

北のごはん倶楽部



News Letter

vol. 21

OCTOBER 2015 平成27年10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 1

● お米 REPORT 2

「ゆめぴりか」特A評価のその先へ 1

第1回「ゆめぴりか」コンテストを開催します 6

タイ・バンコクでも北海道米が大人気! 9



奈井江町



「ゆめぴりか」 特A評価のその先へ

平成27年秋、新米が出回る季節となりました。北海道を代表するお米「ゆめぴりか」は5年連続特A評価を獲得し、「おいしいお米」という評価を確立していますが、生産者や関係者は、現状に甘んじることなく、その先を目指しています。おいしい「ゆめぴりか」の産地として知られる「A新すながわ」に、これまでの取り組みとこれからの展望をうかがいました。



奈井江町
笹木謙一郎氏

新砂川農業協同組合
代表理事組合長
杉本修氏

地道な努力を積み重ねて、豊かに実った JA 新すながわの「ゆめぴりか」

JA 新すながわの「ゆめぴりか」は平成 22 年、23 年、24 年と 3 年連続で低タンパク米出荷全道第 1 位となり、その後も、低タンパク、低アミロース、良食味にこだわった「ゆめぴりか」をつくっています。なぜ、おいしい「ゆめぴりか」をつくれるのか、その理由をうかがいました。

新砂川農業協同組合 代表理事組合長 杉本 修氏



水稲作付面積の 43% を占める「ゆめぴりか」

「ゆめぴりか」デビューの年、平成 21 年の JA 新すながわの「ゆめぴりか」作付比率は全体のごくわずか約 2.5% しかありませんでした。しかし平成 26 年は 43% に拡大しています。



「ゆめぴりか」には、栽培、生産、出荷までの独自の厳しいルールを生産者同士で取り決める「北海道米の新たなブランド形成協議会」があり、

「良質な『ゆめぴりか』を生産するところに種籾を傾斜配分する」というルールを定めています。JA 新すながわは、良質な「ゆめぴりか」を毎年生産した結果、「ゆめぴりか」の作付比率が年々増えていきました。そして、平成 26 年には水稲作付面積の 43% を「ゆめぴりか」が占めるようになったのです。全道の「ゆめぴりか」作付比率は 20% なので、これはたいへん高い割合となります。

では、「ゆめぴりか」づくりに適した土壌なのかというと、この地域は、高台の粘土質、沖積土、泥炭土と、米づくりに適しているわけではありません。しかし、全生産者が土壌分析を行い、最適な肥料のやり方の指導を受け、実践しています。

「ゆめぴりか」が世に出る前から低タンパク米に取り組む。

JA 新すながわの「ゆめぴりか」がおいしい理由は、何よりも「生産者が研究熱心で、レベルが高い」ことにつきます。

「ゆめぴりか」が世に出る前、平成 10 年頃、JA 新すながわの一部の生産者が低タンパク米づくりを始めました。お米はタンパク値が低いほどおいしいとされています。平成 12 年には、コシヒカリの産地、新潟県魚沼に視察にも行きました。「ゆめぴりか」が出る前から、おいしい米づくりに貪欲に取り組んでいたのです。もともとおいしい「ゆめぴりか」ですが、JA 新すながわの生産者の熱意と努力によって、さらにおいしい「ゆめぴりか」となりました。

高度クリーン米「ゆめぴりか」も全道で初めて生産。高度クリーン米「ゆめぴりか」は、化学合成農薬 5 成分以下、化学肥料は一般的な「ゆめぴりか」の半分以下とする基準があり、つくるのがたいへん難しいのです。



収穫したら、すぐに来年の準備に取りかかる。

JA 新すながわの生産者は、基本的なひとつひとつの作業を手を抜かずに行っています。言葉にすると簡単ですが、これがかかると難しく手間がかかります。例えば、秋に収穫したら、それで終わりはではありません。休む間もなくすぐに来年の準備を行います。心土破碎しんどはさいといって圃場の下層に切れ込みを入れ、水はけをよくする作業です。心土破碎をしないまま雪が積もっ

てしまうと、春になって雪が解けても、圃場の水はけが悪いため、なかなか乾かず、すぐに作業ができません。

JA 新すながわでは、地道な作業をいとわず丁寧に行うことが当たり前になっています。お米の関係者は「新すながわの圃場は美しい」といいます。美しい圃場、おいしいお米は、地道な作業の積み重ねのたまものなのです。

「おいしいお米をつくりたい」思いが地域や関係者を動かす。

JA新すながわは、おいしいお米をつくることに熱意を燃やす生産者が多く、協力と競争の好循環の中で切磋琢磨し、それを実現してきました。こうした取り組みを行政や空知農業改良普及センターもバックアップ。奈井江町、砂川市では土壤に適した肥料に助成金を支給しています。

JA新すながわには、「ゆめぴりかの里」と書かれた看板が掲げられています。



杉本組合長は、平成24年、低タンパク米出荷3年連続全道第1位となったときに「北の魚沼を目指す」と宣言。JA新すながわの生産者ひとりひとりがそんな思いを胸に、収穫の後もすぐに、来年の米づくりへの準備にかかっているのです。

Facebookで生産者や関係者との情報共有を行っている。
<https://www.facebook.com/jashinsunagawa>



今年の「ゆめぴりか」は、 低タンパクでいいお米ですよ

奈井江町 笹木謙一郎氏

手間はかかるけれど、自分自身の勉強になる。

笹木氏の米づくりは、特別栽培米の「ゆめぴりか」がメインです。奈井江町では、もともと低農薬、低化学肥料で栽培する特別栽培米の生産が盛んで、笹木氏も特別栽培米をつくり始め、徐々に量を増やしてきました。

「量は取れないけれど、同じ手間でも単価は高いから、トントンだね」

笹木氏は「同じ手間」と簡単にいいますが、笹木氏の米づくりを知るJA職員が説明してくれました。

「手間はすごくかかっていますよ。特に珍しいことはしていないかもしれませんが、やらなければならないことを丁寧にやっている。それは地味だけれど、手間がかかる作業の積み重ねです」

さて、今年のお米のできばえはどのようなのでしょうか。笹木氏は稲穂を見せながら説明してくれました。

「青い粒が少ないし、粒が揃っていて一粒一粒が大き

い。稲穂もすっただれていてきれいでしょ。肥料をやり過ぎると穂がバサッと広がってしまう。そうするとタンパクが高くなるんだよね。今年は低タンパクで、いいお米ですよ。稲を見るとわかるんです」

7月中旬は天気が悪く、気をもんだそうですが、7月下旬からは8月にかけて天気がよい日が続いて、気温も上がり、お米づくりにはよい気候になったそうです。

笹木氏は、特別栽培米をつくるようになり、以前よりも稲を観察するようになったといいます。

「自分の勉強にもなりますね」

その成果で笹木氏は「第52回（平成26年度）北海道優良米生産出荷共励会」個人の部（12ha以上）最優秀賞を受賞しています。最優秀賞を受賞した昨年度よりもよいできばえという今年の「ゆめぴりか」。楽しみです。



北海道米を日本一へ。 さらに上を目指す「ゆめぴりか」

近年、日本各地で新たなブランド米が続々登場。産地間競争は厳しさを増しています。「ゆめぴりか」も認知度は高まりましたが、さらにブランド力を高めていく必要があります。「ゆめぴりか」を中心に、平成27年産北海道米の状況と今後の販売戦略についてホクレン担当者に聞きました。



ホクレン 米穀事業本部 米穀部主食課課長
南 章也

作況指数103。北海道は5年連続の豊作。

農林水産省発表の平成27年産水稻の作況指数によると、北海道は103で、「やや良」（9月15日現在）。全国平均は100の「平年並み」ですが、北海道は今年も豊作で「米どころ」としての存在感を示しています。

7月上旬、最低気温が10℃以下になる寒い日何日もあり、冷害が心配されたのですが、8月に入って好天・高温が続ぎ、無事挽回しました。ここ5年、毎年豊作ではありますが、毎年気候が安定しているわけではありません。冷害を回避できてい

るのは、8月の高温という気象条件もありますが、田植えの後に寒さから稲を守るために深く水を入れる深水管理という方法が普及したことも大きな要因となっています。この5年間の良好な作柄は、生産者をはじめとする関係者の方々の努力が実を結んだ成果といえます。

気象を人間がコントロールすることはできませんが、できる限りの方法で対策を講じ、おいしいお米を安定してお届けできるよう、生産者、JAが一丸となって取り組んでいます。

消費者の手元まで品質を保証する「ゆめぴりか」の取り組み。

「ゆめぴりか」の場合は、豊作ならよしというわけにはいきません。「北海道米の新たなブランド形成協議会」が定めている基準をクリアできないお米は「ゆめぴりか」と名乗ることはできないのです。「北海道米の新たなブランド形成協議会」は道内7地区の生産者組合や各地のJAなどで構成。「ゆめぴりか」の産地は広域で、統一した基準がないと食味や品質にバラつきが出る可能性があるため、全道統一の基準をつくる必要があったのです。

「北海道米の新たなブランド形成協議会」は「精米タンパク7.4%以下」「種子更新率100%」「栽培適地での生産」など全

道統一の基準を定め、「ゆめぴりか」の品質を守っています。これらの基準をクリアしたお米だけが「ゆめぴりか」として出荷され、その「おいしさと安全・安心の証し」として、商品パッケージには認定マークを表示。消費者の手元に届くまで品質を保証しています。

「精米タンパク7.4%以下」の比率は、10月末にならないと確定できませんが、現在収穫された状況の見込みでは70%を上回りそうです。この状況であれば、おいしい「ゆめぴりか」を全国の消費者の皆様へお届けできそうです。平成27年産「ゆめぴりか」をぜひ味わってみてください。

特A評価のその先を目指す取り組み。

ホクレンは北海道米の認知度向上、ブランド力強化に積極的に取り組んできました。マツコ・デラックスさんを起用したTVCMが大好評で、「ゆめぴりか」の認知度は東京・大阪・愛知の3都市の調査で、85.0%を記録しました（平成27年5月／20～60代の女性250名）。認知からブランド力向上へ、次の段階へステップアップする時期が来たと捉えています。

生産者、関係者の品質向上への尽力は多大なるものがありますが、一方で「基準をクリアすればOK」といった認識も生まれがちです。「北海道米の新たなブランド形成協議会」が定めている基準は「ゆめぴりか」の品質を守っていますが、そこで慢心してはいけなく考えています。品質を守るのは当然のこと。さらに上を目指す積極的な取り組みの必要性を痛感しています。

また、米どころとして有名な東北や新潟の産地から、新しいブランド米がデビュー。九州などその他の産地からもブランド米が登場し、特A米は平成26年産では44銘柄に。産地間の競

争が激化しており、「ゆめぴりか」も特A以上の付加価値がなければ、生き残っていきません。「ゆめぴりか」のなかでも特においしいプレミアムな「ゆめぴりか」づくりにトライすべきと考えています。

そこで、12月9日に第1回「ゆめぴりか」コンテストを開催します。全道7地区の予選を勝ち抜いた「ゆめぴりか」のなかから「最高金賞ゆめぴりか」を選び、12月下旬から数量限定で販売する予定です。特A評価のその先を目指す北海道米の取り組みにご期待ください。



Topics

今年もマツコ・デラックスさんが登場。 「ゆめぴりか」の新CMスタート。

大人気のマツコ・デラックスさんが登場する「ゆめぴりか」新CMが10月24日（土）から放映されます。今年も和服姿で料亭風のお店に入るマツコさん。店主に『「ゆめぴりか」にくっついているこのマークは何？』と質問します。その答えとともにマツコさんの額に貼られた「北海道米の新たなブランド形成協議会」認定マークがアップに。マツコさんのインパクトとともに、認定マークを強くアピールします。

「北海道米の新たなブランド形成協議会」認定マークは、「ゆめぴりか」を「ゆめぴりか」たらしめている、とても重要な存在。生産者、JA、北海道が「北海道米の新たなブランド形成協議会」を結成し、「種子更新率100%」「栽培適地での生産」「タンパク含有率基準7.4%以下」など全道統一の取り組みを定めています。この基準を満たしたお米のみが「ゆめぴりか」と名乗ることを許されるのです。その証拠が、米袋の右上についている「北海道米の新たなブランド形成協議会」認定マーク。北海道が自信を持ってお届けする安心・安全・高品質の証ともいえます。「ゆめぴりか」をご購入の際は、認定マークがついているかぜひ確認してみてください。



● 放映期間

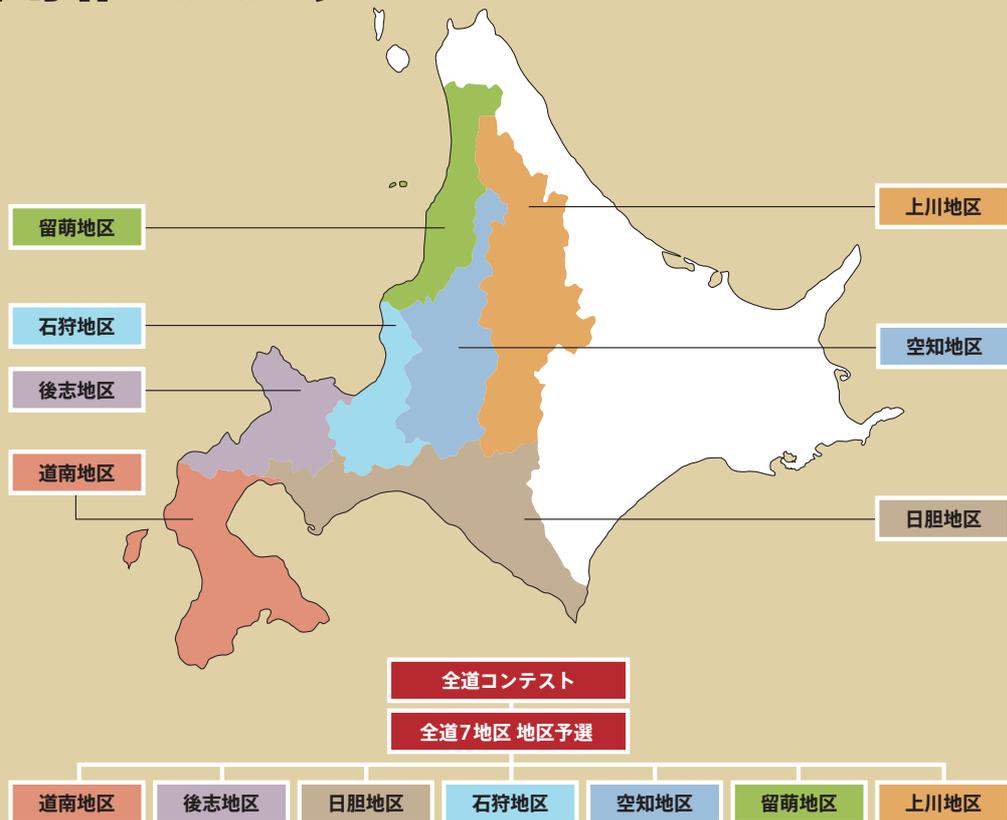
平成27年10月24日（土）～12月20日（日）

● 放映エリア（一部地域では放映期間が異なります）

北海道・東京都・茨城県・栃木県・群馬県・埼玉県・千葉県・神奈川県・静岡県・愛知県・岐阜県・三重県・滋賀県・京都府・大阪府・兵庫県・奈良県・和歌山県・岡山県・香川県・広島県・高知県・福岡県・沖縄県

最高金賞「ゆめぴりか」はどの地区に？

第1回「ゆめぴりか」コンテストを開催します



平成26年産で5年連続特A評価を獲得した「ゆめぴりか」。しかし、北海道の「ゆめぴりか」生産者をはじめとする関係者・関連団体はまだまだ満足していません。特A評価のその先を目指し、第1回「ゆめぴりか」コンテストを開催します。その概要をご紹介します。

第1回「ゆめぴりか」コンテスト概要

全道7地区の地区コンテストを勝ち抜いた各地区の金賞の中から最高金賞を選びます。全道コンテストではブラインドによる試食ではなく、各地域の生産者グループ・JAの取り組みなども評価対象とします。最優秀サンプルに選ばれた「最高金賞ゆめぴりか」は、本年12月下旬から数量限定で一般販売します。

- 主催 北海道米の新たなブランド形成協議会
- 地区コンテスト 2015年10月下旬～11月下旬 全道各地にて実施
- 全道コンテスト 2015年12月9日（水） ※札幌市内にて実施予定

●全道コンテスト審査員

審査委員長 北海道大学 教授 川村周三

審査員 千野米穀店 代表取締役 徳永善也

すし屋の根がみ 店主 根上和義

AEI INTER WORLD 代表取締役 酒田晶子

Foodelco フードディレクター 奥村文絵

日本穀物検定協会北海道支部 課長 佐藤勇一

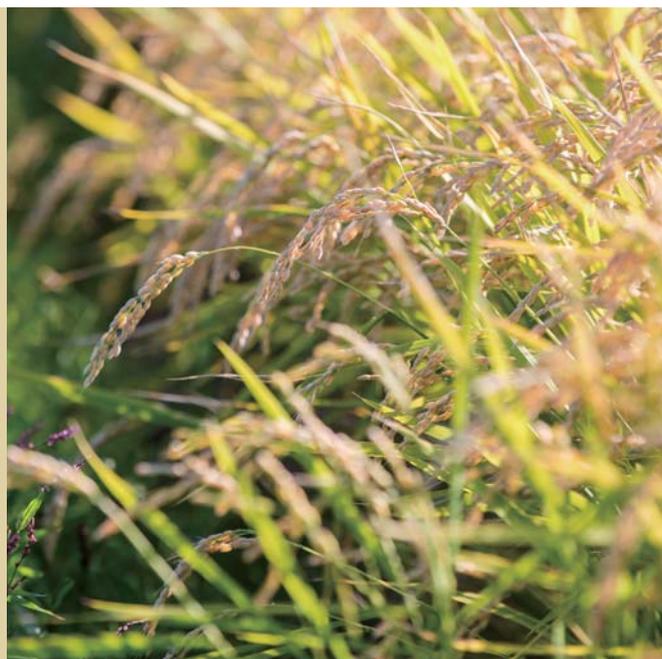
北海道立総合研究機構 上川農業試験場 研究主幹 佐藤毅

ホクレン農業総合研究所 北海道米担当 武田貴宏

第1回「ゆめぴりか」コンテスト 審査員に お話をうかがいました

「ゆめぴりか」コンテストでは、お米の研究者や北海道米関係者に加えて、食関係の業務に携わる多彩な方々に審査をお願いしています。

3名の審査員の方に「ゆめぴりか」への思いやコンテストへの抱負をうかがいました。



特A評価のその先を目指す取り組みに 期待しています。

株式会社千野米穀店 代表取締役 徳永善也氏

札幌市東区北32条の本店、大丸札幌店の2店舗でお米を販売している千野米穀店の代表取締役を務める徳永善也氏は三代目で、平成3年に千野米穀店に入社しました。ところが、平成5年の冷害、平成6年の米不足と売り上げは半減。徳永氏は、米穀店としてのあり方に立ち返り、お米について調べ始めます。そのなかでアレルギーに有効といわれているお米に出会い、お米の研究者や医師とともに「米アレルギー研究会」を立ち上げ、研究に取り組むなかで、お米の品種を開発する研究者と交流を深めました。以来、北海道米の品種開発から銘柄登録、市場に普及していく様子を間近で見えています。

「今思うと当時、全国トップの育種研究者が北海道に集まっていたんですよ。平成8年、9年には『北海道の米はコシヒカリをどうやったら超えられるんだ』って、研究者の方たちは熱心に話していましたね」

その努力が実り、ついに平成21年に「ゆめぴりか」の販売がスタート。平成22年には千野米穀店大丸札幌店がオープンしました。

「当社の大丸店の勢いは『ゆめぴりか』に便乗したようなもの」と徳永氏は謙遜しますが、「大丸札幌店はいわば、北海道の玄関口。北海道を代表するお米を置きたいですね」とも語ります。「ゆめぴりか」の小分けパックをきっかけに道外のお客様からの注文が増え、それまでコシヒカリを注文していた本



店の顧客も次々に「ゆめぴりか」に切り替わっていきました。

徳永氏に「ゆめぴりか」のどこが好きかをうかがいました。

「口に入れたときのふわっとした食感がいいですね。あと草姿が美しい。すっとして上品で、葉の色もいいですよ。おいしさは姿形にも表れるんじゃないかな。いい品種だと思います」「おいしいお米」という評価を確立した「ゆめぴりか」ですが、「安心してはいけません。常にその先を考えていかないとはいけません」とも語ります。そういう意味でも「ゆめぴりか」コンテスト開催には大賛成。

「誰もが、自分の仕事はどう評価されているのか、気になりますよね。努力した人は努力を認められる。生産者の方々にとっても大きな励みになると思います」



店で握っている「ゆめぴりか」と 食べ比べてみたい。

すし屋の根がみ 店主 根上和義氏

札幌で寿司を握って33年、「すし屋の根がみ」をオープンして5年になる根上和義氏の握りは「ゆめぴりか」100%。寿司ではほとんど見られない「ゆめぴりか」100%で握る理由をうかがいました。

「寿司というとネタが注目されますが、評判のいい店はどこもいいネタを使っています。最上級のネタではあまり差が出ない。でも鮎飯は意外に気がついてないんですね」

まだ見習いの職人がごはんを炊くことも多いのだとか。「噛んだときに、米自体のうまみがないと酢の味が勝ってしまう。『ゆめぴりか』の甘み、うまみはとてもいいと思いました」

粘りが強いので、炊き方には試行錯誤したものの、独自の炊き方を確立。今ではネタ、鮎飯、鮎だれの三位一体のバランスを完成させました。平目や帆立など淡泊な味の握りでは、魚介の上品なうまみ、鮎飯のほのかな甘みのリアージュを堪能できます。

「ゆめぴりか」コンテストの審査員を務めるにあたっては「自分でいいのかと思いましたが、とても楽しみ」と語ります。

「魚介類は漁師と漁協が『どうやっておいしいまま届けるか』をものすごく研究していて進化しています。お米はどんな取り



組みをしているのかを知りたいですね」

また、コンテストを勝ち抜いた「ゆめぴりか」とお店で握っている「ゆめぴりか」の食べ比べも楽しみにしているそうです。

「札幌の繁華街に店を構えるということは、北海道の代表。道外からのお客様は、『北海道の美味しいもの』を求めて来店されます。以前はネタは北海道産でしたが、お米とお酒は残念ながら北海道産ではなかった。でも今はおいしい北海道米も北海道のお酒もあって、札幌の寿司屋としては、本当にうれしい限りです」



ごはんだけでなく、 加工することでお米の可能性を広げたい。

株式会社 AEI INTER WORLD 代表取締役 酒田晶子氏

酒田晶子氏が代表取締役を務める AEI INTER WORLD は、北海道産の食材にこだわったレストラン事業とマッチフーズ事業を展開しています。平成22年「ゆめぴりか」を100%使用したおせんべい「円山ぴりか」の販売を開始。「ゆめぴりか」という北海道のブランド米が新しく登場することを知り、加工食品にしてみようと思いついたそうです。「ゆめぴりか」というネーミングにも惹かれたといいます。

とはいえ、おせんべいに適しているか否かを見極めるため、他の品種のお米でも試してみました。生地にした状態で食べ比べたところ、お米自体の味や甘みが感じられたのが、「ゆめぴりか」だったそうです。

「円山ぴりか」は徐々に売り上げを伸ばし、今では人気商品となりました。その理由は、お米の味を生かした上品な味にもありますが、「特A評価やTVCMの影響も非常に大きい」そうです。

「働く女性は忙しいから、簡単でおいしく、健康によい食品を提供したい」と語る酒田氏は、「ごはんだけでなく、お米の形を変えて加工することで、お米の可能性を広げたい」と考えています。



経営するハンバーグ専門店「轟 円山」では「ななつぼし」を使用。

「『ゆめぴりか』だと肉の甘みと米の甘みがぶつかってしまいます。『ななつぼし』の方が食べ合わせがいいんです」

普段、酒田氏は「ゆめぴりか」を食べているそうです。

「『ゆめぴりか』は、甘みと粘りがあり、おいしいお米です。でも、道内での地域までは気にしていませんでした。今回、地域で味が異なるものなのか、とても興味深く思います」

タイ・バンコクでも 北海道米が大人気!

ホクレンは、ぎょれんとともに、9月上旬タイ・バンコクの高級スーパーで「北海道フェア」を開催しました。その様子をご紹介します。

HOKKAIDO FAIR

9月3～16日

バンコク中心地の高級スーパー3店舗

Paragon Emquartier Emporium

主催：ホクレン・ぎょれん

バンコクでも「おいしい」という評価。

ホクレン・ぎょれん主催の「北海道フェア」が開催されたのは、バンコクの中心地にある高級スーパー3店舗。「ゆめぴりか」をはじめとする北海道米の他、メロン、スイートコーン、牛乳、牛肉、帆立などを販売。ステーキ弁当なども販売しました。

北海道米、メロン、スイートコーンは試食販売を実施したところ大好評で、平日休日問わず売れていました。無菌米飯の販売も好調。全体の売り上げは、2週間で約4000万円となりました。

タイ米とは異なり、粘りが強い北海道米ですが、試食されたタイの方々からも「おいしい」という反応が大多数。来店者は富裕層が多く、高額商品も好評でした。試食して納得すると、価格には関係なくまとめ買いする姿も見られました。期間中に再来店してリピート購入される方もいて、ホクレンとしても大きな手応えを感じました。「北海道」は、自然、雪といったイメージで、バンコクでも広く認知されており、農産物に対しても好印象をもたられているようです。輸出拡大に、北海道のブランド力と品質は大きな力となります。



「ゆめぴりか」などの北海道米や無菌米飯を販売。



北海道米に興味津々のお客様。

ぎょれんと連携で、輸出拡大を加速。

ホクレンのタイへの農産物輸出は、昨年10月からスタート。北海道米や冷凍野菜などを船便で定期的に輸出しています。この1年で百貨店や高級スーパー、外食店に、定番として定着する商品も出てきており、徐々にではありますが拡大傾向にあります。

タイには米の輸入量の規制があり、ホクレンは1社あたりの上限量である年300トンの輸出を目指しています。また、タイは外食文化が発達しているため、ぎょれんとも連携して、店頭販売だけでなく、外食産業や業務用向けの輸出拡大も図っていきたく考えています。ホクレンとぎょれんが海外事業で連携するのは初めて。ぎょれんは既に帆立などで海外市場を開拓しており、この連携も、北海道米の輸出拡大への強い味方となります。北海道米のおいしさを、アジアの方々にも味わっていただくために、認知度向上、普及に努めていきます。



試食販売は大盛況! 食べた後、購入される方も多数。