

# 「北海道米 おいしさNo.1」の歩み

ホクレン農業協同組合連合会 米穀事業本部

米穀部 米穀生産課 課長 駒形剛

## 1 用途別・業態別の生産・販売戦略の推進

北海道の水稲生産は、厳しい冷涼な中で熱帯作物の水稲生産を行うこと、食糧管理制度の中で、収量性と耐冷性に主眼を置いた品種開発と生産の取り組みが進められていました。

しかし、政府米の在庫水準は六五〇万トンにも達し、「ヤツカイドウ米」と言われていた北海道米は特別自主流通米に取り組みと同時に「優良米の早期開発プロジェクト」に取り組み、昭和六三年の「きさら397」の登場を転機にお米の評価は大きく向上しました。

その後、新食糧法に移行し、平成八年の「ほしのゆめ」の

登場、平成一三年の「ななつぼし」の登場など、より食味の高い品種が登場するなど道農政部並びに道総研の育種力を發揮し、次々に高い成果を得てきました。

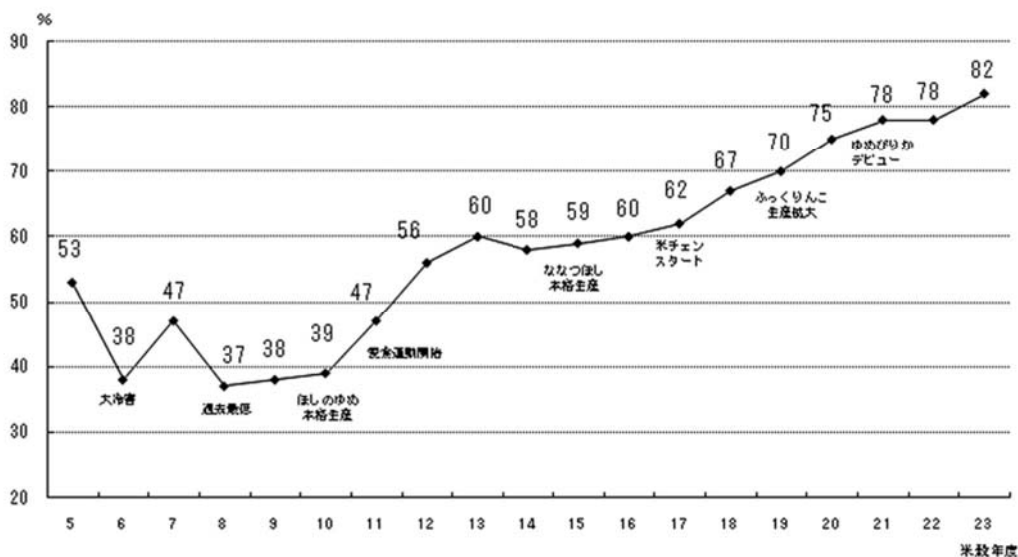
また、こうした良食味米の品種開発のほか、食味の向上に向けた蛋白含有率の低下に主眼を置いた栽培技術の確立とその普及および米穀集出荷施設の整備や細かな仕分集荷などの集出荷体制整備により、北海道米の評価向上と需要拡大に努めてきました。

そのような中で特に現在の北海道米の位置付けを築くうえで大きな取り組みとなったのが、平成七年の食糧管理法廃止に伴う米流通の変革のなか、北海道米の生き残りに向けて中

■品種の特性

	品 種 名	採用年	系 譜	熟期	品 種 特 性
うるち米	ゆきひかり	昭和59年	母: キタヒカリ × 巴まさり 父: 空育99号	中早	耐冷性に優れた良食味品種
	きらら397	昭和63年	母: しまひかり 父: キタアケ	中早	炊き上がりの白さと粒感がある北海道を代表する良食味品種
	ほしのゆめ	平成8年	母: あきたこまち × 道北48号 父: きらら397	中早	障害型耐冷性に優れ、食味が「きらら397」を上回る極良食味品種
	ほしたろう	平成12年	母: 上育418号(ほしのゆめ) 父: 空育150号(あきほ)	中早	「ほしのゆめ」に近い良食味の早生品種 上川北部中心で作付
	ななつぼし	平成13年	母: ひとめぼれ × 空系90242A 父: あきほ	中早	収量性が高く、「ほしのゆめ」を並からわずかに優る極良食味品種
	あやひめ	平成13年	母: 彩 × 道北50号 父: キタアケ	中早	白度、食味等に優れた低アミロース品種
	ふっくりんこ	平成15年	母: 空系90242B 父: 上育418号(ほしのゆめ)	晩早	晩生で耐冷性に優れた極良食味品種 道南地域を中心に地域限定で作付
	大地の星	平成15年	母: 空育151号 父: 上育418号(ほしのゆめ)	早晩	極耐冷性 耐病性 多収の加工用(冷凍ピラフ)品種
	おぼろづき	平成17年	母: 空育150号(あきほ) 父: 北海287号	中早	「ほしのゆめ」よりも粘り、柔らかさに優れる中アミロース品種 平成18年度より本格作付
	ほしまる	平成18年	母: 上育428号 父: 空育159号	早晩	直播、移植兼用で耐冷性が強く多収「ほしのゆめ」並みの良食味品種
	ゆめびりか	平成20年	母: 札系96118 父: 上育427号(ほしたろう)	中早	「ほしのゆめ」に優り、「おぼろづき」並みか、やや優る中アミロースの極良食味品種
	(ゆきのめぐみ)	※	ゆきひかり(ガンマ線照射による突然変異)	中早	通常品種に比べ胚芽が2倍程度大きいため、GABA・ビタミンEの含有量が豊富な巨大胚芽品種
酒米	吟 風	平成12年	母: 八反錦2号 父: 上育404号 × きらら397	中早	酒造好適米 心白の発現率が高く、酒母やろみにおける溶解性が良い 耐病性に優れる
	慧 星	平成18年	母: 北海278号(初雫) 父: 空育158号(吟風)	中早	酒造好適米 タンパク含有率が低く、千粒重が重く多収である 耐冷性があり、吟風の作付が困難な地域でも作付可能

※「ゆきのめぐみ」は平成19年に品種登録されましたが、北海道優良品種には採用されておりません。



■北海道米の道内食率の推移

長期的に取り組んできた『用途別・業態別の生産・販売戦略の推進』です。

その当時は、「北海道のお米は食味のばら付きが大きく使わずらい」との評価が多く、食味・品質の安定化が大きな課題でした。

当時のエースである「きらら397」についても、昭和六三年の品種登場から暫くは非常に高い食味評価を得ていましたが、作付の拡大に伴い品質がばら付き、評価を下げてしまった時期もあり、平成六年から一〇年の道内での北海道米の食率は平成五年の大凶作の影響も重なり四〇%弱と低迷していました。

この「食味・品質のばら付き」という課題の克服に向けて取り組んできたのが、前述の『用途別・業態別の生産・販売戦略の推進』であり、具体的には①広域産地形成、②広域集出荷施設の整備、③蛋白含有率による仕分集荷、④産地指定による供給、の四つの取り組みです。

まず、「広域産地形成」は、当時、農協合併が進む以前の市町村単位で農協があった頃、農協の枠を超えた大きなブロック単位でその地域の特徴を活かした良質米生産に向けて統一した生産目標を設定し、地元の普及センター等と連携し地区全体の品質の底上げをはかるとい取り組みです。

例として北海道の米生産の約半分を占める空知管内では、

当時三〇程度の農協がありましたが、管内を四つのブロックとし、ブロック毎の協議会や広域連などを中心に品質の高位平準化に向けた取り組みが進められてきました。

また、「広域集出荷施設の整備」は、農協合併も見据えながら大型の米穀

集出荷施設を地区毎に整備し、施設調製による米穀の品質の向上と均質化をはかることを目的としていました。

その先駆けとして平成八年に上川中央地区の五農協（当時）とホクレンの出資で上川ライスターミナル(株)が建設されました。

この施設は、広域集出荷施設



■上川ライスターミナル(株) 鷹栖工場

のモデルとして、また、当時は北海道に米穀のカントリーエレベーターがなく、その先例としても大きな役割を果たし、現在では、道内に二一のカントリーエレベーターが出来ています。

更に全国的にも例のなかった「蛋白含有率による仕分集荷」にも平成七年から取り組みを開始しました。

これは、農産物検査による等級格付けと合わせ、お米の食味を左右する大きな要素である蛋白含有率により自主的な仕分けを行い、販売ロット毎の食味のばら付きを抑えることを目的としており、また、仕分け毎の精算格差を設けることにより、収量を抑えてもおいしいお米を生産しようという低蛋白米の生産誘導の役割もありました。

平成七年より農産物検査法にある成分分析により試行的に取り組みを開始し、平成九年より「簡易成分分析計」による仕分けも開始、平成一〇年より「簡易成分分析計」を全道的に導入し、本格的な仕分け集荷・販売が始まりました。

また、蛋白仕分と合わせ、玄米品質の指標となる整粒歩合についても、一等の基準となる整粒七〇%以上のうえに八〇%以上の仕分けを設定しました。

現在では、主要品種について、蛋白含有率の仕分けだけで最低三分区、多いものは四区分、整粒仕分けも含めると一等が五区分以上に仕分けされています。

このように、「広域産地形成」「広域集出荷施設の整備」「蛋白含有率による仕分集荷」の体制確立に向け様々な関係機関の尽力や生産者の努力なくしては生産力の底上げは成し得なく、また、国や道の予算だけではなく、品種開発や栽培技術の試験研究には、農業団体としての財政支援策を行っている点についても、関係者一体となりスピード感ある成果獲得に繋がりました。

そして、この生産・集出荷体制を活かした販売体制が「産地指定による供給」です。

用途・業態毎の様々なニーズに応じ産地を特定化し、また場合によってはお客様のニーズに合わせた米づくりにも取り組み、顔の見える関係づくりのなかで、お客様が求める品位のお米を安定して供給できる体制を整備してきました。

■仕分集荷の品位基準

タンパク	低タンパク米	一般米	8.0%以上
	6.8%以下	6.9～7.9%	
整粒歩合	4次	2次	9次
高整粒 整粒80%以上	高品質米	1次	
一等米	3次		

※「きらら397」、「ほしのゆめ」、「なつぼし」の仕分基準  
 ※「きらら397」についてはタンパク値6.9～8.4%を一般米、8.5%以上を9次とする。  
 ※「ゆめぴりか」「ふっくらこ」「おぼろづき」においても独自のタンパク仕分集荷を行っています。

これらの四つの取り組みにより、用途や業態に応じ最適な品位のものを大ロットでかつ安定して供給出来る体制が整うとともに、北海道全体では色々な品位のお米があつても、それが「バラツキ」ではなく、「個性・多様性」という商品メリットとして活かせ、また北海道の武器にすることが可能となりました。

こうした体制整備は、食糧管理法廃止により、お米の流通合理化が急激に進み、供給ロットの大型化が求められる時代変遷にもマッチし、北海道米は固定的な需要を拡大してきました。

道内での北海道米の食率も行政等と推進してきた「愛食運動」や「米チエン」キャンペーンの効果もあり、平成六年度で道内食率三八%であつたものが平成二三年度では八二%、平成二四年度では九〇%となっています。

## 2 新たなブランド米構想

中長期的に見てお米の全国需給は緩和基調にあり、米価は下落傾向で特に上位の銘柄ほど価格下落幅が大きい状況にあります。

そのため、北海道米と府県産米との価格差は年々縮まっています。

しかし、専業農家が多い北海道は米価下落が直接的に農家経営に響き営農が困難になる一方、価格維持にこだわれば売れ残りが発生し、翌年以降の価格および販売に大きな支障を来たすこととなります。

こうした状況を打開するため、①道内食率向上を始めとする需要拡大の取り組み、②産地指定の発展形としてより安定的な取引に向けた早期販売の取り組み、そして③北海道米の新たなマーケットの開拓と価格向上の両立を目指した取り組みであり、この三つ目の取り組みが「新たなブランド米」構想です。

従来の北海道米は品質と価格のバランスの良さで需要を広げてきましたが、「新たなブランド米」の主たるターゲットは、既存の北海道米がほとんど食い込めていない新潟コシヒカリなど高級ブランドのマーケットです。

このため、まずは「コシヒカリ」級の極良食味米の品種開発が必要となりますが、農業団体の予算補助も行いながら、道内の農業試験場で品種開発が進められ、平成二〇年に「ゆめぴりか」が登場しました。

「ゆめぴりか」は、低アミロース良食味系統の遺伝子を組み入れ、適度にアミロース含有率が低く、「粘り」や「柔らかさ」が特徴のお米で、「コシヒカリ」級の食味が十分に期待できる品種でありました。

「新たなブランド米」としてのお米は、既に平成一五年に登場した地域限定品種の「ふつくりんこ」や平成一七年に登場した低アミロース系良食味品種の「おぼろづき」があり、道内を中心に一定の評価を得ていましたが、ニッポンを代表するブランド米の確立に向け、『北海道から、ニッポンの米を。』をスローガンに、全道挙げて「ゆめぴりか」のブランド化に取り組みこととなりました。

「ゆめぴりか」のブランド化に向けて、まず課題となつたのが「食味のばら付き」を抑える生産体制の構築でした。

前述のとおり、北海道米は、四つの取り組みにより「食味のばら付き」を克服してきましたが、「ゆめぴりか」は、既存の品種がほとんど食い込めていない高級ブランド米需要が主たるターゲットとなることから、ニッポンのトップブランドとして相応しい食味ものを安定的に生産・供給できる体制が必要不可欠となります。

このことから、おいしい「ゆめぴりか」の生産体制を生産者主体で構築していくための



■「ゆめぴりか」の系譜

講演会資料

「ゆめぴりか」  
平成22年栽培のポイント

平成22年2月  
北海道米の新たなブランド形成協議会  
北海道・ホタレン・北基  
(社)北海道米産改良協会

「ゆめぴりか」特入ランク 目標と栽培上の注意

詳細が先行 → まだ消費者等の評価を受けたいわけではない

普及当初の評価が大切

「ゆめぴりか」を、前年度のトップレベルのブランド米と並ぶ北海道高級ブランド米とするために

種子供給に限りがあるので、品質基準を確保できる技術投入することが基本。

トップブランドの品質とは「当座」  
暫定基準＝精米タンパク質含有率6.8%以下を目標

初期生育の良好な地域で作付け  
低タンパク米生産の難しい肥地等で、作付けは避ける  
播種適量種子100%使用する

播種量における種子増補と作付け適種子量

平成22年＝5.3千ha → 平成23年＝1万ha → 平成24年以降今後増大

播種法を守る(自家増補種子の譲渡・販売禁止)

生育の特徴からみた栽培上の注意

初期生育 向上対策	・前はやや遅ましや早い ・老化節としない青節日数 ・熟成密度の確保と収穫後の水管理	17P
耐冷性が やや劣る	・「きらら397」より強いが 「おぼろづき」よりやや弱い ・「前期期間」「冷感発現期」の 深水管理	23P
いもち病 耐病性が 不十分	・葉いもちは「おぼろづき」 並の「やや弱」 ・穂いもちは「おぼろづき」 よりやや強い「やや弱～中」 ・発生予防の徹底と薬剤防除と 基幹防除	24P
やや倒伏 しやすい	・「ほしゆめ」よりやや弱く 「なつづき」並かやや強い ・適正施肥量、自然熟の水管理	25P
収穫適期 判断	・試し刈り収量判定による判断 ・異品種混入等コンタミの回避	20P

■「ゆめぴりか」栽培マニュアル

組織づくりとして、各農協・集荷団体毎に「ゆめぴりか」の生産組織を設立し、それを地区毎にまとめる協議会を設立、平成二十一年一月には、全道各地区の協議会代表と行政や関係機関にて構成する「北海道米の新たなブランド形成協議会」が設立されました。

この「北海道米の新たなブランド形成協議会」を中心にブランド形成に向けた「ゆめぴりか」の生産計画の検討および良質米生産に向けた生産・出荷基準の申し合わせや栽培マニュアル等による技術研鑽ならびに販売情勢や生産状況などの情報交換を行いながら、段階的な生産・販売拡大をはかっています。

また、ニッポンのトップブランドとして相応しい食味の

■「ゆめぴりか」の年次別生産実績・計画

	作付計画 (ha)	販売計画 (千トン)
21年産実績	3,000	11
22年産実績	5,300	23
23年産実績	10,000	43
24年産計画	11,000	47
25年産計画	13,000	55

■23年産以降の「ゆめぴりか」の生産目標・品質基準

生産目標 精米蛋白含有率 6.8%以下  
 品質基準 精米蛋白含有率 7.4%以下を基本とする。(家庭用精米単品向け)



■「ゆめぴりか」米袋デザイン



■協議会認定マーク

ものを「ゆめぴりか」として流通させるため、コシヒカリ以上の食味が発揮できる蛋白含有率とアミロース含有率の最適なバランスについて、二一〜二二年米を用い研究機関にて試験分析を行い、合わせて一般消費者をモニターとした食味官能試験の結果も踏まえ、平成二三年三月に生産目標とする蛋白含有率および家庭用精米向けの「ゆめぴりか」の品質基準が設定されました。

生産面においては、当該生産目標と品質基準に達した「ゆめぴりか」の各地区の生産成績を翌年の作付計画に反映し、おいしい「ゆめぴりか」の生産体制整備をはかつており、また、販売面においては、基準をクリアしたお米を家庭用精米「ゆめぴりか」原料として出荷し、米袋には「北海道米の新たなブランド形成協議会」認定マークを付し、ブランド米としての差別化をはかっています。

### 3 北海道米が目指す将来像に向けて

前述のとおり、現在北海道米は食味とともに取り組みの評

価の高まりにより、好調な販売状況で推移していますが、これを一過性のものに終わらせることなく、今後の諸情勢の中において北海道米の位置付けを確固たるものにするのが重要であるとの認識から、J・A系統・連合会では団結と高い志をもって進めるべく『北海道水田農業ビジョン』の策定にあたっていきます。

この中で、北海道米の次なる大きな目標として『名実ともに日本一と評される『米どころ北海道』の実現』を掲げ、具体的には、

- ① 「おいしい米の大産地」北海道の実現に向けては生産体制の確保を通じ、ブランドイメージを定着させ北海道米全体の価値を向上させること、
  - ② 需給や作柄変動に左右されにくい多様なニーズに対応した生産・供給体制の構築による持続的な基盤を確立すること、
  - ③ 日本の食糧基地として更なる安定供給力の発揮に向けた体制を確立すること、
- これらをもつて、将来に希望がもて持続的発展性ある北海道水田農業へ一段階ステージを登ることに繋がると確信し取り組んでまいりますので、北海道の稲作生産者・関係機関皆様の一層のご理解とご協力をお願いいたします。