

北のごはん倶楽部



News Letter

vol. 23

OCTOBER 2016 平成28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

豊かな収穫の秋を迎えた米どころ北海道を訪ねて 1

気候の変化にも技術と経験で向き合い今年も美味しいお米にたどりつけました 2

日本一の米どころを目指して「ゆめびりか」の成功を糧に次のステージへと向かいます 3

● お米 REPORT

[対談] 東西の米穀店主が語る北海道米の魅力 5



旭川市東旭川町

特集 豊かな収穫の秋を迎えた 米どころ北海道を訪ねて

広大な大地を黄金色に染める、北海道ならではの秋の風景。道内でも有数の米どころ上川地区、そこにはいつもと変わらぬ収穫作業に活気づく人々の姿がありました。今年は台風の影響など天候に悩まされ、お米の収穫も心配されましたが、たわなに実った稲穂が頭を垂れ、その不安を払拭してくれました。「食味良し、収穫量も確保」と、この地で「ゆめびりか」の米づくりに取り組まれている生産者の方からは、明るい声が届きました。



北海道米の新たなブランド
形成協議会
副会長 佐野 彰俊氏

気候の変化にも技術と経験で向き合い 今年も美味しいお米にたどりつけました

北海道の北寄り、米づくりが盛んな上川地区は、近年では「ゆめぴりか」の生産地としても知られています。秋晴れの一日、黄金色の稲穂が一面をおおう田んぼで収穫作業をされていた佐野彰俊さんを訪ねました。米づくり35年、北海道米の新たなブランド形成協議会の副会長を務められている佐野さんに、今年の「ゆめぴりか」について、お話をうかがいました。

- JA あさひかわ稲作連絡協議会 会長
- 北海道米の新たなブランド形成協議会 副会長 佐野 彰俊氏



7、8月の好天が豊かな実りをもたらしました

「ほら、しっかりと実が詰まったいい稲穂でしょう。今年はいろいろとありましたが、こうして豊かな稲穂を手にとると、ほっとする気持ちでいっぱいです」と笑顔で迎えてくれた佐野さん。半年以上をかけて丹念に育ててきたお米。収穫の時期はその集大成でもあります。佐野さんは今年も自然と向き合いながら、大事な稲を大切に育ててきました。

「北海道の稲作は、融雪から始まります。今年は例年よりも雪解けが早く、春先も天候に恵まれたので、5月中旬から始まる田植えも順調に進みました」と佐野さんは今年の作業を振り返ります。

「ところが田植えを終えた頃から寒い日が続いてしまいました。この時期は苗から枝分かれして茎の数が増える分けつの最盛期。気温が低いと分けつが進まず、穂をつける稲数が減ってしまって収穫量にも影響します。少しでも分けつを促そうと、朝夜の水量を多くして低温から稲を守り、昼間は水かさを下げるなど、この時期はどの生産者も水の管理をこまめに調整し、なるべく影響を受けないようにとかなり気を配りました」

7月になると天候は回復し、晴天の日が続いたことからその後は順調に生育。日照時間を確保できたことから稲の育ちがよく、生産者の方々も胸を撫でおろしたといいます。

8月になると、北海道に大きな台風が3つも上陸するというこれまでにない経験もありました。

「テレビなどで農作物の被害が大きく取り上げられ、心配をしていたのですが、私どもの地区では、被害は部分的で済みました」

こうして収穫時期を迎えた今、目の前には見事な黄金の絨毯が広がっています。

「全体的には生育した穂の状況も良く、不稔が少ない。一粒一粒がしっかりといて、収穫量もほぼ平年並みを確保できそうです」と語ってくれました。



競い高め合う「ゆめぴりかコンテスト」が大きな刺激に

佐野さんは「ゆめぴりか」を手がけるようになって6年。品質を維持するために厳しい基準が設けられ、特にタンパク値を基準の範囲内にしなければならぬのが「ゆめぴりか」の米づくりです。さらに、毎年移り変わる気候への対応などもあり、苦労の連続だといいます。

「いい苗をつくることから始まり、水の管理、肥料の量やタイミング、こうした微妙な加減がタンパク値や米の味に大きく作用する。長年米づくりをしてきましたが、『ゆめぴりか』と出会い、改めて米づくりの大変さを実感しています。それでも『ゆめぴりか』が北海道を代表するお米となったこと、その生産者であることが誇りであり、大きな励みになっています」

さらに昨年からはまった『ゆめぴりかコンテスト』は、生産者にとって、これまで以上に外に意識を向けるきっかけになりました。

「今年から『北海道米の新たなブランド形成協議会』の副会長も務めさせていただくことになり、他の地域の生産者の方たちとの交流も増えました。その中で皆さんそれぞれにいい米を作りたいと、工夫や努力をされている姿に大いに刺激を受けました。さらに『ゆめぴりかコンテスト』という目標ができ、一緒に米づくりをする仲間たちとの団結心と競争意識が高まりました。各地の生産者たちとの交流で得た情報を地元に戻って仲間の生産者たちに伝え、互いに学び合う。地区代表、さらに全道制覇という大きな目標を掲げて、みんなで力を合わせて美味しい『ゆめぴりか』を育てていきたいと強く思っています」

広い大地で盛んな米づくり。生産者の方々が切磋琢磨し、美味しい米づくりを探索する姿は、北海道米のさらなる発展へとつながっていく確かな未来への手応えを感じさせてくれました。

日本一の米どころを目指して 「ゆめぴりか」の成功を糧に 次のステージへと向かいます

全国デビューから6度目の収穫の時を迎えた「ゆめぴりか」。高級ブランド米としての地歩を固めつつあり、北海道米全体の知名度アップにも貢献しました。日本一の米どころをめざすホクレンでは、その成功を礎にして、さらなる北海道米の消費拡大に向け、生産者とともに挑戦を続けています。今後の販売戦略、取り組みについてホクレンの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



今年も食味良好。「ゆめぴりか」らしいもっちり感。

農林水産省による平成28年度の水稲の作況指数は、北海道は103と発表されました（9月15日現在）。今年の米づくりは6月にやや日照不足の日が続きましたが、その後は好天に恵まれたことで遅れを取り戻し、順調に生育しました。8月に見舞われた3つの台風では北海道全体で農作物に大きな影響を受けましたが、水稲に限れば被害を最小限に抑えられたことで、一定

の収穫量が確保できました。

出穂後の気温も高く推移したことで、お米のデンプンに含まれるアミロース値が低く、「ゆめぴりか」らしいもっちり感があり、全体的に粘りが強く食味も良好です。製品歩留りを勘案しても平年作は確保できる見込みであり、しっかり仕上げても今年も全国の皆さんに美味しいお米をお届けしたいと考えています。

ブランド米競争でマーケットの活況には期待

近年、北海道米の知名度は飛躍的に高まっており、なかでも「ゆめぴりか」は大都市圏で9割の認知度となっています。全国デビュー6年目、価格も高級ブランド米としての地位を安定的に確保しています。今年度は銘柄別の耕作地面積でも全国トップ10入りを果たしましたが、一定量を出荷していく中で価格を維持できており、ひとつの目標にたどり着いたという実感があります。

一方、「ゆめぴりか」の成功が刺激となり、他府県でも積極的にブランド米戦略に取り組み、その競争が激化しています。

広い視野で見れば日本全体の米の消費は年々減少しており、

これは生産者や流通業者にとっても大きな課題です。こうした背景を踏まえると、各産地で盛り上がるブランド米の話題や、生産者が切磋琢磨して美味しい米を目指す努力をしている実情が消費者に伝わることで、マーケットが活気づき、消費の拡大につながればという思いもあります。

同時にその中で北海道米がどのようにして高い評価を得られ続けるかが、今後私たちが直面していくであろう課題だとも考えています。

コンテストとCMで「ゆめぴりか」の品質をアピール

その取り組みのひとつとして昨年から始まったのが「ゆめぴりかコンテスト」です。このコンテストの特徴は、100トンを入りロットとして食味で評価する、地域ごとのチーム戦であること。もっと美味しい「ゆめぴりか」をつくるためにはどうしたらいいか。そのために良い「ゆめぴりか」をつくっている人の技術を共有し、協力し合うことで地域全体のベースアップにつなげていければと考えています。昨年のコンテストで選ばれた最高金賞・地区金賞「ゆめぴりか」は道内で限定発売され、たいへん好評

でした。今年はコンテストに入賞した産地の「ゆめぴりか」を全国の米穀専門店や飲食店にも提供し、さらに多くの方々に味わっていただける機会をつくりたいと考えています。

また、10月22日からは、今年もマツコ・デラックスさんを起用したCMが全国に流れます。基準をクリアした「ゆめぴりか」が詰められたパッケージを強く訴求することで、消費者の皆さんが迷わず安心して美味しい「ゆめぴりか」を食べていただけるようにしたいという想いです。どうぞご期待ください。

伸びゆく分野に注力、農家所得の向上と両立へ

今後の北海道米の取り組みについては、「ゆめぴりか」のブランド戦略の成功と、北海道米全体の着実な評価の高まりを受け、さらに次のステップへと着々と準備を重ねています。

全体的なお米の需要は残念ながら年々減少しています。そのような中で、中食や冷凍米飯等の業務用の分野では、需要が伸びています。ブランド戦略は非常に大切ですが、減少するマーケットに偏る形になるのは望ましい姿ではありません。今後も伸びゆくであろうこの分野に対応していくために、ホクレンでは北海道米を指名買いしていただけるユーザーとの顔の見える関係構築に取り組んでいます。

しかし、現在の価格水準では北海道といえども米づくりの継続が厳しい状況です。そのため、需要にマッチする品質で、しかも

低コストでつくることができる品種や栽培技術の開発に取り組むことで、農家所得の向上と両立することが必要になっていきます。すでに、「きらら397」並みの食味で多収の「そらゆき」や、病害虫に非常に強く農薬を減らすことができる「きたくりん」は流通を開始しており、一定の評価も得ていますし、中期的には、さらに増収が期待できる品種が俎上に上がってきています。

農業試験場等の関係機関と一体となったオール北海道の取り組みが、北海道米の大きな強みのひとつです。新品種の開発や栽培技術の向上を組み合わせながら、農家の方々としっかりタッグを組んで進めていく。それぞれのマーケットに見合った北海道米の安定供給を、農家の所得向上を伴う形で実現することが、日本一の米どころにつながると信じています。

Topics

マツコ・デラックスさんシリーズ4回目となる「ゆめぴりか」新CMが完成

和服姿のマツコ・デラックスさんが登場する人気の「ゆめぴりか」CMが、新米の販売時期に合わせて今年も10月22日(土)から放映されます。

いつもの料亭風のお店に、楚々と訪れるマツコさん。今回は「『ゆめぴりか』ってほんっとにおいしいのに、このパッケージでいいの?」と、意味ありげなセリフを投げかけます。それに対して大将は微妙な笑顔。その後、美味しそうに「ゆめぴりか」を口にするとマツコさんに、「すみません、このパッケージをお願いします」と大将のひと言が添えられます。

今回のCMは「ゆめぴりか」のパッケージに焦点をあてています。このパッケージこそが「北海道米の新たな

ブランド形成協議会」の厳しい認定基準をクリアした「ゆめぴりか」であることの訴求を、マツコさんのパッケージへのこだわりを通して視聴者の人たちに伝えることが狙いです。

販売当初から「ゆめぴりか」の存在に着目していたというマツコさん。今回シリーズ4回目を迎える新CMの撮影にあたり、「一粒一粒のお米に生産者の思いがあると心に留めながら私はごはんを食べています。北海道の厳しい自然の中で、1年かけて丹精込めて育てたお米なので、残さず皆さんにお届けしたい」とCM出演への意欲を語っていただきました。



● 放映期間

平成28年10月22日(土)

～11月30日(水)

● 放映エリア

(一部地域では放映期間が異なります)

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・広島県・岡山県・香川県・愛媛県・高知県・福岡県・沖縄県

【対談】東西の米穀店主が語る北海道米の魅力

それぞれ東京と神戸で長年米穀店を営み、共に五ツ星お米マイスターでもいらっしゃる小池氏と川崎氏。お米の魅力を消費者の方々に伝えようと最前線で活動するお二人に、北海道米についてうかがいました。

小池 理雄氏

写真:左
原宿・表参道で店を構え80年の歴史を持つ「小池精米店」3代目。表参道ごはんフェスやおにぎり協会の応援大使等のイベントでも活躍。

写真:右

川崎 恭雄氏

創業から120年以上続く神戸の老舗米屋「いづよね」店主。自身の闘病経験からお米と健康や食育を考えるセミナー等の活動を続ける。

写真:右



「ゆめぴりか」「ななつぼし」「ふっくらんこ」 3つの個性が食の楽しみを広げてくれる

人気の北海道米には、それぞれ異なるおいしさがありますね (川崎)

川崎 「ゆめぴりか」は粘りがあってもっちりして、味が濃い。純粋な白米で美味しいものと言われれば、文句なく「ゆめぴりか」をすすめます。「ななつぼし」はちょっと水を多めにするともちとした食感。水を少なめにすればパラッとしてチャーハンによく合う。欲張りさんにおすすめです。「ふっくらんこ」は炊きたてはふっくらだけ冷めるとモチモチ感があり、一杯で二度美味しい。

小池 私も「ゆめぴりか」はもちり感と非常に甘味が強いこと

が特長だと思います。低アミロースというもち米に近い米は、女性や子どもに特に評判がいい。男性は口の中で粒の存在感が際立ち、じっくりと噛むと口の中で甘みが広がる「ななつぼし」のようなお米を好まれる傾向にあります。「ふっくらんこ」は粘りと弾力がしっかりあって、口全体で咀嚼したときの跳ね返すような食べごたえが魅力だと思います。

お米を変えると、料理の味わいも変化しますよ (小池)

小池 たとえばカレーなら、さらっとしたスパイス系のさっと流れる食感が「ななつぼし」の粒感によく合います。日本のカレーのドロツとした食感を受け止めるなら、しっかりとした存在感と粘りがある「ふっくらんこ」もいいでしょう。

川崎 私はめっちゃ米好きだから、なんでも合うと思っています。確かにカレーに「ななつぼし」の硬めの食感がよく合いますが、

「ふっくらんこ」で食べても「ゆめぴりか」で食べても美味しい。

小池 人それぞれ好みがあるから、おにぎりでも口にほどける系がいい人には「ななつぼし」、がっつり握り飯系なら「ゆめぴりか」か「ふっくらんこ」となる。この料理にはこんなごはんを食べたい。そんなこだわりを持って自分好みの米を探求していくと、食事が豊かになるし、もっとお米選びが楽しくなると思います。

楽しくお米を食べて、健康になればいいですね (川崎)

川崎 消費者の方にはお米を買いに来るというより、お米を楽しむに来るというスタンスで来てほしい。私は11年前に重い病にかかりましたが、母親の握った玄米おにぎりで健康を取り戻しました。米屋の息子としてこの経験を伝えていきたい。米屋を生業にする中で、食を通じて家庭を笑顔にしたいと思っています。

小池 眉間にしわを寄せてお米の話をするのではなく、楽しく食べて、それで健康になればいいんじゃないでしょうか。今は

いろんな品種があるし、いろんな食べ方がある。今日の料理に合わせて米を選ぶというのはなかなか難しいけれど、普段の食事は和食と洋食のどちらが多いか、硬めと軟らかめどちらが好みか、家族構成はどうかなど、お客さんとの会話を通して「こんなお米はいかがですか?」と提案してみる。それができるのは、やっぱり米屋だからなんです。そういうところをもっとお客さんに広めて、わかってもらって楽しんでもらえればなと思っています。

北海道米の認知度も「ゆめぴりか」の人気も高まっています (小池・川崎)

川崎 米の硬さの好みは人それぞれですが、関西の今の傾向はしっかりもちり。うちの店なら「ゆめぴりか」の評判がすごく良く、北海道米全体がいい感じで認知されていると実感しています。

小池 うちもそう。もともと関東はコシヒカリの文化ですが、北海道

米の認知度は近年すごく伸びていて、特に若い人には「ゆめぴりか」が人気。食べ比べのイベントでも甘みや食感にインパクトがあって、そこがとても評価されています。北海道米の生産者の方たちには、これからの米づくりに大いに期待しています。