

北のごはん倶楽部



News Letter

vol. 28

MARCH 2020 令和2年3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	～北海道から、ニッポンの米を。～ ゆめぴりかコンテスト2019 最高金賞は、史上初の2地区同時受賞! 1
	● News	「ふっくりんこ」3年ぶりに特A評価に! 5
	● Topics	省力化技術で米作りを次世代につなぐ 6



～北海道から、ニッポンの米を。～ ゆめぴりかコンテスト 2019

最高金賞は、史上初の2地区同時受賞!



蘭越農家は米で生きていく。
品質で勝負していきたい。



最高金賞はもちろんうれしいんですけど、上川地区での金賞がまずうれしかったですね。



JA ようてい蘭越
JA ようてい水稲生産組合
組合長 大友 健氏



JA ひがしかわ
東川町稲作研究会
会長 畑中 雅晴氏

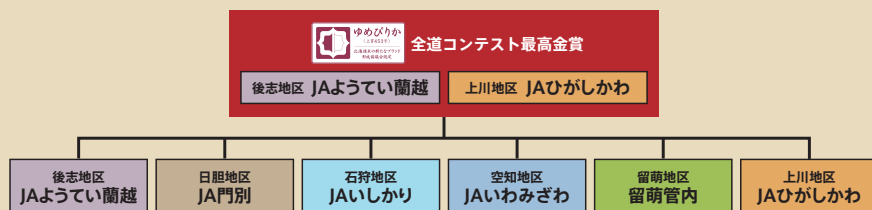
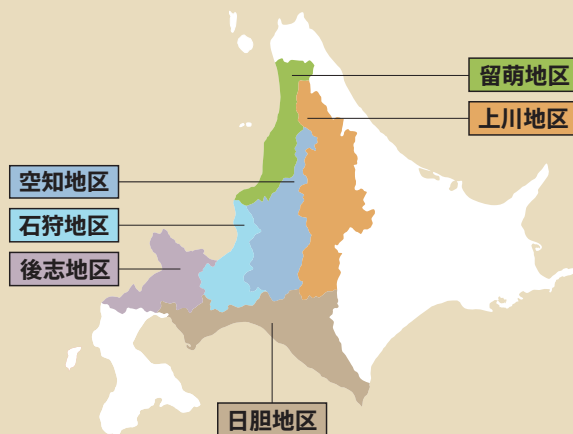


～北海道から、ニッポンの米を。～ ゆめぴりかコンテスト2019

一度の試食では決まらず 再試食した結果、2地区同時受賞に

「北海道から、ニッポンの米を。」をスローガンに掲げ、「ゆめぴりか」の生産技術やおいしさを競う品評会で、2015年にスタート。第4回目となる今回は、北海道の30のJA、33の地区が参加。2019年10月下旬から11月中旬にかけて道内6地区で地区コンテストが行われ、各地区で選抜された地区金賞米による全道コンテストが2019年11月27日、札幌にて開催されました。

審査委員がブラインドで試食した後、点数をつけ、集計したのですが、JA ようてい蘭越と JA ひがしかわが同じ点数で首位に並び立ちました。侃侃諤諤の議論が交わされたのち、再度試食。それでもやはり同じ点数となり、2地区同時受賞となりました。「最高金賞ゆめぴりか」JA ようてい蘭越、JA ひがしかわそれぞれ昨年末より販売。ともに大好評で、2020年1月には販売終了となりました。



審査委員長
北海道大学 川村 周三氏

本日のコンテストに出品された「ゆめぴりか」はどの地区のお米も素晴らしい出来でした。

その中で順番を付けるというのは、とても難しく今回の審査では最高金賞を受賞された2産地甲乙つけがたかったので同時受賞とさせていただきます。また、その他の産地も非常に僅差での審査となりました。2年ぶりに開催された「ゆめぴりかコンテスト」でしたが、改めて生産者の方々の努力が伝わりました。今後も素晴らしい「ゆめぴりか」を生産し続けていただきたいと思います。

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 課長 湯佐 友広

審査委員の方々ほどではありませんが、我々もお米のプロ。しかし、どの地区も差がつけられないほど味も香りもよく、北海道全体のレベルアップと生産者の方々の熱い想いや高い意識が伝わってきました。生産者自らが厳しい品質基準を設けて良食味米を生産・供給してきた北海道米の取り組みが今、実りつつあるのだと思います。「ゆめぴりかコンテスト」は、最高金賞や金賞の「ゆめぴりか」をつくられた生産者の方々の技術や思いを共有できる、技術研鑽の場にもなっております。一昨年は残念ながら開催できませんでしたが、今後も継続開催していくことの重要性を強く感じています。

「ゆめぴりか」の目印！
北海道米の新たなブランド
形成協議会認定マーク



「ゆめぴりか」の品質を守るため、産地・関係機関一丸となって「北海道米の新たなブランド形成協議会」を設立。「精米蛋白基準」「種子更新100%」など、生産者自らが厳しい品質基準を定め、守っています。この認定マークは、そんな基準をクリアした、おいしい「ゆめぴりか」の証です。



時流を見つめ、海外の人々と 交流しながら、米で生きていく

最高金賞 後志 JAようてい蘭越



JAようてい蘭越

ニセコ連峰と清流に育まれた蘭越米

JA ようていは、別名・蝦夷富士と呼ばれる独立峰、羊蹄山を囲む7町2村から成り立っていて、稲作、畑作、野菜、畜産など幅広い生産が行われています。中でも古くから米作りが盛んなのが蘭越地区で良食味米の産地として知られています。

ニセコ連峰に囲まれた蘭越町は、夏は温暖な気候で比較的昼夜の気温差も大きく、米作りの環境としては最適。清流日本一に輝く尻別川の流域に広がる肥沃な土壌と、雄大なニセコ連峰から湧き出る天然のミネラルをたっぷり含んだ清流が、おいしいお米を育てます。

お米は蛋白質の含有率が低いほどおいしいとされています。蘭越町の生産者はこの蛋白値を下げるため、収量は低くなりますが、窒素肥料を抑え、きめ細かな肥培管理を行っています。

地域一丸で取り組むおいしい米作り

蘭越地区は多収の土地ではないため、品質で勝負していこうという強い思いがあり、生産者はもちろん、JA ようてい、蘭越町にもその思いは浸透しています。蘭越町役場に最高金賞受賞の報告に行ったところ、町長も町役場の皆さんからもとても喜ばれたそうです。

特別栽培米への取り組みに対しては、蘭越町からも支援があります。町営の育苗移設もあり、平成24年からは種子の温湯消毒を行っています。生産者は、地域で協議会をつくって意見交換や情報共有を行っています。蘭越地区全体の品質を向上させるために、ホクレンには、特別専用米専用肥料をつくってもらいました。

「蘭越は米で生きていく」という思いを、蘭越農家は強く持っています」

そのせいか、現在危惧されている後継者不足の問題もあまりないそうです。

「田んぼでちゃんと米をつくっていくという意識が強いですね。蘭越は大きな田んぼばかりではないので、草刈りや水管理などに労力がかかります。その辺りは現在注目されているスマート農業の技術を取り入れながら、省力化を図っていきたいですね。蘭越の田んぼは、大型の農業機械で走り回れるような場所ではないので、ある程度人の手をかけていかないといけない部分があります。そして、今回の受賞は、広い平野でもない手のかかる土地で、水路を切り開いて米を作り始め、続けてきた先達たちの努力の賜物でもあると思います」



2019(令和元年)
JAようてい
うるち米作付面積:2,005.7ha
ゆめぴりか作付面積:799.9ha

JAようてい水稲生産組合
組合長 大友 健氏



羊蹄山を望む、蘭越町。昔から良食味米の産地として知られる。

海外のスキーヤーからも 人気の「ゆめぴりか」

大友氏は農閑期である冬の間、ニセコでスキーのインストラクターとして働いています。ニセコは、海外のスキーヤーやスノーボーダーから大人気で、スキー場周辺は日本国内とは思えないような光景です。大友氏はスキーのヘルメットに「ゆめぴりか」のシールを貼っていて、スキーの生徒からは「ゆめぴりか先生」と呼ばれているそうです。

「生徒さんからは『日本のごはん、おいしいね』とよくいわれます。リフトで『ゆめぴりか、おいしいんだから、もっと売らなきゃダメだよ』といわれたこともあります」

そんな中で、大友氏ら蘭越の生産者はJA ようていやホクレンに働きかけ、「ゆめぴりか」はもちろん、後志地区全体の農産物のPRや販売の企画を進めたいと考えています。蘭越の生産者は、生業である米作りをベースに、先進的な取り組みを積極的に推進しています。



地域、生産者同士、切磋琢磨して 磨かれたおいしい米作り

最高金賞 上川 JAひがしかわ



JAひがしかわ

水に恵まれた暮らしやすい街は、 米作りにも最適だった。

東川町はよくある日本の田園風景とは少々趣きが異なっています。おしゃれなカフェやセレクトショップが点在し、どこもほどよく人が訪れています。自らのライフスタイルを大切に暮らしている人が多い印象で、人口が増えていることでも注目されています。

東川町は北海道でも珍しい上水道のない町で、地下水をくみ上げて全戸で使っています。この地下水は、北海道大雪山連峰、旭岳の雪解け水が地中深くに浸み込んだ伏流水。長い年月をかけて湧き出た天然のミネラルウォーターです。山の麓にある東川町は、一番はじめにその大自然の恩恵を受けることができます。川の上流に位置しているため、水を汚さないよう、米作りにおいても平成19年産より種子の温湯消毒を行っています。東川町では独自基準「東川米信頼の証10か条」「みずとくらす5か条」や栽培基準などを設け、町内約130戸の稲作農家が加入する「稲作研究会」とJAが連携し、さまざまな取り組みを行っています。

平成30年産米からは、町内生産者の所得拡大に向け、「質と量」双方を求める「東川米ハイ・クオリティ生産運動」を展開。特に、「ゆめぴりか」は基準品を確保するため、作柄変動に対応できる圃場づくり・栽培管理を基本とした米作りを行っています。具体的な内容は、圃場選定と管理の徹底、適切な施肥管理とケイ酸質資材の積極的投入、基本に沿った細かな水管理、適期移植・適期収穫の徹底を行っています。畑中氏曰く「全て当たり前のことなんですが、現在一戸あたりの経営面積が大きくなっています。稲作研究会では作業の効率化と省力化を図るため、スマート農業の調査研究から東川町に適した技術の導入を検討しています。

上川のトップをとることが悲願だった。

「蘭越さんと同時受賞できたのは、感慨深いですね」と畑中氏は語ります。蘭越も東川も、北海道内では良食味米の産地として古くから知られていました。畑中氏は20年以上前に蘭越を視察しています。

「東川はやっぱり、米に適した土地なんです」

山に近い豪雪地帯、あまり広くない土地で、コシヒカリの産地である新潟県魚沼に似ているのだとか。昭和40年代、転作が



2019(令和元年)
JAひがしかわ
うち米作付面積:2,190.6ha
ゆめぴりか作付面積:662.8ha

東川町稲作研究会
会長 畑中 雅晴氏



一面に水田が広がる東川町。雪解け水の伏流水が良食味米を育てる。

奨励され、畑作にトライしたもののなかなか成果が上がりませんでした。しかし平成に入り「きらら397」が登場。「きらら397」は食味がよく、それまでの北海道米に対するネガティブなイメージを一新させました。これを機に東川町も良食味米の生産へと舵を切ります。

「それ以前の生産者にも感謝です。上川地区は水が冷たいので、そのまま田んぼに入れたのでは稲が育ちません。だから水を貯めて温めてから田んぼに入れる。そういう技術が伝承されています」

畑中氏は、最高金賞が取れるとは思っていなかったといいます。

「上川地区のレベルが非常に高いものですから、上川の金賞が目標でした。上川地区は13JAありますけれど、どこも切磋琢磨しておいしい米をつくっています」

上川地区にも蘭越にも北海道全体に意識の高い生産者がいて、おいしい米作りのために研鑽を重ねています。「ゆめぴりかコンテスト」は、その熱意や取り組みを可視化できるイベントといえるのかもしれませんが。



「ふっくりんこ」3年ぶりに特A評価に!

2月26日、日本穀物検定協会より、令和元年産米の食味ランキングが発表されました。北海道米は「ゆめぴりか」、「ななつぼし」、「ふっくりんこ」の3銘柄が、最高評価となる「特A」評価となりました。3年ぶりに「特A」評価となった「ふっくりんこ」の生産者にお話を伺いました。



函館育ちふっくりんこ蔵部
部会長 吉田 優氏

道南生まれ。冷害に強い良食味米

「本当にうれしい! 特Aをとったことで、生産者は米作りをがんばろう、おいしい『ふっくりんこ』をつくろうと、思いを新たにしています」と語る吉田優氏。道南(JA 新はこだて、JA 函館市亀田、JA 今金町)の「ふっくりんこ」生産者で組織される「函館育ちふっくりんこ蔵部」部会長を務めています。

道南地域は、北海道の米づくり発祥の地。しかし、梅雨から夏にかけて道南特有の季節風(やませ)による冷害の被害を受けることが多く、道南の米づくりは、冷害との戦いの歴史でした。そこで、道南の気候に合った米として育種されたのが、のちに「ふっくりんこ」と名付けられる

「渡育240号」。1993年(平成5年)、道南農業試験場で誕生しました。

「渡育240号」は道南限定で収量が見込めないという問題を抱えていたため、2001年(平成13年)は北海道が奨励する品種には採用されませんでした。しかし、冷害に強く、秋が長い道南地方の気候に適した晩生(おくて)の品種で、何よりも食味がよいため「渡育240号をつくりたい」と考える生産者が多く、2年がかりで協議。その熱意が周囲を動かし、2003年(平成15年)に優良品種に認定。「ふっくりんこ」という名前で市場に流通するようになりました。

ブランド米の取り組みは「ふっくりんこ」から始まった

その翌年、2004年(平成16年)に品質を維持するために、「函館育ちふっくりんこ蔵部」が発足。生産者自らが基準を定め、それをクリアした米だけを流通させる仕組みをつくりました。今では「ゆめぴりか」や府県産のブランド米でも採用されている、味や粘りの決め手となるタンパク含有率の基準を定めたのも、「ふっくりんこ」が初めて。「ふっくりんこ」は、北海道のみならず、日本のブランド米の先鞭をつけたお米なのです。

2007年(平成19年)には道南以外の地域で初めて、空知地区の「JA きたそらち ぬくもり米生産組合」が栽培をスタート。「ふっくりんこ産地サミット」推進協議会を設立し、「函館育ちふっくりんこ蔵部」と「JA きたそらち ぬくもり米生産組合」が協議し、同一の栽培基準を設けました。2008年(平成20年)には「JA ピンネ ふっくりんこ生産組合」、2009年(平成21年)には「JA たきかわ ふっくりんこ生産部会」が加わり、毎年年1回「ふっくりんこ産地サミット」を開催しています。

ふっくらとした食感で冷めてもおいしい「ふっくりんこ」は、平成27・28年産米で特A評価を獲得しましたが、平成29・30年産米はA評価に。令和元年産は春先から天候に恵まれ、手応えを感じていたそうです。

「これからはずっと特Aを獲得していきたい。ここ数年、

毎年気象が変わっています。生産者や関係機関と協力して、異常気象に負けず、安全安心な『ふっくりんこ』を安定供給していきたいと強く思っています」



省力化技術で 米作りを次世代につなぐ

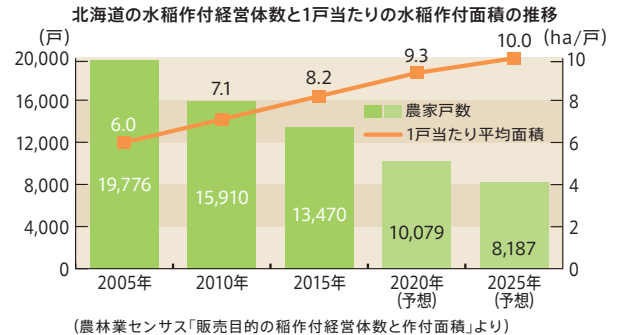


ホクレン農業協同組合連合会
米穀事業本部 米穀部 主食課
課長 湯佐 友広

北海道米の作付け面積が減少?!

北海道は、米どころ日本一を目指し、順調な発展を遂げてきました。現在、水稲作付面積、水稲収穫量ともに新潟県に次ぐ全国2位。日本穀物検定協会による、米の食味ランキングにおいて、「ゆめぴりか」、「ななつぼし」が10年連続で特Aを獲得、令和元年産では「ふっくらんこ」も特Aを獲得し、1産地で3銘柄が最高評価をいただいております。

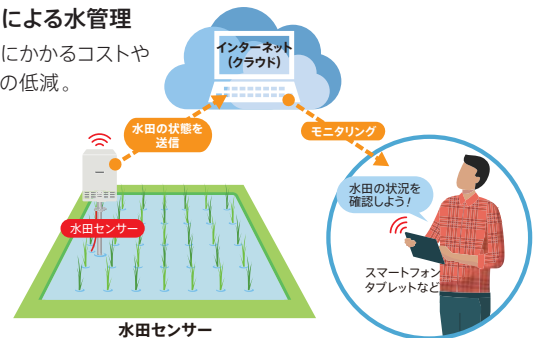
しかし、その行く手を阻む問題が表面化しつつあります。担い手の高齢化などにより、農家戸数が減少。それに伴い、作付面積も減少しています。水田の集約化が進み、1戸あたりの作付面積は増加しているものの、作付面積の減少傾向は止まりません。米作りは、麦、大豆、飼料作物などと比べて手間がかかります。担い手への集積が進んでいる北海道では既存の労働力だけでは水稲作付を維持することが難しくなり、麦、大豆、飼料作物などへの切り替えが起きています。北海道が消費者や取引先には選ばれた産地であり続けるためには、継続できる米作りへの取り組みが必要不可欠。その鍵となるのが、省力化技術です。



主な省力化技術

ICTによる水管理

育苗にかかるコストや
労力の低減。



水田センサー

省力化で水稲作付面積の 維持を目指す

ホクレンは、販売、購買、営農支援の三位一体の事業展開に取り組んでいます。この一環として生産基盤の強化や生産者の所得向上を目的としたさまざまな支援を行っています。地域や規模に見合った技術や具体的な導入方法などを紹介。経営的によりよい比率配分をアドバイスしたり、市場の状況を踏まえて作付する品種をおすすめしています。

省力化には、「高密度播種」「直播」「疎植」などの栽培技術のほか、「水田センサー」「自動給水装置」などICT機器を活用する方法があり、生産者の経営規模や地域の環境に適した方法を、栽培試験などを通して検討・推進を行っています。

ホクレンは、北海道米の生産者を支援する一方で、日本全国の消費者に安心・安全な北海道米を供給していくという使命があります。そのためにも、生産者が北海道米をつくり続けることができる環境を維持していかなくてはなりません。省力化を推進して生産者をサポートし、将来的に持続可能な米作りと水稲作付面積の維持を目指します。

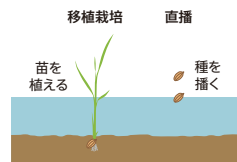
高密度播種

苗箱削減で育苗や
田植えの労力をカット。



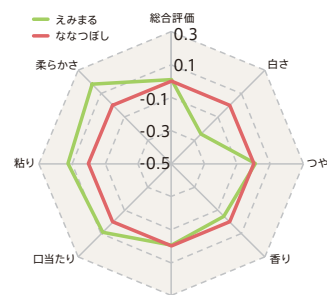
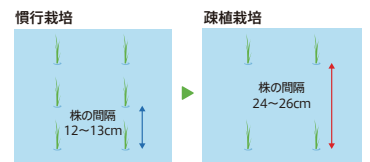
直播

水田に直接種子を播く。
育苗・田植え作業が不要に。



疎植

株感を広げて栽培。
育苗にかかるコストや労力を低減。



直播栽培産「えみまる」の食味官能評価の結果
※基準(0.0)は移植栽培産「ななつぼし」

直播品種「えみまる」

- 令和元年産より本格栽培がスタート。
- 低温苗立性に優れる。
- いもち病に強い。
- 食味は「ななつぼし」なみ

JA子会社による農業経営で 担い手不足をカバー



JA東旭川出資型法人・農地所有適格法人
株式会社アグリファースト
代表取締役専務 原田 光広氏

担い手不足による農地集積が進行中

JA 東旭川管内の生産者の平均年齢は現在68.4歳。担い手の高齢化などから2012年(平成23年)よりJA 直営型の農業経営を行ってきました。担い手不足が進み、経営面積はますます拡大。JA 内で完結できる規模を超えたことから、2018年(平成30年)6月に株式会社アグリファーストが設立されました。JA 東旭川が99.3%を出資している子会社となります。

主な業務内容は農業経営、コントラクター(農作業の受託作業)、ヘリコプター事業(農薬散布)など。

耕作面積は2019年(令和元年)65.5ha、2020年(令和2年)は80haの予定で、水稻、小麦、大豆、そば、飼料用コーンを生産しています。

原田氏は、もともとはJA 東旭川の職員で営農指導を行っていました。

「指導するのと実際に作業するのは違いますね。まだまだこれからです」

株式会社アグリファースト設立の目的は、まず、JA 東旭川管内で減少傾向にある耕作面積を維持することです。JA 東旭川の子会社ということで、生産者も安心してほ場を託すことができます。そのため、引き合いも多く、2024年(令和5年)に水稻作付面積50haを目標としていましたが、予定を上回るスピードで面積が拡大。来年、2021年(令和3年)には目標に達成する予定です。作業できる限界もあるので、しばらくは50haで生産していきたいと考えています。

(株)アグリファースト 水稻作付面積

年度	水稻作付面積
2018(平成30)	24.9ha
2019(令和元)	28.3ha
2020(令和2)	42.0ha
2021(令和3)	50.0ha

広範囲に広がるほ場。水管理センサーで省力化を目指す

作業する職員の中で経験者は2人。令和2年からは面積も増えるので、作業の効率化、省力化も大きな課題です。

しかし、ほ場の条件もよいとはいえません。土地改良が進んでいない地域もあり、棚田もあります。ほ場は広範囲にわたって点在していて、飛び地もあります。このような状態で特に労力がかかるのが、水田の水管理です。稲の生育ステージによって、水田の水を調整する必要があり、米作りを左右する極めて重要な作業です。アグリファーストではホクレンと共同で試験的

に水田センサーを10ヵ所配置。人が移動して回ると2時間かかるものを、スマホで確認することができます。

ただし、実質使用してまだ2年なので、まだデータ採りの段階。うまく行けば、いずれは水田の給排水を自動制御できるほ場水管理システムも導入したいと目論んでいます。ホクレンとしても、このような環境はテストケースとして最適で、積極的なサポートを行っています。

若手職員がチャレンジできる環境へ

若手職員の採用、育成も目指しています。現在の職員6名のうち、20代2名であとは50代以上。近隣の高校に求人を出すことも考えています。ただし、若手職員を採用し、事業を拡大して行くためには、当然、収益を上げて行くことが必要不可欠です。そのためにも、条件がよいとは言えないほ場での生産での効率化、省力化に試行錯誤しているのが現状です。

現在は「ななつぼし」がメインで、「きらら397」、「きたしずく」をつくっています。「ななつぼし」の単位収量を上げることで

経営の安定を目指しています。また、企業や研究機関とコラボして、東旭川産の農作物を活かした商品化も進めています。

今後は、高密度播種や直播品種「えみまる」の栽培など、新しい技術に積極的に取り組みたいと考えています。

「アグリファーストはチャレンジできる環境。そして、チャレンジしないと若手もついてこない。チャレンジできる環境を整えて行くことが私の役割だと思っています」

省力化を試行錯誤しながら 水稲作付面積維持を目指す

農事組合法人日の出生産組合
代表理事 組合長 廣田 実氏

育苗ハウス不足で、直播栽培をスタート

日の出生産組合は昭和40年、国営の区画整理でほ場が大型化したのを機に、農業機械の共同利用・作業の効率化を目的に設立。水稲、小麦、大豆、そば、飼料用コーンなどを生産しています。平成23年には法人組織「農事組合法人 日の出生産組合」となり、現在に至ります。現在、組合員数16名。経営面積130ha、内水稲作付面積50haで主につくっているのは「ゆめぴりか」、「ななつぼし」。その中の3haで10年ほど前から直播

栽培に取り組んでいます。水を張ったほ場に種を播く湛水（たんすい）直播です。

きっかけは育苗ハウスが足りなかったことでした。水田に直接種もみを播いて稲を育てる直播栽培であれば、育苗作業は不要となり、育苗ハウスも不要です。直播栽培は、育苗と田植え作業が不要となり、大幅な低コスト化、省力化が可能となります。

直播、高密度播種で田植えを省力化していきたい

以前は「ほしまる」をつくっていましたが、令和元年は新品种「えみまる」を栽培しました。「えみまる」は低温条件での苗の立ちやすさ（低温苗立性）に優れています。その特長を発揮してスタート時点は好調。稲は立派に育ったものの、単位収量は思うようには上がりませんでした。廣田氏は「そこが直播の難しいところ」と語ります。水管理も試行錯誤を繰り返していますが、まだ、答えが見つかっていない状況です。

直播栽培は現状維持で続けるとして、高密度播種技術にトライすることも考えています。苗箱を削減できるので、育苗ハウス面積も抑えることができます。ハウスにかかるコストと田植えの件費を抑えられるのが、非常に魅力的といいます。

「田植えがいちばん重労働。苗箱の運搬や苗継の手間が省

けるのはいいね。収穫はほとんど機械がやってくれるけれど、田植えはそういうわけにはいかないからね」

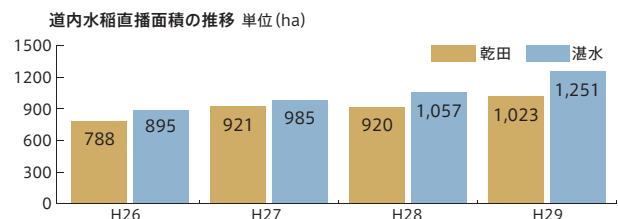
水稲作付面積50haは維持していこうと考えています。

「加工や販売なども行う6次化などは考えていない。土地活用型で、生産の技術を向上することを優先したい。農地はまだまだ空いてくるから、それに対応していかないと」多収できる地の利を生かしつつ、省力化に取り組んでいきたいと考えています。

「ICT技術は、自分たちのほ場では実用化できない面もある。そういう意味では、現状は直播や高密度播種で、省力化していくのが、水田の継続には有効だと思う」

年々伸長する直播栽培

育苗をせずに種もみを直接ほ場に播く直播栽培は省力化の切り札として注目されています。冷涼な北海道の気候では難しい点もありましたが、品種改良により、食味と耐冷性に優れた「えみまる」が登場し、大きな期待が寄せられています。



※北海道農政生産振興局農産振興課「米に関する資料」より。
※数字は四捨五入の関係上、合計と一致しない場合があります。