

# 近江米 情報

発行 / 近江米振興協会

令和元年  
**6**  
月号

令和元年5月3日  
水稻直播作業風景(彦根市葛籠町「つづらファーム」)

大津市松本一丁目2-20 滋賀県農業教育情報センター内 編集責任者 小久保 泰  
TEL (077) 523-3920 FAX (077) 523-5611 ★ホームページ <http://www.ohmimai.jp/> ★E-mail:shiga@ohmimai.jp

令和元年度

## 第51回 近江米振興協会通常総会を開催



令和元年5月27日、滋賀県農業教育情報センター（大津市松本一丁目）において、第51回近江米振興協会通常総会を開催しました。

三月会長（滋賀県知事）のあいさつ後、永坂湖南市近江米振興協会会長を議長に選任し平成30年度事業報告並びに収支決算について審議の結果、原案どおり承認されました。

続いて、一般社団法人滋賀県種子センターの平成30年度事業報告並びに収支決算について報告があり、閉会となりました。

※(11ページに新役員名簿を登載しています。)



# 【水稻・病害虫】発生と防除

## = 本田での防除の注意事項 =

滋賀県病害虫防除所

### 1.いもち病

#### (1)葉いもち

- ①置き苗で発生したいもち病が感染源になるので、置き苗は必ず早めに処分する。
- ②ほ場をよく見回り、葉いもちの発生を確認したら薬剤を散布する。特に上位葉の病斑は穂いもちの主要な伝染源となるので発生させないよう注意する。
- ③多肥田や晩植田で発生しやすく、「コシヒカリ」、「キヌヒカリ」、「秋の詩」および「滋賀羽二重糯」などの品種は発生しやすい。
- ④葉いもちの発生時期は「病害虫防除所ホームページ」内の「水稻いもち病発生予測BLASTAM(ブラスタム)」で確認できる。



葉いもちの病斑

#### (2)穂いもち

- ①出穂前または穂ばらみ期～出穂期に薬剤を散布するが、葉いもちの発生が多い場合や、出穂～開花期頃に降雨が続くなど、多発が予想される場合は、さらに穂揃期～乳熟期に薬剤を散布する。
- ②薬剤耐性菌の出現を防止するため、葉いもち防除を含め同一グループ薬剤の連用を避ける。



紋枯病

### 2.紋枯病

- (1)気温が高く、雨が多い気象条件や、過繁茂な生育状況は発生を助長する。
- (2)病原菌は、ほ場で越冬するため、前年発生の多かったほ場では特に注意して株元を観察する。
- (3)防除の目安は、極早生・早生品種は発生を認めた場合で、中生・晚生品種は出穂20日前の発病株率が15～20%以上の場合である。
- (4)粉剤または液剤で防除する場合は、株元までよくかかるように散布する。

### 3.白葉枯病

- (1)前年に発生が多かったほ場や、浸冠水したほ場では発生しやすい。
- (2)窒素質肥料の多施用を避ける。
- (3)浸冠水した場合は、直ちに排水に努める。



白葉枯病

### 4.もみ枯細菌病

- (1)出穂期が高温であると発病しやすい。
- (2)種子伝染するため、採種ほでは、出穂直前～穂揃期に薬剤を散布する。
- (3)本病原菌による苗腐敗症が発生した苗を移植した場合、採種は行わない。

## 5.ニカメイガ

- (1)第1世代幼虫による被害が多かったほ場では、第1世代発ガ最盛期から7日後(平坦部:8月第1半旬頃)までに薬剤を散布する。ただし、粒剤で防除する場合は発ガ最盛期(平坦部:7月第6半旬頃)に散布する。
- (2)中生・晚生品種や晩植田は被害を受けやすいので発生状況に注意する。



ニカメイガによる被害

## 6.トビイロウンカ

- (1)海外からジェット気流に乗って飛来し、多発すると吸汁害により坪枯れを引き起こす。
- (2)中生・晚生品種や晩植田は被害を受けやすい。滋賀県では7月上旬までに飛来が認められると多発する危険性が高いため今後の予察情報に注意する。



トビイロウンカによる坪枯れ

## 7.斑点米カメムシ類

ホソハリカメムシ、トゲシラホシカメムシ、クモヘリカメムシおよびアカスジカスミカメの4種が主要種である。これらは畦畔や雑草地などのイネ科雑草で増殖し、イネ出穂後に水田に侵入して穂を吸汁加害して斑点米を作る。主な防除対策を次に示す。

### (1)雑草管理

- ①水田内のヒエなどのイネ科雑草に斑点米カメムシ類が集まるので、イネ科雑草の穂が出る頃(7月上旬)までに抜き取る。
- ②イネ出穂期の2~3週間前と出穂期頃に畦畔などを2回草刈りを行う。
- ③雑草管理が不十分な畦畔でイネの出穂期以降に除草すると、斑点米カメムシ類を水田内に追い込み、被害が増大する恐れがある。やむなく除草を行う場合は、薬剤防除前日に行う。

### (2)薬剤防除

- ①ほ場周辺の畦畔や雑草地にアカスジカスミカメが多い場合は乳熟期頃(出穂7~10日後)に薬剤を散布する。
- ②穂揃い期に斑点米カメムシ類が確認できるほ場では、糊熟期頃(出穂16日後を中心とした出穂10~20日後の間)の防除が最も効果が高い。

### (3)粒剤を使用する場合の注意点

乳熟期頃(出穂7~10日後)に散布する。散布時期が早いと効果が劣るので注意する。エチプロール剤(キラップ粒剤)は散布時期が異なるため、ラベルを参照し散布すること。

なお、粒剤を散布の際は、田面を露出させない程度に湛水状態とし、畦畔等からの漏水防止を徹底する。



アカスジカスミカメ

滋賀県病害虫防除所ホームページ:<http://www.pref.shiga.lg.jp/boujyo/>

最新の発生予察情報やIPM、病害虫の見分け方などの関連情報を載せてています。  
また、農作物病害虫雑草防除基準へのアクセスもできます。

予察情報は6月4日、6月18日、7月2日、7月23日、8月6日、8月27日に発信します。

# 実需者が期待する滋賀県産小麦とは

実需者インタビュー

近江米振興協会

お客様：奥本製粉株式会社

生産部製粉業務チーム

リーダー 中塚 健爾 (なかつか けんじ)

黒川 祥央 (くろかわ さちお)

聞き手：近江米振興協会

事務局長 小久保 泰 (こくば やすし)

コーディネーター

全農しが園芸農産課

課長代理 奥村 幸規 (おくむら ゆきのり)

## 麦の消費動向と奥本製粉株の近況について

事務局： 麦についてはどのような状況でしょうか。また、貴社の事業はいかがでしょうか。

奥本製粉： 小麦粉製品の需要は、長いスパンで見ますと「米」が低下し小麦は伸びてきていると言えます。また、ここ数年に限れば微増といったところです。

当社では、昨年2月に本社・工場棟(H & Lセンター)を竣工し、営業、開発、管理、倉庫等の各部門をセンターに集約しました。これにより社内のコミュニケーション・意志決定がスピーディーになり、おかげで今まで業績も伸びてきているところです。

## 麦の消費が伸びている分野について

事務局： 特にどの分野でしょうか。

奥本製粉： トレンドでパンが伸びてきているのではないかと思っているところです。

お米よりパンを好む方が着実に増えているのではないでしょうか。

また、NHK朝ドラの放映もあり即席めん(インスタント系)も伸びてきております。

## 麦の仕入れについて

事務局： 麦の仕入れの際の重点をどのようにされているのか。



滋賀県産に熱い期待を語っていただいた

右側 リーダー 中塚さん

左側 黒川さん

奥本製粉： 安全安心が第一ですが、数量の安定、品質の安定といったことが大事と考えております。

事務局： 生産側にはどうしても天候に左右されるところがあります。

奥本製粉： 品質は天候と大いに関係すると思います。また、たんぱくの含有とか、生産地域・地区の特性にもより相違しますね。

事務局： やはり、数量・品質の安定が産地に求められるところなのでしょうか。

奥本製粉： そういったことが大事になりますね。



\*期待と厳しい評価をいただきました。

小久保事務局長 奥村課長代理

## ユーザー・顧客の要望・満足度・評価について

事務局： 滋賀県の「農林61号」「ふくさやか」を購入いただいているところですが、関係するユーザー様の要望や満足度、評価はいかがなものでしょうか。

奥本製粉： 国産小麦にこだわるとか、お客様の要望はなかなか厳しいです。例えば、てんぷら粉はもう少しさっくりとか硬めがいい、柔らかめがいいなど多様であり一概に言えません。いろいろ研究開発が必要なところでもあります。

また、製パンメーカーさんでは、こんなパンを作りたいといったこだわりや思いがあります、それに答えていくには小麦の配合を何度もやり直します。こういった要望に応えていくことは大変ではありますが、ノウハウの蓄積にもなっています。逆に言えばこういった要望は有難いと感じています。

## これからの滋賀県産への期待について

奥本製粉： 今買っている農林61号、ふくさやかは単独使用とはなっていません。他の产地と混合しているため単独で名前を打ち出せない状況です。やはり量的な問題です。1年間をとおしての安定感が必要と考えています。

「びわほなみ」が今年から本格的に作付けが始まったと聞いております。

当社もサンプルをいただきましたので試食しましたところ大変美味しかった。もちもちしてうどん用にピッタリかと思っております。オーストラリア産に近いかと感じております。

テスト段階ですが、製粉性も良いとも感じられるところでした。

大いに期待するところです。

事務局： 「びわほなみ」については、実需者の皆さんにご支持を得られ次第、作付面積を拡大していく予定ですので、今後ともよろしくお願ひいたします。

また、これまでの滋賀県産小麦につ

いてさらに改善を進めてまいりますのでよろしくお願いします。本日は貴重な時間をお難うございました。

奥本製粉： こう言った意見交換の場をいただき有難うございました。

私たち実需者と各地の生産者、全国の消費者にはそれぞれの立場で求める要素が異なりますが、三位一体となってバランスをとることにより良いものが出来ていくと思います。私たちの考えをお伝えできる機会を頂きありがとうございます。



竣工となったH&Lセンター  
玄関前で見送りを受けました。

### 事業所案内

## 奥本製粉株式会社 (本社・工場全景)



### ○事業内容

- ・小麦粉ならびにふすまの開発・製造・販売
- ・プレミックス(製菓・製パン用・惣菜用等)の開発・製造・販売
- ・パスタの開発・製造・販売
- ・食品添加物の開発・製造・販売



# 令和元年産 麦類の事前検査指導事項

近畿農政局滋賀県拠点

検査前までに検査程度の統一を図るとともに、農産物検査員に対して、以下の事項に留意しながら品位格付け等を行うよう指導を徹底。

## 1 受検者等への周知に関する事項

### (1) 的確な乾燥・調製の実施による適正水分の確保

- ①水分の高い麦を高温で急速に乾燥すると、熱損粒、硬質麦、たい色粒の発生及びビール大麦の発芽勢を低下させる等、品質を著しく低下させることとなる。

また、乾燥不足は麦の貯蔵性を悪くするとともに、加工適性に大きく影響することとなる。

- ②麦については、収穫適期が梅雨の時期に遭遇し、収穫適期の幅も非常に狭いことから、穀粒水分、送風温度、乾燥時間等に十分注意し適切な乾燥を行うとともに、仕上げ水分は戻り水分を考慮すること。

### (2) 受検品の均質性の確保

- ①共同乾燥調製施設(以下「施設」という。)の荷受け時において、水分の測定や、発熱、異臭等の有無の確認を行うとともに、特に赤かび粒、発芽粒、麦角粒、なまぐさ黒穂病粒等の被害粒等の混入には細心の注意を払い、品質に応じた仕分けを徹底すること。

また、品質事故を防止する観点から、施設の乾燥能力に見合った計画的な荷受けを行うこと。

- ②調製段階において、品位に応じた適切な調製機器を使用し、細麦、被害粒等の除去及び均質化が図られるよう入念に調製を行うこと。

### (3) 適正な荷造り・包装等の実施

- ①フレコンの点検及び清掃を入念に行うこと。  
②フレコンの封印を行う場合は、農産物検査業務規程の「等級証印及び農産物検査員の認印の管理」及び「フレコンの封印方法」の項に定めるところにより行うこと。

### (4) 検査請求書の記載方法

- ①農産物検査請求書の記載事項及び記載方法については、「農産物検査に関する基本要領の制定について」(平成21年5月29日付け21総食第213号(総合食料局長通知(以下基本要領という))の国内産農産物の検査実施マニュアル

に定められた「検査請求書の記載方法」に基づき、業務規程に定める様式で適正に請求されるよう、受検者に指導すること。

また、検査請求書の受理にあたっては、その内容を十分に確認すること。

- ②品位等検査を受けようとする普通小麦のうち、「水分の含有率及び容積重」の検査証明を受けようとするものについては、検査請求書の備考欄に「数値」と記載すること。

## 2 適正な農産物検査の実施に関する事項

### (1) 適正な品位格付け

#### ①赤かび粒

- ア 麦類の赤かび病の病原菌であるフザリウム属の菌がデオキシニバレノール(毒素)を產生するとされていることから、農産物規格規程において、赤かび粒の混入限度を「0.0%」と定めており、細心の注意を払い判定すること。

- イ 赤かび粒かアントシアン粒かの判断が困難なものについては、試験研究機関等の試験結果に基づき判定すること。(別添参照)

#### ②発芽粒、たい色粒

発芽やたい色した麦は低アミロ麦となり、二次加工適性を著しく損ねる原因となることから、的確に判定すること。

#### ③異臭麦の判定

事前の品質予察等から異臭麦の発生が懸念される場合は、次の方法により複数の者で迅速に異臭の有無を判定すること。

- ア 電動粉碎器等で粉碎する。(異臭の強いものは、この段階で臭う。)

- イ 粉碎したものに湯を注ぐ。

湯の温度は70℃(熱湯を注ぐと臭いが瞬時に発散してしまう。)とし、湯の量は攪拌棒で攪拌しているうちにまとまる程度(粉の概ね4割程度)とする。

また、攪拌棒及び容器等は、臭いのするもの(割箸、プラスチック、紙コップ等)の使用は避ける。

- ウ 嗅ぎ分けの間に臭いが薄くなってきたら、攪拌棒でイのまとまったものを攪拌し直す。

#### ④熱損粒及び硬質粒

外観からは、判定しにくいので、状況に応じた単位ごとにパーリング等を行い確認すること。

## ⑤異物

土砂、石、ガラス片、金属片及びプラスチック片が混入してはならないとされており、このような異物が混入したものは検査を行わないこと。

## (2) 適正な農産物検査証明の記載

- ①検査証明の内容及び記載事項について、農産物検査員自らが最終確認を行うものとし、最終確認したことが記録として残るよう、チェックリスト等を作成し活用すること。
- ②品位等検査を受けようとする普通小麦のうち、「水分の含有率及び容積重」の検査証明を発

行する場合は、定められた様式を使用すること。

また、水分測定については、基本要領の標準計測方法、使用する検査機器として仕様・精度が確認されたもの使用すること。

## 3 検査結果報告書の期限に関する事項

登録検査機関は、農林水産大臣が定める期日までに報告書を農林水産大臣あてに提出することになっている。(法第20条)

報告書等については、滋賀県知事が定める期日までに滋賀県知事あてに提出すること。

## (別添)

### 赤かび粒の基準

規格規程第1の4の定義の8、同第1の5の定義の7及び第1の6の定義の7の「赤かび粒」を、各々の附の規定に従って適用する限界基準は、次によるものとする。

- (1)赤色を帯びた部分の色の濃淡の程度が限界基準品以上でかつ、粒の赤色を帯びた部分が粒平面の1/4以上のもの。
- (2)「赤かび粒」を適用する限界基準に達していないものは、その程度を問わず被害粒(病害粒)とする。
- (3)限界基準品は、色と大きさの程度を示す。
- (4)アントシアンの取扱い

①試験研究機関等の試験結果に基づき赤色又は赤紫色を帯びた部分が赤かびではなく、アントシアン(遺伝的に赤色又は赤紫色を帯びた粒。以下同じ。)であると判定され、その発現の状況、形状等の特性が明らかなものについては、赤かび粒又は被害粒として取り扱わない。

②アントシアンか否かの判断が困難なものについては、試験研究機関等の試験結果等に基づき判定する。

③アントシアンが発現した粒は、ビール大麦の1等の品位に規定する「品種固有の色」には該当しないものとする。

なお、品位の判定は、その混入の程度を勘案し行うものとする。



### 【大麦のアントシアン】



\* 赤かび粒については、サーモンピンク色の粉状のかびを生じ、粒の表面がかびでザラついているのに対し、アントシアンによる赤色粒については、光沢があり、表面はつるつるして、芒の延長線上に着色が認められ、基部に集積する。

## 農業者のための労災保険制度について

～ 農業者の方へ労災保険制度を周知しましょう～

JA滋賀中央会

## 1.まえがき

労災保険は、本来、雇用する労働者の業務または通勤による負傷、疾病、障害、死亡に対して保険給付を行う制度です。しかし、労働者に準じて保護することが適当であると認められる一定の者については、特別に任意加入を認めています。

## 2. 農業の場合の労災保険への加入について

(1)「一般加入」→事業主(個人農業者、法人)が雇用する従業員(労働者)が対象

	雇用労働者	労災保険の適用	
法人経営	1人以上	強制適用	労働者を1人でも雇用していれば業種・規模にかかわらずに強制適用となります。
個人経営	5人以上	強制適用	----- 労働者が5人未満でも次の場合は加入しなければなりません（強制適用となります）。
	5人未満	任意適用	* 個人事業主が特別加入している場合 * 使用する労働者の過半数が希望したとき

## 《労災保険の適用を受ける労働者》

『方支保険の適用形を受ける方勧告』  
次の判断基準に基づき、実態に即して判断します。

- ①使用者の指揮命令に従つて労務を提供し、②労働の対価として賃金が支払われている者。
  - 雇用の形態（常雇、臨時雇、アルバイト、パートタイマーなど）は問わない。

(2) 「特別加入」→事業主等が対象

- ※ 要件を満たす個人農業者と家族従事者、法人の役員と従事分量配当制の農事組合法人の構成員等。
  - ※ 農業の場合には、①中小事業主等、②特定農作業従事者、③指定農業機械作業従事者（JAグループ滋賀労働保険事務組合では、取り扱っていない。）の3つから任意に選択して加入することができます。

### (3) 形態別の労災保険への加入方法

	個人事業	任意組合	農事組合法人		株式会社 有限会社	
			従事分量配当制	確定賃金制		
個人事業主 任意組合の代表者 農事組合法人の代表理事、理事 株式会社の代表取締役、取締役 等 任意組合の構成員 農事組合法人の組合員(出資者)			<b>特別加入(任意適用)</b>			
個人事業主の従業員 農事組合法人の組合員(非出資者)・従業員 会社法人の従業員	5人以上(強制適用) 5人未満(任意適用) ※			<b>一般加入(強制適用)</b>		

※ 個人事業主が特別加入している場合は、その事業所は強制適用となる。

**万が一の事故にも確実に補償が受けられるように、労災保険の特別加入を積極的にご検討ください。**

☆ 詳細については、「JAグループ滋賀労働保険事務組合」  
(JA滋賀担い手サポートセンター内 TEL 077-523-3301) までお問い合わせください。



# 平成30年度 県外における近江米PR関係の実績について

食のブランド推進課

当課では、近江米振興協会と連携し県外での近江米の認知度向上および消費拡大に向けたPR事業を展開しているところです。平成30年度については以下を中心に実施しました。

## ①関西エリアでの「みずかがみ」TVCM放映

平成30年9月1日から1ヶ月間、在阪キー4局にて「みずかがみ」のCMを放映しました。平成29年度に好評であった、フルCGのマスコットキャラクターを起用し、関西圏の消費者に訴求を行いました。



平成30年度みずかがみCM

## ②県外での新米イベント実施

京都府京都市の「アルプラザ醍醐店」にて、近江米の試食提供やクイズ大会等を開催する新米イベントを実施しました。当日は台風の影響が懸念されましたが、多くの方に足を運んでいただき、総勢100名の方とMCタレントとともに「おにぎりいただきます!」と称して試食会を行いました。その後はクイズ大会や、近江米があたる抽選会を実施し、大変盛り上がるイベントとなりました。

来場いただいた方からは「CM見ました!」「程よい甘みがおいしい」といった声をいただきました。

【開催日】平成30年9月30日(日)

【開催地】アルプラザ醍醐店



アルプラザ醍醐PRイベント

## ③「日本一!環境こだわり米」新米キャンペーンについて

滋賀県は環境直接支払交付金の取組面積が5年連続日本一であり、環境に配慮した農業に取組んでいることを消費者のみなさまに知っていただくため、はがきにて応募いただいた方を対象に滋賀の美味しい食材が当たるキャンペーンを実施しました。応募総数は1万通を超え、多くの方から以下のようないい處をいただきました。

【キャンペーン期間】平成30年8月下旬～平成30年12月31日

【応募期間】平成31年1月31日(当日消印有効)

【応募総数】11,366通

【賞品内容】湖国ごはんの友セット(みずかがみ2kg、近江牛、肉味、えび豆、小鮎あめ煮、漬物、番茶(環境こだわり農産物)) キャンペーン応募シール



今年度も引き続き県外消費者への近江米PR活動を実施していきます。

コメント文(抜粋) 「子どもが小さいので、農薬化学肥料が半分以下というのはうれしいです。これからもお願いします。」

「食べることでびわ湖を守る」←とてもステキだと思いました。これからも安全&安心なお米を作ってほしいです!!」

## 令和元年産「良品質麦づくり」をめざして研修会を開催

近江米振興協会CE特別部会は、去る5月31日(金)滋賀県農業教育情報センターにおいて、令和元年度共同乾燥調製施設設置農協担当課長及びオペレーター、関係機関の職員が一層の「良品質麦づくり」を目指して研修会を開催しました。

最初に、全農滋賀県本部園芸農産課杉本課長から「最近の麦類の流通情勢について」の報告があり、平成30年産民間流通麦の集荷については、平成29年10月の台風20・21号や播種期の降雨が影響して、播種作業の遅れや播種が出来ない圃場もあった(前年比▲6千ha)。このため、JAグループの集荷量は4麦で前年比▲139千トンとなった。

販売状況は、小麦は4月末までの累計販売実績は281千トン、前年比で▲80千トンとなり販売進度は、42%となっており、小粒大麦、大粒大麦、はだか麦についても、合計で前年比約▲6千7百トンとなり販売進度は前年を大きく下回っていることとなった。

一方、令和元年産については、実需者から購入希望数量の提示を受けたところ、4麦とも購入希望数量が多く合計で61千トンの逆ミスマッチとなっている。

県内情勢では、平成30年産の民間流通麦の集荷数量は、4麦合計19,298tとなり、販売は6,328tで、販売進度は32.8%(前年比65%)となっていると報告された。

次に、実需者の株式会社増田製粉所業務部課長代理池田勇氏と技術部木曾林直樹氏両名から講演を頂きました。池田氏から「実需が求める小麦の品質について」と題し、会社概要をはじめ、「小麦粉の種類と品質」、「小麦に求められる品質」のテーマにより説明があり、今後の良品質麦生産に向けての貴重な意見がありました。続けて木曾林氏から、滋賀県産小麦を使用したクッキーやケーキの試作品・評価の説明があり、その後に試作品を参加者で試食をし、滋賀県産小麦を味わいました。



最後に滋賀県農業技術振興センター栽培研究部の宮村弘明専門員から「小麦新奨励品種(びわほなみ)と本県産の生育状況について」と題して講演を頂きました。

滋賀県の小麦の作付け割合は「農林61号」、「ふくさやか」の2品種で約86%の作付け割合であり、作付け66%の「農林61号」は収量が安定しており、実需者からは一定の評価を受けているが栽培や加工適性等の課題もある。こうしたことから新品種として「びわほなみ」が選定され作付けが始まり令和元年度から新奨励品種として指定されました。「農林61号」と比較して、出穂期は3~4日早く、稈長は約9cm短く、耐倒伏

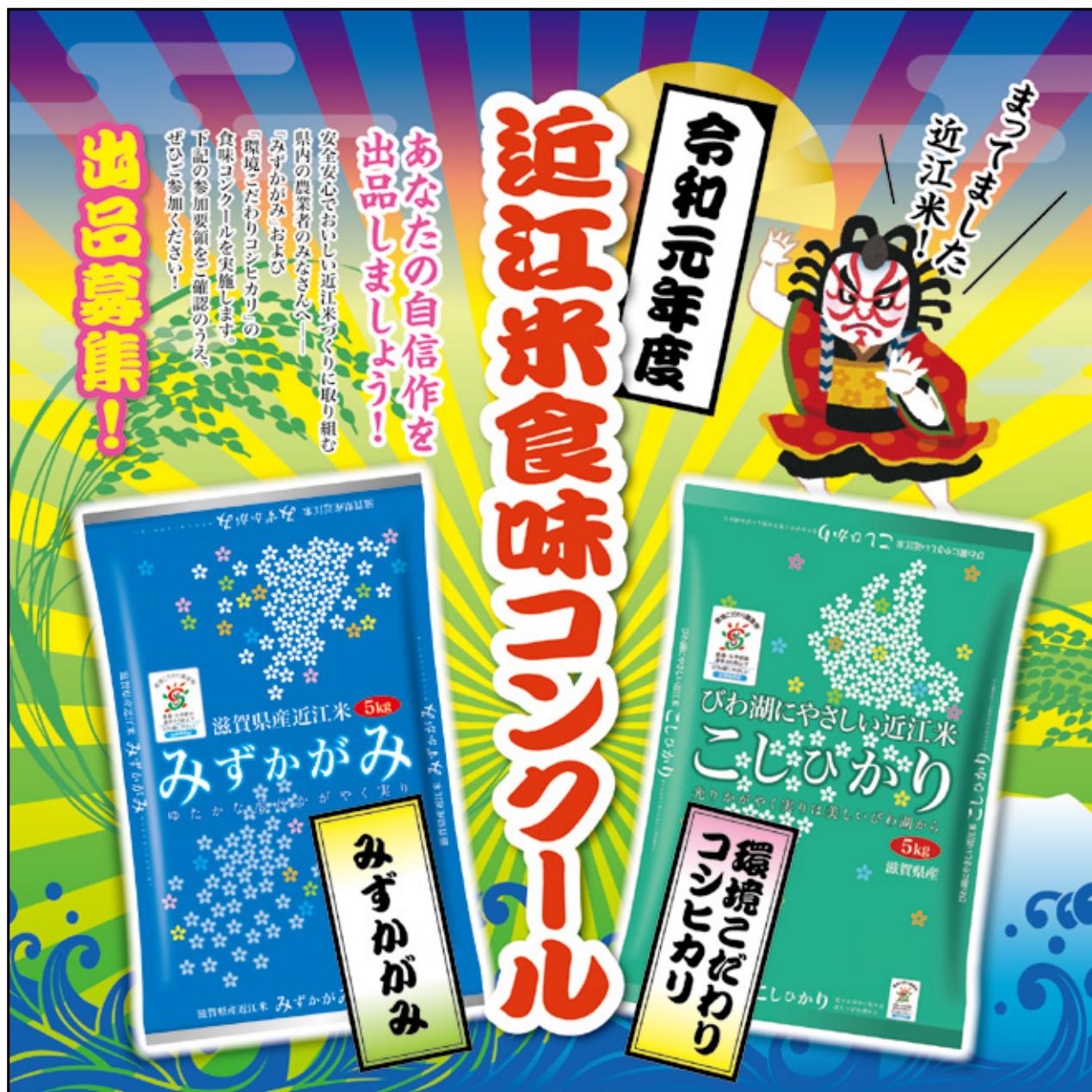
性に優れている。成熟期の芒はほとんど無く、穂数、子実重も多く増収であることから、実需者との話し合いもあるが、「農林61号」から「びわほなみ」に品種転換される可能性があるとのことでした。

実需者から求められている「良品質麦づくり」を進めるためには、現場での生産指導が重要であるということを再認識した研修会となりました。

## 令和元年度年近江米振興協会役員名簿

(任期：令和3年度定時総会まで)

役職名	氏 名	現 職
会 長	三日月大造	滋賀県知事
副会長	石部 和美	滋賀県農業協同組合中央会 会長
〃	福井 正明	滋賀県市長会（高島市長）
専 務	三井 久雄	滋賀県農業協同組合中央会 副会長
理 事	西川 忠雄	滋賀県農政水産部 部長
〃	山田 裕章	滋賀県農業技術振興センター 所長
〃	伊藤 定勉	滋賀県町村会 会長
〃	西堀 欣弥	一般社団法人滋賀県農業会議 事務局長
〃	山下 英利	滋賀県農業共済組合 組合長理事
〃	北川 幸夫	全国農業協同組合連合会滋賀県本部 県本部長
〃	川崎 宏	滋賀県信用農業協同組合連合会 代表理事理事長
〃	上野 正樹	全国共済農業協同組合連合会滋賀県本部 本部長
〃	越 直美	大津市近江米振興協会 会長（大津市長）
〃	橋川 渉	草津市農業振興協議会（草津市長）
〃	山田嘉一郎	甲賀農業協同組合 代表理事組合長
〃	田中 秀樹	竜王町近江米振興部会 部会長
〃	三井 久雄	グリーン近江農業協同組合 経営役員会会長
〃	有村 国知	愛荘町近江米振興協会 会長（愛荘町長）
〃	石部 和美	東びわこ農業協同組合 経営管理委員会会長
〃	平尾 道雄	米原市近江米振興協会 会長（米原市長）
〃	福島 孝夫	北びわこ農業協同組合 経営管理委員会会長
〃	橋本 達範	今津町農業協同組合 代表理事組合長
監 事	石田 英雄	滋賀県農業協同組合中央会 監事
〃	若井英太郎	滋賀県農業経営課 課長



スケジュール	参加申し込み	参加資格	審査方法
	8/19 (月)まで	・出品者は県内在住の農業者または農業者団体(大型共同乾燥製造施設の集荷点も含む)であること。 ・出品物は以下の全ての要件を満たす米であること。 ア 滋賀県内で栽培されたもの イ 環境こだわり栽培基準で生産されたもの ウ 滋賀県農作物病害虫雑草防除基準を遵守したものの ・参加点数は、1生産者あたり「みずかがみ」又は、「環境こだわりコシヒカリ」どちらか一点とします。	第1次審査 生産履歴書として参加資格の要件を確認します。 第2次審査 外観品質および食味成分の審査として機器による外観品質測定および食味分析で判定します。
募集要領	米の出品	米の出品	最終審査 第2次審査で選出した「みずかがみ部門」、「環境こだわりコシヒカリ部門」それぞれ4点以内について(外観・香り・味・粒り・硬さ)を指標に(-財)日本穀物検定協会で食味官能審査を行い、その総合評価により順位を決定します。
	9/30 (月)まで	参加希望者は、参加申込書に必要事項を記入し、並荷契約先(JAまたは滋賀県主食集荷商業協同組合等)へ提出する。	表彰 ・第2次審査で近江米振興協会長賞として「みずかがみ部門」「環境こだわりコシヒカリ部門」それぞれ4点以内を決定し、その中から最終審査により、次の賞を授ける。 [みずかがみ部門] 最優秀賞1点 優秀賞3点以内 [環境こだわりコシヒカリ部門] 最優秀賞1点 優秀賞3点以内
スケジュール	参加申込方法	その他	
	参加希望者は、参加申込書に必要事項を記入し、並荷契約先(JAまたは滋賀県主食集荷商業協同組合等)へ提出する。	外観品質・食味分析結果は出品者に報告します。出品された玄米についての返却はいたしません。(販売店社団体等に提供させていただきます。)	

主催:近江米振興協会  
(お問い合わせ:TEL.077-523-3920)

後援:滋賀県 滋賀県農業協同組合中央会  
全国農業協同組合連合会滋賀県本部  
滋賀県主食集荷商業協同組合