

北のごはん倶楽部



News Letter

vol. 22

JULY 2016 平成28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	●「第1回ゆめぴりかコンテスト」金賞受賞7地区をたずねて	1
	「第1回ゆめぴりかコンテスト」概要と総評	2
	金賞受賞7地区をたずねて	3
	「ゆめぴりかコンテスト」の意義と、これからの北海道米	10



Donan
道南

JA新はこだて

Shiribeshi
後志

JAようてい

Nittan
日胆

JAにいかっぷ

Ishikari
石狩

JA新しのつ

Sorachi
空知

JA新すながわ

Rumoi
留萌

留萌管内

Kamikawa
上川

JA当麻

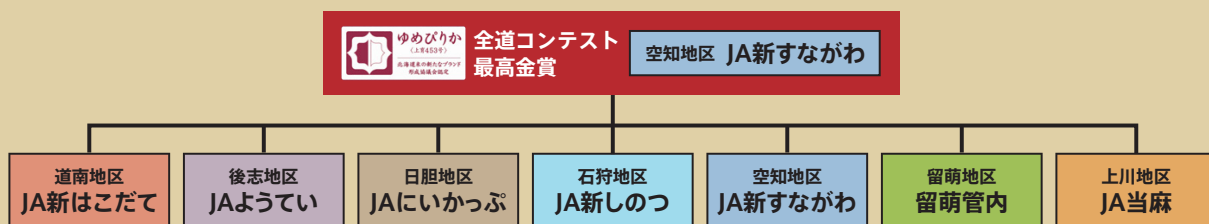
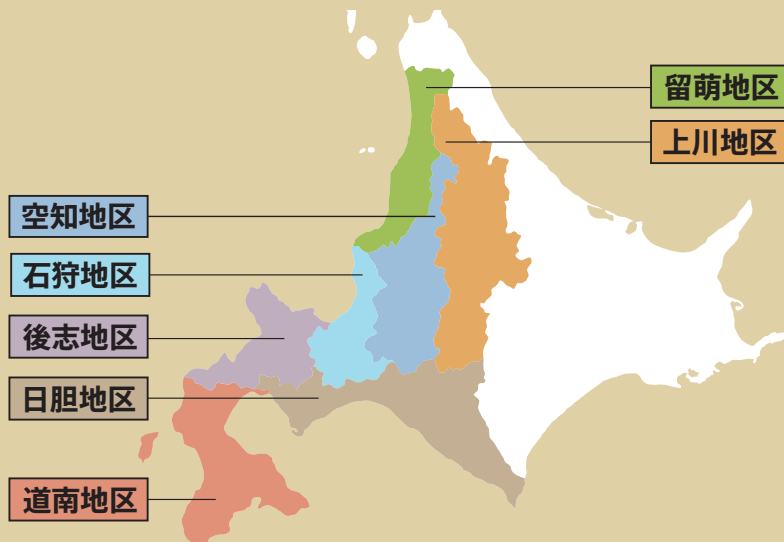
「第1回ゆめぴりかコンテスト」 金賞受賞7地区をたずねて

平成28年産の米づくりがスタートした北海道。昨年末に開催された「第1回ゆめぴりかコンテスト」、金賞受賞7地区を訪ねました。北海道は広く、環境や気象も各地域で異なります。おいしい「ゆめぴりか」を育む北海道の自然と人々の思いをご紹介します。

北海道の「ゆめぴりか」産地に注目！

第1回 ゆめぴりかコンテスト

昨年末に開催された「第1回ゆめぴりかコンテスト」は、初めての試みとして米穀関係者はもとより、一般消費者からも注目を集めました。平成27年10月下旬～11月下旬に全道7地区の地区コンテストを開催。12月9日、札幌で開催された全道コンテストでは、各地区の金賞のなかから最高金賞が選ばれました。北海道大学の川村周三教授を審査委員長とする審査委員が、味はもとより生産者やJAの取り組みなども考慮したうえで審査。その結果、「空知地区JA新すながわ」が、最高金賞に輝きました。この「最高金賞ゆめぴりか」は12月下旬に限定発売され、約1ヵ月で完売。全道7地区の予選を勝ち抜いた「ゆめぴりか」も「金賞ゆめぴりか」として2月下旬から北海道内でリレー販売を行っています。



「第1回ゆめぴりかコンテスト」総評

北海道7地区の「ゆめぴりか」はどれもおいしかった。

審査委員長：北海道大学 大学院 農学研究院 食品加工工学研究室 農学博士 教授 川村 周三氏



「第1回ゆめぴりかコンテスト」は消費者に対するマーケティングと、生産者に対してはおいしいお米をつくると評価されることが認識できた大変よい機会になったと思います。

私自身は7地区の「ゆめぴりか」を食べてほとんど差がないと思いました。どれもおいしかったです。そのなかで8人の審査委員がそれぞれ点をつけたのですが、ほとんどの審査委員が加点したのが最高金賞のJA新すながわで、硬さと粘りのバランスがよいお米だと思いました。また、日胆や留萌など、米のイメージがあまりない産地が注目されたのもよかったと思います。

北海道米は“やっかいどう米”などといわれ、昭和50年代からなんとかおいしいお米をつくろうと品種改良に取り組み、栽培技術も収穫後技術も革新を続けてきました。やっと、その成果が実ったのですが、今は他の産地が追い上げてきています。常に競争は必要。競争の結果、最終的に消費者に品質のよいものが供給されることになるのです。そういう意味で「ゆめぴりかコンテスト」も回を重ねていく必要があると思います。

私の研究も終わりはありません。おいしい「ゆめぴりか」を“おいしい”まま食卓へ届ける技術を追求していきます。



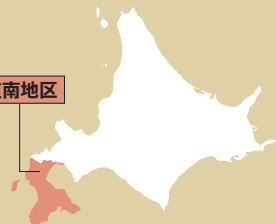
道南地区
JA新はこだて

27年産
データ

水田面積3,970ha
ゆめぴりか作付面積210ha
ゆめぴりか生産量690t

北海道の米づくりも、ブランド米の確立も、 ここから始まった。

道南地区



雄大な自然の中ですくすくと育つ 「ゆめぴりか」

標高1,131mの駒ヶ岳をバックに広がる小原 浩吾氏の広大な耕地。爽やかな高原を思わせる景観の中でお米がつくられているのは少し意外な気がします。田植え前、まだ水が入っていない田んぼをキタキツネが横切りました。鹿も多く、鹿よけのため、耕地の周囲4.5kmを柵で囲っているそうです。

JA新はこだてで主につくられているお米は「ふっくりんこ」ですが、ここ森町は道南地域のなかではもっとも気温が低く、「ゆめぴりか」に適した土地でした。

駒ヶ岳は活火山で、山麓にある小原氏の田んぼの土は火山礫。保水力は高いのに、水はけも良いというタンパクが下がりやすい土壌です。森町では「森町ゆめぴりか専門部会」で基準を定め、各地区にて土壌分析、施肥設計を行い、おいしい「ゆめぴりか」の生産に努めています。

「ゆめぴりかコンテスト」に関しては「いい米をつくるだけ。いつもと同じようにできることをきちんとやるだけ」と自然体の小原氏。しかし、「コンテストの開催はブランド米をつくる励みになった」といいます。

「函館育ちライスターミナル」で、低温粳貯蔵。 おいしいお米を出荷。

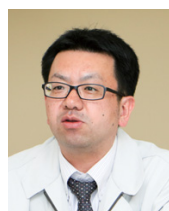
JA新はこだて管内は、渡島・檜山地域の大部分を占める2市12町。総面積66,000haもあり、自然環境や気象条件もさまざまです。お米の生産は道南を代表するブランド米「ふっくりんこ」が多く、栽培面積は「ふっくりんこ」2500haに対して「ゆめぴりか」は210ha。「ゆめぴりか」は森町や若松地区でつくられています。

「ゆめぴりか」が世に出る前、平成15年にデビューした「ふっくりんこ」は、北海道で良食味米としてのブランドを確立したパイオニア的存在。また、北海道の水稻栽培の歴史は、JA新はこだて管内の北斗市で始まっています。JA新はこだての「ゆめぴりか」にも、品質を守る強い思いは脈々と息づいています。

「第1回ゆめぴりかコンテスト」にエントリーしたのは「函館育ちライスターミナル」に出荷された「ゆめぴりか」。「函館育ちライスターミナル」は、「ゆめぴりか」をはじめ、「ふっくりんこ」、「ななつぼし」などのお米を選別し、低温粳貯蔵で保管。新鮮な状態のお米を出荷しています。



JA新はこだて
森町良質米生産部会 部会長
函館育ちブランド米協議会 副会長
小原 浩吾氏



JA新はこだて
生産販売部 米穀課
課長 三浦 治氏



駒ヶ岳山麓に広がる、小原氏の広大な水田。



お米を集荷し、乾燥調製している「函館育ちライスターミナル」



後志地区
JAようてい

27年産
データ

水田面積1,800ha
ゆめぴりか作付面積430ha
ゆめぴりか生産量2,040t

羊蹄山、ニセコ連峰のもと、 天然水育ちの低タンパク米。

後志地区



豊富な雪解け水が 低タンパク米を育てる。

蘭越町の生産者、川崎 隆行氏は、田植え前の代かき中。田んぼから望むニセコ連峰は、まだ雪をかぶっています。

「チセヌプリ（山名）の雪解けのあとが鶏冠（とさか）のようになったら田植え。もうちょっとだね」

あぜ道にはタンポポやエゾエンゴサクが咲いています。水は日本有数の清流で知られる尻別川やニセコ連峰の豊富な雪解け水。「蘭越産ゆめぴりか」は天然水でおいしく育ちます。

そして、透排水性に優れる堆積土。盆地で寒暖差の大きい気候。

「蘭越は土も水もいい」と川崎氏は語ります。もともと米づくりが盛んで、おいしいお米が生産される地区として知られていました。平成9年に全道でタンパク仕分けが始まり、蘭越のお米はタンパクが低い※ことがわかりました。川崎氏は「土壌や気象条件がいいのでは」と語ります。そして、米づくりに最適な土地と自然が、平成21年に「ゆめぴりか」と出会いました。

現在も低タンパク米の比率は高く、平成26年産「ゆめぴりか」では、低タンパク米（6.8%以下）が70%と全道平均の28%を大きく上回っています。

川崎氏も春～秋は米づくり、冬はニセコでスキーロッジの経営と、自然の恵みとともに暮らしています。蘭越の豊かな自然の中で、合鴨農法や農薬の使用量を減らした米づくりにも取り組んでいます。土地の力を生かしながら、美しい自然環境を未来へつなげていくための努力を重ねています。

※タンパク含有率が低いと食味評価が高くなる傾向があります。

おいしいお米を目指す 意識が評価を高める。

JAようていは、平成9年に8つのJAが合併。なかでも蘭越米は北海道では良食味米として知られています。蘭越町は町を挙げて米づくりを積極的に支援し、独自のコンテストを開催しています。また、全国でもここにしかないという町営の育苗施設があり、種子の消毒は温湯消毒で農薬を使っていません。

JAようていの土井淳一氏は「蘭越は良食味米で有名な産地なので『第1回ゆめぴりかコンテスト』ではトップを取るつもりだったが残念」と語ります。

もともと良食味米の栽培に適した土地であった蘭越は、早い時期から、生産者や町が高い品質のお米をつくる意識を持っていました。良食味米づくりへの取り組みを積み重ねていくなかで「こだわりを持った消費者に支持されている」という手応えを感じているそうです。ただ、「蘭越米を買いたい、食べたい」というニーズは多いのですが、供給量が足りないのが歯がゆいところでもあります。冬は厳しいけれど豊かな恵みをもたらす自然と、生産者や地域の高い意識が育む蘭越町の「ゆめぴりか」は、ますますその価値を高めていくことでしょう。



JAようてい
水稲生産組合
組合長 川崎 隆行氏



JAようてい
販売事業本部 農産課
課長 土井 淳一氏



ニセコの山々や羊蹄山に囲まれた蘭越町の水田。



ニセコ連峰を望む川崎氏の代かき中の水田。



日胆地区
JAにいかっぷ

27年産
データ

水田面積210ha
ゆめぴりか作付面積50ha
ゆめぴりか生産量220t



日胆地区

生産量は少ないものの食味に優れる 大穴サラブレッド米。

小ロット故に知られていなかった 低タンパク米の産地。

ハイセイコー、ナリタブライアンなど名馬を輩出し、サラブレッドの産地として知られる新冠町。県道209号沿いはサラブレッド銀座と呼ばれ、車中からも草を食むサラブレッドを見ることができます。日胆地区の金賞を受賞したのは、競走馬の産地として有名なJAにいかっぷ。競走馬の牧場は海沿いにありますが、牧野 透氏の田んぼは海から内陸に30kmほど入ったところにあります。

この辺りの海沿いは春から夏にガスが出て、水稻の栽培には日照時間が足りません。夏は暑くなりすぎず、冬も雪が少なく比較的暖かく、馬には適した気候です。海から内陸へ10kmくらいまではガスが出ますが、内陸部はガスの影響がなくなるため、水稻の生育に十分な日照が得られます。また、雪が少ないため春が長く秋も長いので、生育期間や収穫期間が長くとれます。

新冠のお米は生産量が少ないため、これまでほとんど注目されていませんでしたが、実は低タンパク比率が高く、平成26年産「ゆめぴりか」の低タンパク米（6.8%以下）比率は69%。量は少ないけれど、おいしいお米をつくってきました。

土壌は透排水性が高く、タンパク値が下がりやすい沖積土。日高山脈から流れる水は石灰分が多く、ミネラルが豊富です。

馬の堆肥が水田へ。 稲わらが肉牛の飼料に。

なかには馬の堆肥を水田に入れている生産者もいるそうです。昔から馬糞は良質な堆肥とされています。まさに新冠ならではの米づくり。そして、米づくりで出た稲わらは肉牛の飼料になっています。新冠の農業は循環しています。

さらに新冠町では全農家が「にいかっぷ米穀集出荷調製施設」で調製。生産者個人ではなく、全量をJAで調製し、均一で高品質なロットをつくり上げているのも強みです。

今回の金賞で注目が集まり、JAにいかっぷの畠山 拓也氏は「これまでJAにいかっぷのプライベートブランド米以外、新冠のお米がどこに流通されているのかわからなかった」といいます。「第1回ゆめぴりかコンテスト」は、JAにいかっぷのような、今まで知られていなかった良食味産地を発掘する契機となりました。

牧野氏は個人的な考えとして「JAにいかっぷはもとより日胆地区は全体的に良食味産地が多いので、ブランド化に向けて行動を起こしていきたい」といいます。「第1回ゆめぴりかコンテスト」は、本来は100tの出品が参加の条件でしたが、日胆地区の地区コンテストでは「100t未満の部」を設け、生産量が少ないJAも参加できるようにしました。牧野氏が考える日胆地区全体の取り組みはもう動き始めているのかもしれません。



新冠町稲作振興会
会長 牧野 透氏



JAにいかっぷ
営養生産部 農産課
課長 畠山 拓也氏



牧場が集中しているサラブレッド銀座は海に近い。



牧野氏の水田は、海から30kmほど入ったところにある。



育苗ハウスでは、苗が田植えを待つ。



石狩地区
JA新しのつ

27年産
データ

水田面積2,480ha
ゆめぴりか作付面積180ha
ゆめぴりか生産量700t

先人の努力で開発した豊かな水田を 次世代へつないでいく。



石狩地区

いつもの「ゆめぴりか」で みごと金賞受賞。

生産者、生産地としての自負はあったものの「まさか受賞するとは思わなかった」と口々に述べていたのが新篠津村の方々です。石狩地区の地区コンテストは「ホクレン 食と農のふれあいファーム くるるの杜」にある直売所での消費者による一般投票。JA 新しのつの担当者は、評価対象となる「ゆめぴりか」を特別に厳選したわけではなく、普段通りのお米でエントリーしました。一般消費者が選んだのは、普通に流通しているのと同じ「新篠津産 ゆめぴりか」。無欲の金賞受賞は、生産者と生産地の自信となりました。

新篠津村の生産者や、JA、関係者が喜ぶのには理由があります。この地域の土壌はもともと泥炭土で稲作には向いていませんでした。昭和30年代からの「篠津地域泥炭地開発事業」によって畑作からの転換が進められ、今では広大な農地が広がっています。とはいえ、良食味産地とは認識されていませんでした。

「一般消費者が試食して評価されたのがなによりうれしいね」と生産者の藤永 康夫氏は語ります。

「泥炭地という烙印を押されていたけれど、土地改良やおいしい品種、栽培技術の進化などみんなの努力でおいしい米がつかれるようになった」



石狩地区高級ブランド米
創出協議会 副会長
新篠津村生産振興会
前会長 藤永 康夫氏



JA新しのつ
農産部
部長 山崎 義則氏



平坦な土地に大規模な水田が続く。

新規就農者も多い、 魅力的な新篠津村の農業。

平成7年に食糧管理法が廃止されるまでは、お米は質よりも量が重視されており、広大な耕地が広がる新篠津村も、そのような米づくりを行っていました。しかし、藤永氏は20年ほど前に自分がつくったお米をまずいといわれ、大変悔しい思いをしたといいます。以降、藤永氏はおいしい米づくりのためにさまざまな努力を重ねて来ました。

平成21年に「ゆめぴりか」がデビューし、初めて口にしたときに「この米ならいける」と感じました。そして6年が経ち、金賞を受賞しました。

他府県に出かけたときは必ずスーパーに出向き、お米の棚をチェックしています。飛騨高山でも石垣島でも「ゆめぴりか」は置かれていたそうです。

広大な耕地を生かした新篠津村の農業は生産性が高く、新規就農者も増えていて、耕作面積は維持されています。JA 新しのつでは青年部が主体となり、YES! Clean 米や特別栽培米に取り組んでいます。藤永氏も先人の努力で豊かな実りをつけるようになった水田を次世代に残すために、減農薬や有機栽培に取り組んでいます。土壌と戦いながらも広大な土地を味方につけ、新篠津村の米づくりは、着実に未来へつながっていくように見えました。



藤永氏の育苗ハウスは100mもある。



広大な耕地と広い空が広がる、新篠津村。



空知地区
JA新すながわ

27年産
データ

水田面積1,700ha
ゆめぴりか作付面積680ha
ゆめぴりか生産量2,820t



空知地区

北海道のトップを走る 洗練された米づくり。

長年の取り組みが、 最高金賞に結実。

「自分たちの年代の生産者は、米のこと、意外と知らないんだよね」と語る生産者、加藤 勉氏。

「親がやっていたから、疑問を持たずに作業をしていた。稲の生育ステージもわからないで米をつくっていた」

JA 新すながわでは「ゆめぴりか」生産協議会初代会長だった故山口 光一氏をはじめとする先人の明を持つ生産者が、「ゆめぴりか」デビュー前から、量より質を重視する米づくりに取り組んできました。加藤氏も故山口氏とともに理論的な栽培技術を学び、実践してきました。

JA 新すながわでは、特別栽培米生産組合の加入を10月で締め切ります。収穫後すぐに翌年の米づくりの作業を始めないと間に合わないからです。収穫後に稲わらを搬出、その後に心土破砕や溝きりを行うことで田んぼの透水性を改善。これで、雪が解けた春先の田んぼの乾きが早くなり、すぐに起こすことができます。また、この秋の作業によって、田植えの後、適正な時期に田んぼを乾かす「中干し」という作業も行いやすくなります。中干しによって根に酸素がいくことで活性化し、根はりが良くなり、稲も強くなります。JA 新すながわの田んぼは倒れている稲が少なく、美しいと評判です。これらの作業は言葉にすると簡単ですが、手間も労力もかかり、明確な目的意識がなければ実践していけません。

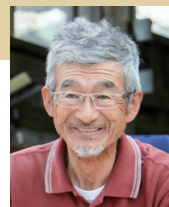
また、農薬や化学合成肥料の使用を減らした高度クリーン米や特別栽培米の栽培にも力を注いでおり、稲を観察し適切な時期に最低限の農薬を使うことで、その使用量を減らしています。

「前はトンボが少なかったけど、最近は多くなってきた。農薬漬けの土地を後継者に渡したくないからね」と加藤氏は語ります。

最高金賞受賞で ふるさと納税が増加。

JA 新すながわは、これまでも良食味産地として名を馳せてきましたが、最高金賞受賞でこれまで以上に脚光を浴びました。他府県からの視察が何件も訪れ、今も申し込みや問い合わせが来ています。奈井江町では、返礼品のお米が人気となり、ふるさと納税が増加したといううれしい効果があったそうです。

JA 新すながわも多角的な支援を行っています。独自のシステム〈NAIS〉のマメダスデータで、奈井江町の気温、降雨量を計測し、生育予測を配信。生産者はスマホでデータを見ることができます。また、ドローンの導入など、新しい技術を積極的に取り入れています。このような取り組みは個人ではなかなかできません。生産者、JA 新すながわ、行政が一丸となり、それぞれの立場でおいしい米づくりに取り組んでいることを実感しました。



JA新すながわ
特別栽培米生産組合
組合長 加藤 勉氏



JA新すながわ
営農部
部長 宮崎 邦彦氏



田植えを待つ加藤氏の水田。



加藤 勉氏と後継者の加藤 雅隆氏。



収穫後は「JA新すながわライスターミナル」で一元集荷。

留萌地区
留萌管内

27年産
データ

水田面積3,500ha
ゆめぴりか作付面積870ha
ゆめぴりか生産量4,100t

潮風と雪解け水がじっくりとおいしさを育む 北のお米。

留萌地区



自然の恵みと生産者の情熱が、 低タンパク米をつくる。

留萌の生産者、近江 基輝氏は、木々に囲まれたのどかな田んぼで、代かきを行わずに田植えをしていました。

「土に負担がかからないんだよね。稲の生育も旺盛になる」

肥料も土の窒素を活用し、化学肥料の使用を抑えているそうです。

留萌は米づくりの北限に近い地域。冷涼な気候で、その分、虫や病気の心配が少なく、農薬の使用を抑えられます。近江氏の田んぼは、海から10kmほど入った場所にあります。ミネラルを含む海からの風が走り、夏は暑くなりすぎることがありません。対馬海流の影響で春～秋は過ごしやすいものの、冬は雪が多く、ポロシリ山などからの雪解け水も豊富で、米づくりには適した土地です。

留萌地区は地区コンテストは行ったものの、1つのJAを選出するのではなく、留萌管内として全道コンテストに参加しました。

留萌地区でお米をつくっているのは、JA オロロン、JA 苫前町、JA 南るもいの3JAで、留萌管内産のお米は全道の4%に過ぎません。この3JAは一体となって良食味米の生産に取り組んでいるため、このようなかたちでのエントリーとなりました。

生産量は少ないものの、留萌地区の「ゆめぴりか」は食味・品質に優れ、平成26年産の低タンパク米（6.8%以下）の比率は71%。近江氏も、「品質基準の7.4%は目指していない。目標はあくまで生産目標の6.8%」といいます。

東京の高級スーパーで販売好調 「留萌管内ゆめぴりか」

留萌産のお米は、量が少ないため知名度が低く、これまであまり知られていませんでした。ホクレン留萌支所は、「留萌管内ゆめぴりか」に目をつけ、（株）三越伊勢丹フードサービス、（有）カワサキ森田屋と手を組み商品化。両社は地区コンテストの審査にも参加しました。そして、金賞を受賞した「留萌管内ゆめぴりか」を首都圏に展開する高級スーパーマーケット「クイーンズ伊勢丹」で販売したところ、販売予定の20tも完売間近です。

「東京の人は留萌なんて知らないだろう」と近江氏はいいますが、特別感を出すのには有効なのかもしれません。

近江氏も東京での販売に強い刺激を受けたようで、さらにおいしいお米をつくらうと燃えています。

「若い頃は留萌管内の米は品質が悪いといわれていたし、北海道米自体が“ねこまぎ米”といわれてきた。今はおいしいお米と評価され、うれしい」といいます。

今後は「留萌管内として評価を上げたい。全道トップをとりたい」と力強く語ってくれました。



留萌地区
「ゆめぴりか」生産販売連絡協議会
会長 近江 基輝氏



ホクレン留萌支所
米麦生産課
課長 菊地 修



無代かき栽培を行っている近江氏の水田。



「ゆめぴりか」の田植え
作業中の近江氏。



首都圏に展開する
「クイーンズ伊勢丹」で
販売された
「留萌管内ゆめぴりか」



上川地区
JA当麻

27年産
データ

水田面積2,630ha
ゆめぴりか作付面積380ha
ゆめぴりか生産量1,800t



上川盆地の寒暖差が育んだ甘みを「カントリーエレベーター」でそのまま届ける。

上川で生まれたお米が 北海道米を変えた。

上川百万石といわれる北海道の米どころに位置するJA当麻。上川地区は当然激戦区で、生産者の藤中 敏彦氏もJA当麻の田所 与幸氏も「地区コンテストを突破したことがうれしい」と語ります。

JA当麻は、大雪山を望む上川盆地の中央に位置し、春から夏にかけては豊富な大雪山の雪解け水が流れ込みます。さらに盆地特有の寒暖差で夜の冷え込みが甘みを育てます。当麻には良食味米を育てる条件が揃っています。また、当麻には鍾乳洞があることから、水稻の生育に欠かせないケイ酸が豊富な傾向もあるといえます。

「ゆめぴりか」は上川農業試験場で生まれました。JA当麻の田所氏は「『きらら397』から始まり『ゆめぴりか』に至るまで、北海道米の歴史を変えたお米は上川農業試験場で生まれています。上川のお米が北海道米を変えた。そういう自負を持って取り組んでいます」と語ります。

「カントリーエレベーター」の技術で、 夏でも新米が味わえる。

おいしい米の品質管理を支えているのが、JA当麻の「カントリーエレベーター」です。JA当麻には米を貯蔵する「カントリーエレベーター」と「ライスセンター」があり、「カントリーエレベーター」は全量生粳で受入。これを行っているのは道内でも珍しいといえます。

「カントリーエレベーター」では集荷した生粳を一括して乾燥調製。このため品質が安定します。さらに粳で低温貯蔵するので、酸化のスピードを遅らせることができ、夏になっても新米のような味わいのお米を食べられます。「カントリーエレベーター」から出荷したお米は、取引先から高く評価されています。

全量を生粳で受け入れるためには、収穫時期の調整が必要になります。JA、生産者が一体となって収穫時期を調整していますが、これもお互いの信頼関係があってこそ。生産者も収穫時期を守ること、後作業から解放され、時間を有効に使えます。JA当麻の生産者はほとんどが複合経営なので、生産者にとって効率的です。

当麻の名産に「でんすけすいか」があります。これは、生産者の藤中氏が青年部にいた頃、減反政策の一環として転作することになり、「田を助ける」という意味で名付けられたのだそうです。このことから米づくりに対する意識が高いことがうかがえます。

JA当麻の田所氏は語ります。

「今まではオール北海道でしたが、北海道も広いので、それぞれの地域が注目されれば、それぞれが切磋琢磨して北海道米のレベルアップにつながっていくと思います。JA当麻としても負けてはいられません」



JA当麻
当麻町米産地形成協議会
会長 藤中 敏彦氏



JA当麻
営農部 米穀課
課長 田所 与幸氏



雄大な大雪山をバックに田植えを行う藤中氏。



北海道でも珍しい全量生粳受入の「カントリーエレベーター」

「ゆめぴりかコンテスト」の意義と、 これからの北海道米

ホクレン
米穀事業本部 米穀部 主食課
課長 南 章也

北海道米の新たな価値を開拓した「第1回ゆめぴりかコンテスト」

昨年末に開催した「第1回ゆめぴりかコンテスト」は、初めての試みで開催にいたるまでは試行錯誤でしたが、消費者や生産者の反応をうかがい、あらためて「開催してよかった」と実感しています。生産者やJAの努力や取り組みに光を当てることで、北海道の各産地への関心を高めることができました。「ゆめぴりか」は

全国デビューから6年目で認知度が9割まで上昇。トップブランド米として新潟コシヒカリに並ぶ価格で取引されています。まずは大成功といえるでしょう。しかし、日本中から新興ブランド米が続々と出てきています。北海道米も現状に甘んじていては、追いつき追い越されてしまうという危機感を持っています。

もっとおいしい「ゆめぴりか」を目指していくために。

「ゆめぴりか」の成功の要因のひとつに品質基準があります。なかでも、玄米に含まれるタンパク含有率で仕分けして安定した食味の「ゆめぴりか」だけを出荷する。こうした基準を満たした「ゆめぴりか」には“北海道米の新たなブランド形成協議会”認定マークをつけて流通する。この取り組みこそが「ゆめぴりか」の根幹を支えています。このことを皆さんにもっと知っていただきたいという思いから、昨年は、マツコ・デラックスさんのおでこに認定マークを貼る、インパクトの強いCMを放映しました。

しかし、ややもすると「基準値さえ守ればいい」という意識に陥りはしないか。タンパク含有率の基準値をクリアしたうえで、

もっとおいしい「ゆめぴりか」をどうすればつくれるか、お届けできるか、を再認識する必要があるのではないかと考え「第1回ゆめぴりかコンテスト」の開催を企画しました。

北海道は広く、気象条件や環境も多様です。異なる条件の下で、生産者はおいしいお米をつくる努力をしています。それをていねいに伝えていくのもホクレンの仕事と考えています。最高金賞の完売後、各地区の金賞のリレー販売を始めました。販売は順調に推移していますし、消費者から「おいしい」「楽しい」という声を多数いただいています。

「第2回ゆめぴりかコンテスト」と北海道米のこれから。

現在、「第2回ゆめぴりかコンテスト」に向けて準備を進めています。第1回の「最高金賞ゆめぴりか」は道内の販売が主でしたが、今年は一部を道外で販売したいと考えていますので、ご期待ください。

お米の消費は年々減少しているとともに、家庭用から業務用に少しずつシフトしています。伸びゆく中食への供給など、均質で大ロットの流通が可能な北海道米の強みを生かすことは、引き続き重要です。加えて、多様なニーズにきめ細かく対応することで、北海道米の魅力を高めていくことも必要です。

「ゆめぴりかコンテスト」は、各産地が切磋琢磨しながら結束を強め、ブランドに磨きをかける取り組みとして、新たな挑戦をスタートできたと思います。

