

# 北のごはん倶楽部

JANUARY★2008

平成20年1月発行

ニュースレター

VOL.4



 **ホクレン**

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>

雄大な自然に恵まれた北海道は、おいしい食材の宝庫。

「北のごはん倶楽部」では、日本一の米どころ北海道からお米の最新情報をお届けします。

今回は、北海道米の販売状況と、道南エリアで生産され現地でほぼ全量が消費されている地域米「ふっくりんこ」についてお伝えします。

特集-1

## 北海道米の人气が止まらない！

### 米余りが危惧される中、 北海道米が消費者に選ばれている理由とは…

昨年は、お米の生産者にとって厳しい年になりました。

市場におけるお米のだぶつき感から価格が値崩れして、前年を大きく下回るという現象が発生したのです。

そうした中、唯一前年より価格を上昇させたのが北海道米でした。

品種改良による食味の向上、減農薬栽培などが消費者から支持されて、

全国的に広がりを見せる北海道米人気。

北海道米を使用することが、

商品価値を高めるといった状況も出現しています。

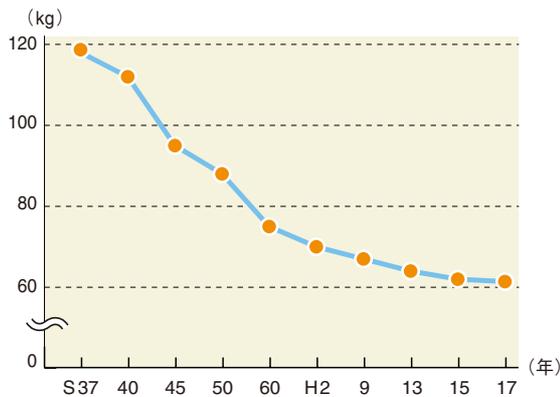


●お米離れと生産過剰が、お米の価格を直撃

今、平成19年産のお米の価格が大きく下落して、関係者をあわてさせています。例えば平成19年10月17日の公益法人「コメ価格センター」(全国米穀取引・価格形成センター)の入札結果では、「新潟産一般コシヒカリ」が60キログラム1万6772円となり、前年同月より2098円も安くなりました。米価格の目安となっている同センターの発表では、平成19年10月の米の落札価格は全銘柄平均で7.9%も前年を下回りました。背後にあるのは、慢性的な消費者の米離れと、過剰生産のようです。

日本人の食生活が欧米化するのと同時に叫ばれ続けてきたのが「米離れ」という現象。現在どうなっているのかといえ、残念ながらその傾向は依然続いています。昭和37年頃に比べると、1人当たりの年間消費量は半分程度にまで低下しているのです。

<1人1年当たりのお米の消費量> (概算)



資料：農林水産省「食料需給表」

JA北海道中央会が働く女性を対象に昨年行った調査でも、「朝食にお米を食べるか」という質問に対して、「食べない」「週1、2回だけ食べる」と回答した人が4割を超えています。これに対してお米の国内生産量は、昭和42年の1440万トンピークにして、昭和44年から生産調整が始まり、平成18年は856万トンとなっています。減少傾向にはありますが、それでも自給率100%を確保しています。

平成19年産米は、予想収穫量が農林水産省の目標値を大きく上回ってしまったため、このことがお米の価格下落を加速させたようです。こうした中で異色だったのが北海道米の価格でした。

●北海道米は前年同期比上昇

昨年9月26日に開始されたコメ価格センターの平成19年産米の入札では、28銘柄が上場され、9銘柄に注文が入らず売れ残りしました。売れた他銘柄も前述したように価格低迷が続く中、北海道米は前年比値上がりする結果になり、その人気が浮かび上がったのです。

<コメ価格センター 平成19年10月26日の落札価格 60キログラム当たり >

きらら397	1万3387円(前年同期比0.7%上昇)
ななつぼし	1万3522円(前年同期比0.8%上昇)
ほしのゆめ	1万3584円(前年同期比1.1%上昇)

北海道米の価格上昇傾向は、12月も維持されました。米穀データバンクの発表でも、北海道米の人気が価格に反映されています。「きらら397」が、「コシヒカリ」や「ひとめぼれ」を上回る価格で取引されていることがわかったのです。

<自由米相場 卸業者間など10トン単位取引における 実勢価格・60キログラム当たり 12月20日現在 >

	関東	関西
北海道きらら397	1万3500円	1万3600円
宮城ひとめぼれ	1万2900円	1万3100円
秋田あきたこまち	1万3100円	1万3200円
茨城コシヒカリ	1万3300円	1万3400円
新潟コシヒカリ	1万6500円	1万6600円

●「おいしさ」が評価されている北海道米

本州の人たちは「北海道米の評価が高い」というと意外な感じがするかもしれませんが、道内では北海道のお米が近年急速においしくなったことは、誰もが知っています。それを反映する事実として、道内の有名ホテルや旅館などが、北海道の高級ブランド米「八十九」(おぼろづき)を使用するケースが増えています。さらに昨年は、北海道キヨスク(札幌)が6月から札幌圏で販売しているお弁当やおにぎりをすべて北海道米に切り替えました。また、道内550店舗の寿司店が加盟している「鮭商生活衛生同業組合」でも10月3日を「道産の日」として、北海道米を使った寿司「道産巻き」を売り出すことを決定。215店が参加し好評を博しました。



職人さんの中には、初めて寿司飯に北海道米を使って、その実力に驚いた人もいます。

かつては、安いお米の代表のようにいわれていた北海道米ですが、品種改良や品質管理を徹底さ

せる努力を積み上げてきた結果「北海道米を使っていることを前面に出すことが、売り上げ上昇に結びつく」時代になったのです。ちなみに、平成18年産の北海道米は、政府売り渡しがゼロになりました。

冷涼な気候は、かつては稲作にマイナスに作用してきました。品種改良が進んだ現在「冷涼な気候のため病害虫の害が少ない=減農薬」という大きなメリットを北海道米にもたらしてくれています。今後も北海道米は、独自の品種改良を続けつつ、減農薬に向けた取り組みを行うなど、現在の日本人の食卓にぴったり合った、おいしくて安全なお米作りに取り組んでいきます。



## TOPIC・1

### 食味コンクールで、北海道米初の「金賞」受賞

寒さが厳しく、また夏の日照時間が長い北海道では、「コシヒカリ」は育ちません。そこで北海道では、長年にわたって品種改良を行い北海道独自のお米を作り続けてきました。冷めると食味が落ちる、本州のお米に比べて粘りが少ない……こうした北海道米の弱点を克服する上で見えてきたことのひとつが、お米に含まれているデンプンの一種「アミロース」の含有量を減らすと「コシヒカリ」の食味に近づくということでした。

89年に誕生した「きらら397」は、北海道米に対

するイメージを大きく変えましたが、アミロース含有量が「コシヒカリ」に近い「ほしのゆめ」「ななつぼし」といった品種も栽培されるようになり、さらに評価が高まり、その集大成ともいえるのがアミロース含有量14%前後といわれる「おぼろづき」でした。

2006年11月、「第8回 全国米・食味分析鑑定コンクール」が開催され、全国の米農家1782戸が自慢のお米を出品、12人が金賞を受賞しました。「おぼろづき」を出品した北海道美唄市の阿部さんは金賞受賞者12人中堂々の第3位を獲得。新潟、山形、福島の「コシヒカリ」などを抑えて高い評価を受けました。



TOPIC・2

虎ノ門パストラルホテルで  
北海道米キャンペーン

虎ノ門パストラルホテル(東京都港区)のレストラン「あたご」、中国料理「天壇」、ラウンジ「シルビア」では、2007年11～12月の2カ月間すべてのご飯に北海道米「ななつぼし」を使用するキャンペーンを開催しました。同ホテルでは2年前から「パストラルこだわり米」と銘打って、全国のお米を使用するキャンペーンを行ってきました。その第7弾として北海道米が取り上げられ、数品種が検討された結果「ななつぼし」が選ばれました。「どのお米を使うかは、総料理長や各レストランの料理長などスタッフが試食を行って決めています。どのような料理にも合うということと、冷

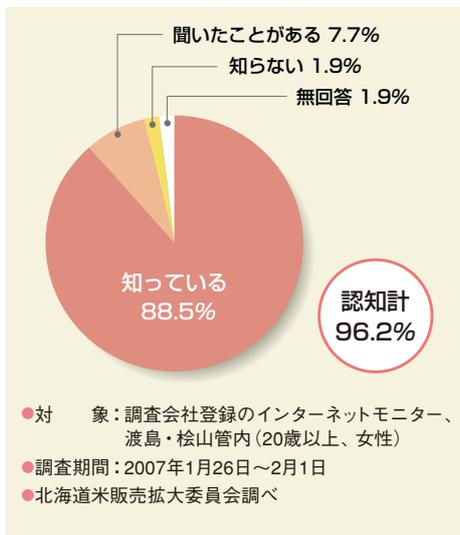
めてもおいしいので寿司等にも使いやすいということから全員一致で『ななつぼし』に決定しました」(レストラン支配人 中野敏氏)。「あたご」の名物料理「北海丼」や季節限定メニュー「北海かに会席」と、「ななつぼし」の相性も良いとあって評判も上々。東京農林年金会館としてオープンしたホテルだけに、宿泊者の方には農業関係者の方も多く「お米の味に敏感」とのことですが、「ななつぼし」に対するクレームはまったくなかったとのこと。北海道米の実力がここでも評価される形となりました。

虎ノ門パストラルホテル  
レストラン支配人  
中野 敏氏



特集-2 道南発、地域ブランド米「ふっくりんこ」に  
大注目!

< 道南での「ふっくりんこ」の認知度 > (n=52)



生産者自ら決めた厳しいルールが、  
新たなブランド米を育てる。

函館は、北海道の水稲栽培発祥の地。この函館から新たなブランド米が全道デビューを果たしました。その名は「ふっくりんこ」。名前のとおりふっくらした食感と、あっさりした食味の中に広がる確かなうま味。道南エリア限定米として栽培されてきた「ふっくりんこ」は、函館を中心に消費者から高い支持を得ています。その「おいしさ」を全道の人たちに味わってもらうため、北空知の生産者と協定を結び、平成19年は栽培面積を大幅に増やしました。「ふっくりんこ」の評判の背景にあるのが、生産者自らが決めた厳しい品質基準です。

●道南農業試験場、最後の品種改良米

北海道の稲作地帯といえば、空知や上川などのエリアが有名で、道南はどちらかといえば目立たない存在でした。その理由として、気候風土の違いがあります。広大な北海道で、道南はどちらかといえば本州に最も近い気候条件を備えています。寒さに耐えるおいしい食味のお米を作るため繰り返されてきた品種改良、その中心的役割を果たしてきたのが、上川や岩見沢など県中央部に位置する農業試験場であり、完成した品種もこれらのエリアに最も適合したものでした。

「道南に適した品種が欲しい」という思いが長い間の生産者の夢であり、道南農業試験場の使命でもありました。しかし過去に2度、道南農業試験場には苦い思い出があります。道南エリアの気候風土に適した品種ができ、生産者がそれを必死に栽培したにもかかわらず、販売戦略の失敗などからまったく売れず、海外の救援米等に回されてしまったのです。「もう二度と、新しい品種に手は出したいくない」という気持ちが、生産者の心に根付き始めていました。



そうした中、平成12年、道南農業試験場が手がける最後の品種として「ふっくりんこ」が誕生しました。「どうせ売れるわけがない」「やっても無駄」という周囲の猛反対に対して「こんなにおいしいお米を品種にしないのはおかしい」と異議を唱え、品種化を強く推進したのが、当時道南農業試験場で品種改良を手がけていた田中一生氏でした。その熱意に4人の生産者が応え、ひっそりと「ふっくりんこ」の栽培を開始。平成14年には、道南の「腕自慢」の農家が集まり「ふっくりんこ」の本格栽培に着手することになりました。

●2年連続品質基準を下回ると、翌年は栽培不可

「売れる売れないと議論している時、何のためにオシたち米作りをしているんだっけ？」という話が生産者の1人から出たのです。お米を作って、それを近所の人たちに食べてもらって、おいしいよって言ってもらえるのがうれしいからお米作ってるんだよなあ。売れるかどうかじゃなく、函館の人たちのためにこのお米作ろうよ。その言葉がきっかけとなって、よしやるべえとなったのです」(JA新はこだて営農販売部 米穀課 田山光幸課長)



JA新はこだて営農販売部 米穀課  
田山 光幸 課長

そこで道南エリアで「きらら」や「ほしのゆめ」の栽培成績のよい人を募り、28人が集まりました。

それでもまだ、周囲の反応は冷ややかでした。それをひっくり返したのが、平成15年の大冷害でした。他の品種がごとごとく実が入らない中、「ふっくりんこ」の水田だけは、見事に稲穂が垂れていました。道南エリアの気候風土に最も適していることを、冷害が教えてくれる結果になりました。

「あそこのたんぼだけ、なんで実っているんだ？」  
「あの米は売っているの？」

という話が消費者の間でも広まり、新米639俵があつという間に20日間で売り切れてしまったのです。このことが「ふっくりんこ」が品種として定着していく上で、大きなはずみにもなりました。

実は、大冷害にもかかわらず「ふっくりんこ」が実った背景には、品種としての優秀さに加えて、生産者の努力がありました。28人の生産者たちは、「やるからには漠然と作るんじゃなくてルール作るべ。ということで栽培上のアウトラインを決めました」(米穀課 田山光幸課長)。このルールが改良に改良を重ねて、現在の「函館育ちふっくりんこ」の栽培・生産・出荷基準にまで発展していくこととなります。道南で「ふっくりんこ」を栽培する農家は、「ふっくりんこ」の生産者が集まった「函館育ちふっくりんこ蔵部」に所属し、決められた品質基準

に基づいて栽培しなければいけません。その基準の中には、“2年続けて平均精米タンパク値が7.6%以上の実績となった場合は、翌年は「ふっくりんこ」を栽培してはいけない”という信じられないような厳しい項目も含まれています。

特筆すべきは、生産者自らがこうした厳しい基準を設け、そのルールに則ったお米を栽培し、おいしいお米だけを選別している点にあります。含有タンパクのパーセンテージに応じて「ふっくりんこ」は4つのランクに分かれており、ランクによって生産者に支払われる金額も異なります。こうし



た努力の結果「ふっくりんこ」は、おいしい”ということが函館の消費者に知られるようになり、平成19年産から作付区域を北空知にも拡大。「八十九」に続く北海道米の高級ブランド米として、全道デビューすることになりました。事前に「ふっくりんこ産地サミット」を生産者同士で開き、北空知産のふっくりんこも品質の確かなもので出荷するルールづくりを行っています。

たった4人から始まった「ふっくりんこ」の栽培でしたが、現在「函館育ちふっくりんこ蔵部」の会員数は470人にまで増えています。本州ではまだ入手することの難しい品種ですが、函館に行かれた際はぜひ味わっていただきたいお米です。

< 函館育ち「ふっくりんこ」栽培・生産・出荷基準  
 一部抜粋 >

栽培・生産基準

- 土壌診断を実施し、分析に基づく適性施肥を行う。
- 収穫後の稲わらは、全量、ほ場外に搬出し、稲わら搬出後に、秋起こしを行う。
- 種子は指定採種ほ産種子を使用し、毎年更新する。
- 基盤整備田、復元田は水稻連作3作目より作付けを開始する。
- 2年続けて平均精米タンパク値が7.6%以上の実績となった場合は、翌年の作付けを休止し、その間、良質米の生産に向けた技術研鑽に励むこと。

出荷基準

- 収穫適期は必ず試し刈り玄米で判定し、適期収穫を行う。
- 2段乾燥とし、適正な乾燥調整を行う。
- 生産栽培履歴を完全記帳し提出する。
- 低タンパク仕分米での出荷を基本とする(6.8%以下)。
- 指定施設出荷を基本とする。

品質基準設定

- 整粒歩合：80%以上を生産基本とする。
- 玄米白度：19.5%以上を生産確保とする。
- 精米タンパク値：6.8%以下を目標とする。
- 精米タンパク値：7.6%以上は、取り扱いを別途協議する。



道南地区限定パッケージ



全道販売展開用(道南地区以外)米袋パッケージ

