属していますが、複数のJAが一緒になって活動するのは珍しい試み。そもそもは、合同研修会や組織などのつきあいで顔見知りだった生産者同士が、情報の交換や生産技術の研究をしていたのが始まりでした。現在は、5つの市と町をまたいだ参加数100戸超の広域組織となっています。



北海道のほぼ中央部に位置する中空知。「中空知エコ米生産共和国」は、5つの市と町をまたぎ、約730haの面積を有する生産者組織。

「ゆめぴりか」の「高度クリーン米」づくりをスタート

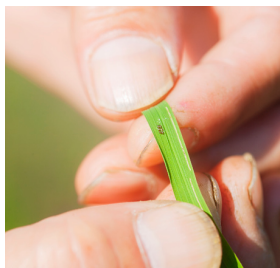
共和国設立当初から「確かなブランドを確立したい」という思いがあり、ホクレンの協力のもと、平成24年より他のJAではつくっていない「ゆめぴりか」の高度クリーン米に取り組み始めました。

「ゆめぴりか」には一般的に販売されている慣行栽培の米と、より基準の高い特別栽培米（化学合成農薬・化学肥料は慣行の半分以上など）があります。「ゆめぴりか」の高度クリーン米の実現のために、慣行栽培より厳しいタンパク値を確保、使用可能な化学合成農薬の使用を慣行栽培の米の約1/4相当に抑えるなど、より厳しいルールを設けました(図1参照)。

現在は、ハードルの高い栽培基準をクリアしたブランド米「中空知エコ米」として、知名度も高まっています。「こういう条件で米をつくるのは手間も時間もかかる。常に自然との戦いですが、だからこそいい米ができる。質では必ず勝てる自信があります」と加藤会長は言います。

【図1】ゆめぴりかの品質基準

慣行栽培	タンパク値7.4%以下
高度クリーン米 (中空知エコ米)	タンパク値6.8%以下 化学合成農薬 5成分 化学肥料は慣行の半分以上



高度クリーン米の生産には、目標タンパク値や化学合成農薬成分数の規定のほか、土づくり・施肥、育苗・移植、水管理や刈り取り、次年度に向けた田圃管理なども細かく規定されている(上)。
イネドロオイムシの卵。田んぼを見回って葉裏を調査し、適時に防除剤を使う(左)。

組織での活動が、地域全体の技術水準上昇につながる

最近、インターネットの普及もあり、農協を通さずに個人で米の直販・卸しをしている人も多く見受けられます。しかし、個人だけの力ではどうしても超えられない限界があります。

いくら「この米は最高においしい!」と力説しても、個人の告知力には限りがありますし、信用を得ることもなかなかできないでしょう。また、天候や病虫害などの影響があった場合、安定した収穫量を確保できない可能性もあります。それでは、信用を落としてしまいかねません。グループであれば、そうした問題はほぼクリアでき、さらに組織だからこそ得られるメリットもあります。

それは、仲間同士で切磋琢磨し、研鑽し合うことによる技術力の向上です。また、組織から外側にも、その影響は広がっています。

「たとえば、私たち組織のメンバーが何かをすると、共和国のメンバーでない人たちも注目していて、なんとなく真似したり、勉強したりしています。それでいい米ができ、地域全体の水準が上がっていくんです。相乗効果ですね」。もちろん、やみくもに真似をすればいいというわけではありませんが、自分の技術を改善していくステップになり得るのです。

世代交代にともなう決断の時期に備えて

近い将来、農業人口の減少化にともなって、収穫量を増やす方向へ行くのか、品質を高めるほうへ進むのかの決断を迫られる時期がやってくると予想されます。

「農家としては、量を多く収穫したほうが効率はいいのですが、次世代につなぐことを考えたときに、疑問がわきます。環境を二の次に考えるようなことを続けていると、いつか米づくりができなくなって、自分たちの首を絞めることにもなりかねません」

このような時代の変遷・考え方の変化にともなって、今までのようなスタイルだけでなく、さまざまな可能性を模索していくことも大切だと加藤会長は考えています。

また、共和国メンバーにも世代交代がすすめば、メンバー間に考え方の違いが出てくる可能性があります。各々の組織に顧客があり、先方の要望に合わせたいとの思いもあるでしょう。それらの調整も課題です。

「後継者や技術の継承の問題も出てくると思います。もちろん私たちも、若い人ややる気のある人に声をかけたり、求められればアドバイスをしたりしています。そのかいもあって、最近では30代などの若い人たちもグループに入ってきています」

ほかにも、「ゆめぴりか」が有名になったからこそ、そのブランド力を保つためにしなければならないことが山積しているというお話もありました。

求められる限り、おいしくて安全なお米をつくりたい

かつての北海道米は品質的にはあまり高い評価を受けていませんでした。しかし年々新しい品種が誕生し、さらに「ゆめぴりか」のデビューによって、北海道米のイメージも大きく変わりました。「私たちの願いは、私たちの米を売ってくれる米屋さんが自信を持ってお客さんにすすめられる米をつくりたいということです。ひいてはそれが、『安全で安心して美味しいゆめぴりか』を消費者のみなさんに食べていただくということにつながるからです。そして、『北海道米』とは別ジャンルの『中空知米』というブランドを確立し、それを通して中空知の米づくりの牽引役になりたいと思っています」と加藤会長は力強く語ってくれました。



「化学合成農薬をあまり使わない米づくりをしているので、虫やドジョウ、それを食べにくる青サギ、カモなども増えてきました」と加藤会長。

消費者の信頼をつかんだ高品質の「ゆめぴりか」 北海道の米づくりの新しい可能性に期待しています

東京・目黒区に米穀店を構える西島さんは、全国のお米の生産地に足を運び、販売の視点から米づくりを提案する活動を積極的に展開。北海道にも大きな期待を寄せ、数年前から「中空知エコ米生産共和国」の取り組みにも注目しています。消費者にお米を販売する立場から、その魅力を語っていただきました。



米穀店 スズノブ 店主 西島 豊造氏

元気な生産者が日本の未来の米づくりを支える

ここ数年、全国でさまざまな銘柄のお米が誕生し、消費者の選択の幅も広がっています。首都圏でも、全国デビューから2年目を迎えた「ゆめぴりか」は、北海道を代表するお米としてすっかり定着してきました。だからこそ「ゆめぴりか」はこれからが勝負。より美味しく、安定した品質のお米を届け続けて欲しいと思っています。

そうしたなかで「中空知エコ米生産共和国」の活動は、「ゆめぴりか」の米づくりから「地域全体を活性化させる組織づくり」という稲作農業の新しい形と方向性にチャレンジしています。農業を主産業とする北海道ならではの元気な生産者の方々の

取り組みに、大きな期待を寄せています。

共和国の生産者の方たちとは以前から交流がありますが、「安全・安心で美味しいお米をつくりたい」という熱意と向上心、また生産者同士が勉強会などを通して知識や技術を共有し研鑽しあう姿は、とても素晴らしい。会合などで顔を合わせても、世代間の交流がしっかりとできていて、若手の意見も積極的に取り入れています。長く繋がっていく活動をしていくためにも、とても重要なことだと思います。

確かな品質を消費者も求めている

共和国の方々の活動を応援したいという思いから、「中空知エコ米生産共和国」でつくられた「ゆめぴりか」の高度クリーン米と特別栽培米を店舗でも扱っています。

私どもはお客様と顔を合わせながらお米を販売しているので、消費者がお米に何を求めるかがわかります。その中で安全性と共に、厳しい品質基準を設けた、信頼のおける「ゆめぴりか」の美味しさは、高い支持を得ています。私も生産者の方々の顔が見えるので自信を持ってすすめています。一度購入されたお客様には「もう一度このお米を」というリピーターになれる方が多くいらっしゃいます。

今後は、「中空知エコ米生産共和国」ブランドをどのように

アピールしていけるかが課題でしょう。この取り組みが成功すれば、他の生産地でも共和国に負けない米づくりという目標ができます。それが刺激となって北海道全体の米づくりが、さらに活性化されていくことを願っています。



「スズノブ」の店頭にも複数の「ゆめぴりか」やその他の品種の北海道米が並び、消費者には選ぶ楽しみも。



美味しさと安全・安心の証し、
「ゆめぴりか」認定マーク

確かな品質の、美味しいお米だけを届けたい。その思いから「ゆめぴりか」には「蛋白含有率基準」「栽培適地での生産」など全道統一の厳しい品質基準が定められています。「北海道米の新たなブランド形成協議会」の認定マークは、この基準をクリアした「ゆめぴりか」の商品パッケージのみに表示されている、美味しさと安全・安心の証しです。

