

# 近江米

第57巻  
第1号  
(通巻277号)  
令和8年  
**04**  
(2026年)

発行 / 近江米振興協会

編集責任者 / 小久保 泰

- 近江米特A評価獲得
- 近江米生産・流通ビジョン策定

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

安全・安心、  
美味しいお米は  
近江米。



近江米「きらみずき」「みずかがみ」の特A評価を喜ぶ三日月会長(滋賀県知事)と関係者

# 令和7年産米の食味ランキングで「きらみずき」と「みずかがみ」が「特A」評価を獲得しました！

近江米振興協会

## 1. 米の食味ランキングについて

一般財団法人日本穀物検定協会では、良質な米づくりの推進とコメの消費拡大に役立てるため、昭和46年から全国の産地から集まった多くの米（品種）を食味試験し、その評価結果を毎年ランキングとして取りまとめ、公表しています。

米の情勢が大きく変化中、当協会では「米の食味ランキング」を、全国の米産地が食味を高め合い、良質な米作りの推進と米の消費拡大につながる重要な取組の一つと認識しております。この取り組みを通じて、近江米の一層のブランド力向上と需要拡大につなげるとともに、ひいては国内の米の需要拡大や食料自給率の向上に寄与したいと考えています。なお、令和7年産では「みずかがみ」と「コシヒカリ」の2品種に加え、「きらみずき」を参考品種としてエントリーしました。

### 参考品種とは

米の食味ランキングの対象となる作付面積 1,000ha 以上等の基準を満たしていない品種であって、道府県が、今後主力品種として普及していく品種については「参考品種」として食味試験が実施されます。なお、本県では平成25年産米の食味ランキングにおいて「みずかがみ」を参考品種として出品し、「特A」評価を獲得しています。

## 2. 令和7年産の結果について

令和7年産については44道府県から144産地品種がエントリーし、最高位の「特A」評価は43点、「A」評価は71点、「A'」は30点となりました。毎年のように記録的な猛暑が続く中、各産地では猛暑対策を徹底したことや高温耐性品種への転換が進み、「特A」評価は昨年産より4銘柄増加しました。

「特A」の獲得数を品種別に見ると、「コシヒカリ」では6産地と前年産から3産地減少した一方、「にこまる」では前年産から2産地増加し、6産地となりました。また、「特A」評価を獲得した品種の約6割が高温耐性品種となりました。

一方、本県においては、「きらみずき」（参考品種）と「みずかがみ」が、最高ランクの「特A」に評価されました。「きらみずき」は今回、参考品種として米の食味ランキングに初めて出品し、最高ランクの「特A」評価を得ることができました。また、「みずかがみ」については3年連続の「特A」評価となり、参考品種としての受賞も合わせると8回目となります。

両品種ともに高温に強い特性を発揮するとともに、良質な近江米を生産する農業者のたゆまぬ努力の賜物であり、近江米のブランド化を図る上で、力強い後押しになるものと考えています。



(表) 食味ランキング評価の推移

	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	特A計
みずかがみ	特A※	A	特A	特A	特A	A	特A	A	A	A	特A	特A	特A	8
コシヒカリ	A	A	A	A	A	A	特A	特A	特A	A	A	A	A	3
きらみずき	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	特A※	1

※は参考品種として「特A」評価

# 水田農業振興フォーラムの開催について

近江米振興協会

## 1. はじめに

水田農業が主体の本県においては、これまで以上に需要に応じた米の生産を推進するため、近江米の生産と販売に係る方向性を生産者、関係者が共有し、近江米の産地力の強化を図るとともに、水稻の高温対策や麦・大豆の品質向上対策の普及を図ることを目的として、令和8年1月31日(土)に能登川コミュニティセンターでフォーラムを開催しました。

今回のフォーラムでは、農業者、関係機関・団体から約200名に出席いただき、水稻の高温対策技術や麦・大豆の品質向上に対して、皆様の意識の高さを感じたところです。

## 2. フォーラムの概要

近江米振興協会 小久保事務局長から「近江米生産・流通ビジョン」(第3期)の骨子について説明がありました。続いて、農業技術振興センター農業革新支援部 森主幹からは「水稻・麦・大豆の品質確保に向けた取組」と題し、水稻の高温対策や麦・大豆の収量・品質の確保に向けた対策を講演いただきました。また、県みらいの農業振興課 塚本主査からは、水稻高温耐性品種の導入について講演いただきました。



内 容	講 師 等
講演① 「近江米生産・流通ビジョン」(第3期)の骨子について	近江米振興協会 局長 小久保 泰
講演② 水稻・麦・大豆の品質確保に向けた取組について	県農業技術振興センター 主幹 森 茂之
情報提供 近江米新品種について	県みらいの農業振興課 主査 塚本 敬之

# 令和7年度「近江米食味コンクール」の 審査結果について

近江米振興協会

## 食味コンクールの審査結果と講評（滋賀県農業技術振興センター所長 山本 孝司）

今回のコンクールでは「みずかがみ」で64点、「環境こだわりコシヒカリ」で68点、「きらみずき」で54点、合計で186点を出品いただきました。

今年の傾向としては、「コシヒカリ」について、食味スコアの平均は約82ポイントと昨年の80ポイントから向上しました。しかし、登熟期間の高温等の影響により、出品された「コシヒカリ」の8割が外観格付けで「やや不良」となりました。そうした中、今回受賞されたみなさまについては食味値だけでなく外観品質にも優れており、土づくりや穂肥の効果の表れと考えられます。また、食味官能評価につきましては、甘みがあり、すっきりとした味わいであったこと評価されております。今後もより一層の食味の向上を目指し、さらなる努力を重ねていただきますようお願いします。



## 令和7年度近江米食味コンクール 表彰者一覧（敬称略）

### 滋賀県知事 表彰

みずかがみ	最優秀賞	甲賀市	かわむらふぁーむ	川村 克己
【受賞コメント】 「近年の猛暑の影響で水稲栽培が難しくなる中、食味を意識した栽培に取り組み、受賞できた。みずかがみは品種が誕生したときから取り組み続け、念願の最優秀賞をいただけて嬉しい。今後も消費者のみなさまから『おいしい』と言ってもらえる米作りを行い、近江米のブランド力の向上に寄与したい」。				
環境こだわりコシヒカリ	最優秀賞	長浜市	木下	清則
【受賞コメント】 「水稲栽培において、一つ一つの管理作業に真摯に向き合ってきた。周囲の農業者から土づくりの重要性を教えていただき、これまでの取組が受賞につながったと考えている」。				

### 滋賀県農業協同組合中央会長 表彰

みずかがみ	優秀賞	甲賀市	鳥居	孝義
環境こだわりコシヒカリ	優秀賞	甲賀市	かわむらふぁーむ	川村 克己

### 全国農業協同組合連合会滋賀県本部長 表彰

みずかがみ	優秀賞	日野町	西明寺宮農組合
環境こだわりコシヒカリ	優秀賞	日野町	壁田 兼一

### 滋賀県主食集荷商業協同組合理事長 表彰

みずかがみ	優秀賞	長浜市	間所	秀夫
環境こだわりコシヒカリ	優秀賞	米原市	（農）甲津原宮農組合	理事 山崎 茂

### 近江米振興協会会長 表彰

みずかがみ	優秀賞	日野町	古道	清
環境こだわりコシヒカリ	優秀賞	長浜市	田中シビルテック（株）代表取締役社長	田中 和孝
きらみずき	優秀賞	甲賀市	かわむらふぁーむ	川村 克己

# 近江米生産・流通ビジョンの策定について

近江米振興協会

## 1. 策定の趣旨

令和5年以降、気候変動や訪日外国人観光客の増加など様々な要因により、米の需要が供給を大きく上回る事態となりました。その結果、米不足と米価格の急騰が生じ、生産者から消費者への直接販売が増加するなど流通経路が多様化しました。その影響により、スーパーなどの店頭から近江米が減少する問題が生じており、京阪神を中心として卸売業者からは近江米の安定した供給を強く求められています。そのため、関係団体が連携し、市場が必要とする近江米をしっかりと生産・供給し、近江米のシェアの維持・向上を図る必要があり、生産と販売の方針として「近江米生産・流通ビジョン」を策定しました。

## 2. 近江米を取り巻く現状と課題

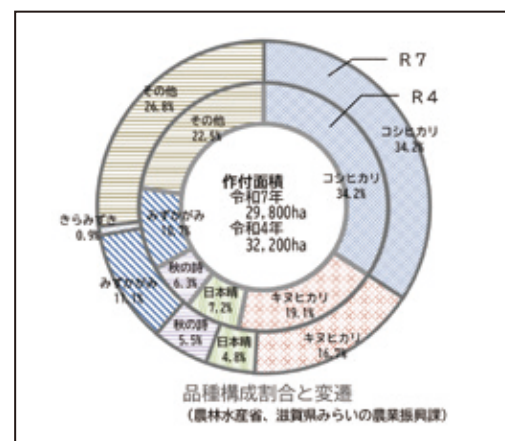
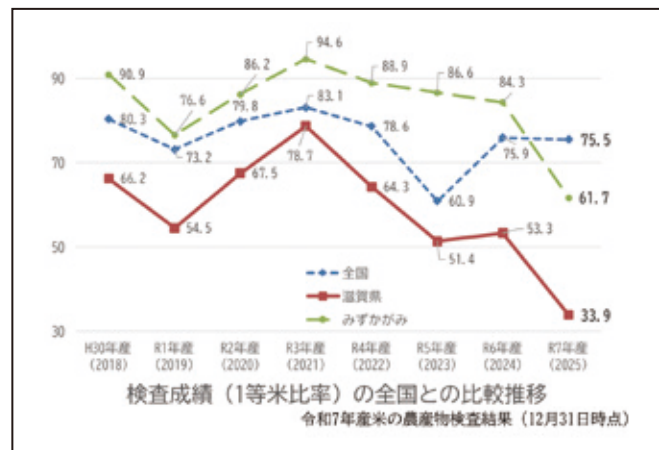
### (1) 生産状況

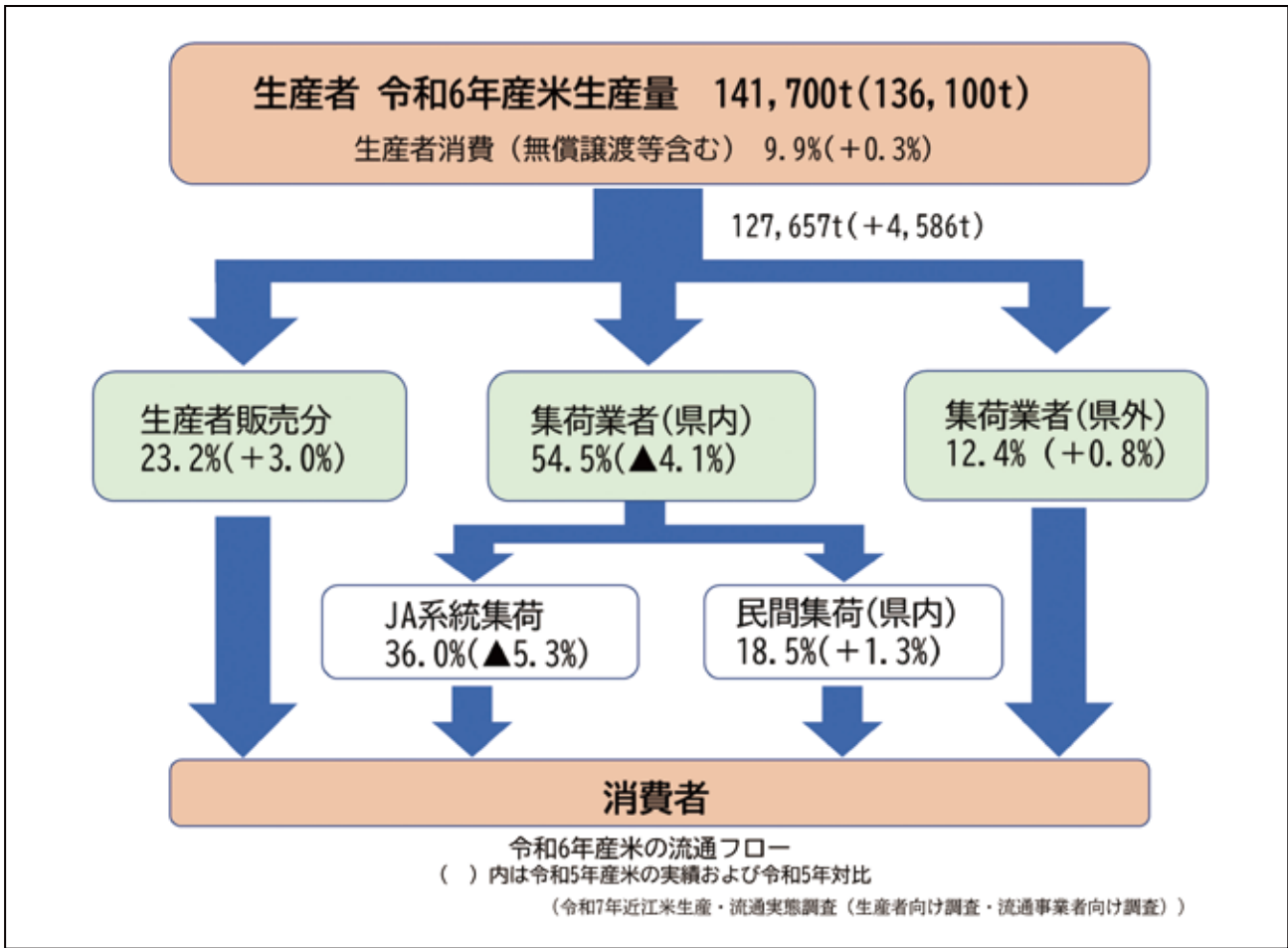
生産面では、登熟期の高温や病害虫の発生により、ここ数年、近江米の1等米比率は全国平均より低位に推移しており、猛暑年となった令和7年産米では33.9%まで落ち込みました。そのような中、近江米の品種構成は、高温耐性品種である「みずかがみ」等の作付面積は増加していますが、「コシヒカリ」が全体の3割を占めるなど、高温耐性品種の割合は2割程度に留まっています。一方で、調査の結果、生産者は品種選定時に、作期分散や収量性と並んで高温耐性品種かどうかを主な判断基準としていることがわかりました。

それらを踏まえ、①気候変動下での品質向上に資する取組みの普及、②高温耐性品種への品種転換の強力な推進、③収穫時期の分散と併せ用途に応じ需要の拡大が期待できる高温耐性品種の選定、④スマート農業技術を活用などによる作業負担の軽減、について対応していくこととしました。

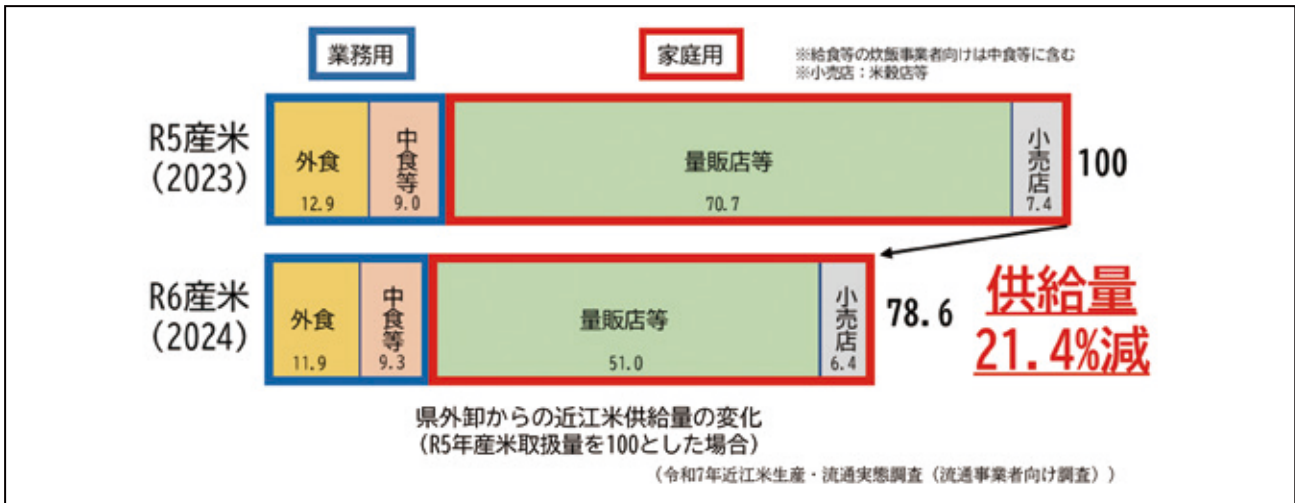
### (2) 流通状況

流通面では、令和5年産と比較して令和6年産では、生産者からの直接販売や県内外の民間集荷業者への出荷が増加している状況です。調査の結果、生産者の出荷先についても、令和6年産米において生産者からの直接販売が増加するなどしており、流通形態の多様化が進んだものと考えられます。





また、それにより、県外卸へのまとまった流通量が減り、量販店等や小売店への近江米の供給量が2割程度減少したことで、京阪神地域の量販店等において、家庭向け近江米商品の年間販売ができなくなりつつあります。



### ○県外卸からの近江米等に対する主な意見（ヒアリング結果より）

- ・消費者のニーズは高価格でも銘柄米を求める層と価格を重視する層に2極化している。
- ・関西地域（特に大阪）では、近江米は地元産という意識が強くブランド力は健在。
- ・業務用米はカルローズ等の輸入米が増加しており今後利用が常態化する恐れがある。
- ・系統集荷を強化したうえで、主力品種を絞り1品種あたりの流通量を増加し年間で安定した供給が望まれる。
- ・近江米の品質は近年低下しており、高温耐性品種の導入が必要。
- ・産地懇談会の開催など、関係者が集まって話せる場の設定を要望。

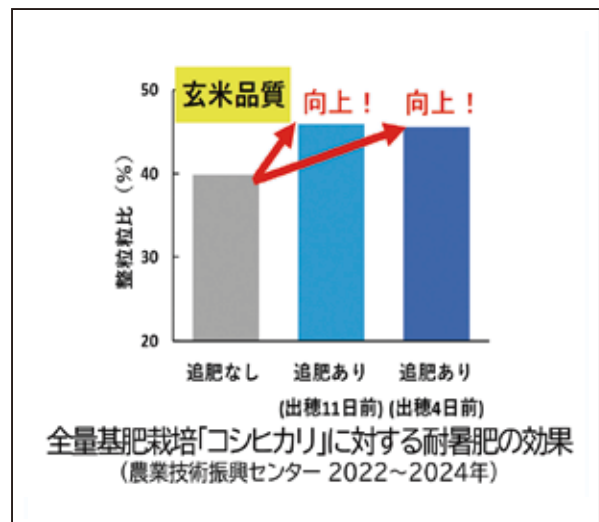
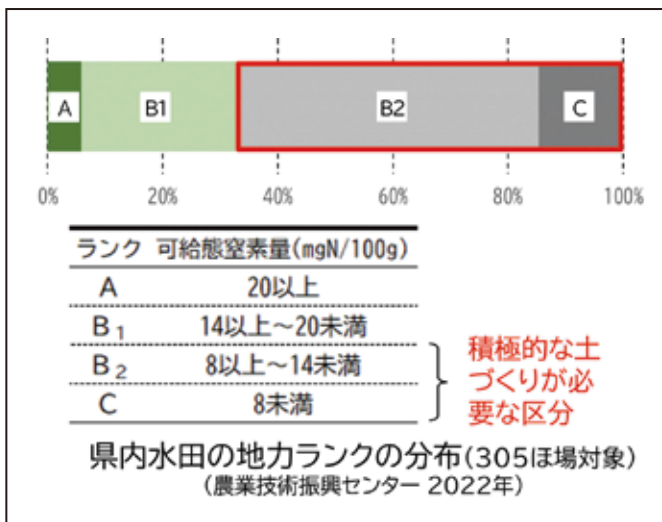
それらを踏まえ、①卸が必要とする量の近江米を集荷業者から供給できていない状況、②県外卸から量販店等に対し年間を通じた供給が困難となっており、量販店等の商品棚の近江米商品が減少、③業務用として安定した供給量を確保できる品種の導入、④消費者ニーズの二極化に対応できる特色ある米作り、に対応していくこととしました。

## 3. 今後の取組方針

### (1) 気候変動への対応

「キヌヒカリ」から「滋賀82号※」へ、「吟吹雪」から「滋賀酒85号※」へと、既存品種から高温耐性品種への品種転換を強力に推進し、全作期通じて高温耐性品種の作付けが可能となる品種構成を図ります。

また、農地への有機物の投入や緑肥の活用による土づくりや、高温による登熟障害を抑えるための追肥として「耐暑肥」の施用、気候変動下での病害虫の発生状況に応じた防除回数の増加や防除時期の見直し、スマート農機等の活用による生産性の向上や作業の省力化・効率化などの取組を進めます。※P8～9で紹介



### (2) 近江米の供給力の向上

既存品種を高温耐性品種に集約し流通ロットの拡大を図るため、以下の方向性で令和12年までに既存の奨励品種等の転換を検討し、作付け拡大に向けた強力な推進を図ります。また、品種集約を進めるにあたっては、作付地域の実情をふまえつつ、卸や実需者の声を聞きながらスピード感をもって推進します。これらの取組により「みずかがみ」や「滋賀82号」、「きらみずき」などの高温耐性品種への集約を図ります。

○主食用うるち米

(ha)

熟期	品種名	現状 (令和7年産)	方向性		目標 (令和12年)
8/25頃	みずかがみ	3,247	▲	微増	4,000
8/28頃	コシヒカリ	10,021	▲	微減	9,200
8/30頃	レーク65	234	品種転換を検討		
8/31頃	キヌヒカリ	4,901	品種転換を検討		
9月上旬	滋賀82号	-	▲	増	5,000
9/8頃	ゆめおうみ	118	品種転換		
9/15頃	日本晴	1,415	▲	微減	600
9/16頃	きらみずき	260	▲	増	1,000
9/19頃	秋の詩	1,611	品種転換を検討		
—	その他高温耐性品種※	3,326	各作期を補完		

※ その他高温耐性品種は、「にじのきらめき」「きぬむすめ」「ZR1」「ZR2」「ほしじるし」等を含みます

○酒造好適米

(ha)

熟期	品種名	現状 (令和7年産)	方向性		目標 (令和12年)
9/16頃	滋賀酒85号	-	▲	増	100
9/17頃	玉栄	43	品種転換を検討		
9/23頃	吟吹雪	48	品種転換		
—	その他の酒米	177	維持		

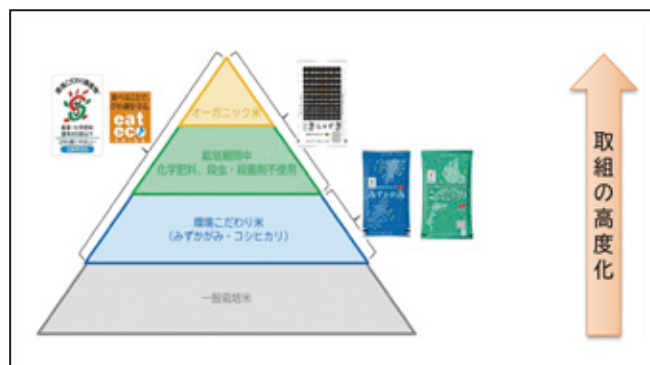
また、実需者や消費者のニーズに合わせた販売の方向性を定め、需要に応じた近江米の生産を進めることでシェア向上につなげるとともに、事前契約による取り組みを一層強化することで中長期的な需要の確保を図ります。特に「滋賀82号」は、「キヌヒカリ」に代わる品種として大きなロットによる流通ができるよう、栽培基準等は設けずに多用途で利用可能な品種として関係団体と連携のうで推進を図ります。

(3) 特色ある米作りによるブランド力強化と販路開拓

家庭用の主力品種である「きらみずき」、「みずかがみ」、「コシヒカリ」を中心に、環境こだわり農業による特色ある米の生産を推進します。併せて、米の食味ランキング「特A」評価による近江米のおいしさの発信および世界農業遺産の認定をきっかけとした近江米のストーリーの発信によりブランド力の強化を図ります。

「きらみずき」は、オーガニックをフラッグシップとする品種として、県内をはじめ、京阪神や首都圏で新たな販路の開拓を進め、全国のトップブランドを目指すとともに、環境こだわり「みずかがみ」「コシヒカリ」は、実需者や消費者へのPRを継続し、県内外で広く認知される代表的な近江米ブランドに育てます。

また、米消費拡大協議会と連携したイベント等を通じ近江米の消費拡大に取り組むとともに、特色ある米作りや滋賀県農業について、子ども達への理解促進を図るため、食育など学校給食での活用を促進します。



# 近江米新品種「滋賀82号」と「滋賀酒85号」について

滋賀県みらいの農業振興課

## (1) 背景

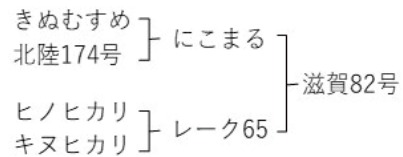
- 近年、気候変動による夏季の高温等により米の収量および品質が低下しており、本県においては「キヌヒカリ」や酒米「吟吹雪」で影響が生じています。
- こうした中、米卸や実需者等からは近江米の安定供給が求められていることから、気候変動の影響が今後もより一層大きくなること懸念される中、近江米の安定生産・品質向上等を図るため、既存の品種構成を見直し、高温耐性品種の導入を進めていきます。
- 「キヌヒカリ」の後継品種として、猛暑でも安定生産が可能な「滋賀82号」、「吟吹雪」の後継として「滋賀酒85号」の導入を図ります。

## (2) 「滋賀82号」の概要

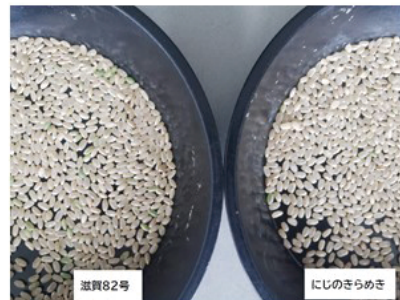
### 新品種「滋賀82号」

※ 系統番号名で品種名は異なります

- ◆ 多収で高温耐性を有するため、気候変動下でも安定した生産が可能で、食味は「コシヒカリ」と同等
- ◆ 「キヌヒカリ」の代替として、家庭用や業務用等の多用途で利用可能な品種
- ◆ 令和7年産の試験栽培では平均単収8.5俵、1等比率92.5%
- ◆ 令和8年産ではプレ栽培を行い、令和9年産で一般栽培を予定



図「滋賀82号」の系譜図



※農技C産「コシヒカリ」を基準として評価

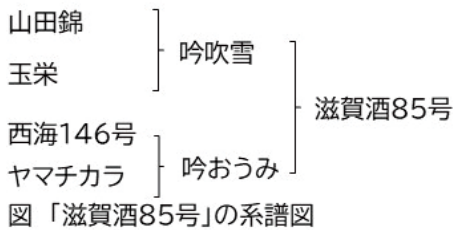
	滋賀82号	キヌヒカリ
高温登熟性	優れる	劣る
熟期 (収穫時期)	中生の早 (9月上旬)	早生 (9月初旬)
いもち病	弱 (コシヒカリと 同程度)	やや弱
単収 (kg/10a)	631	548
食味評価※	0.05	-0.15
穂発芽性	かなり難	やや易

出展: 令和7年度水田農業振興フォーラム「高温耐性品種の導入について」

(3) 「滋賀酒 85 号」の概要

## 新品種「滋賀酒85号」※ 系統番号名で品種名は異なります

- ◆ 令和4年～令和7年までの4か年の収量を「吟吹雪」と比較すると、「滋賀酒85号」は約4割多い10俵（620kg/10a）となり、玄米千粒重は約5%高く、心白発現も多い
- ◆ 令和5年産米 1kgを使用した小仕込の醸造特性試験では「滋賀酒85号」は「吟吹雪」と同様の傾向を示した
- ◆ 令和8年産ではJAグリーン近江管内にて約10haの一般栽培を行い、令和9年産ではより一層の作付拡大を予定



滋賀酒85号



吟吹雪

	滋賀酒85号	吟吹雪
出穂期	8/11	8/14
成熟期	9/15	9/17
稈長(cm)	91	75
穂長(cm)	19.9	18.9
穂数(本/m <sup>2</sup> )	382	423
精玄米(kg/10a)	620	316

※農技Cにおける2022～2023年の試験結果に基づく

14

出展：令和7年度水田農業振興フォーラム「高温耐性品種の導入について」

	R8年産	R9年産	R10年産	R11年産	R12年産
滋賀82号	10ha プレ栽培 卸へのPR	780ha 一般栽培開始 卸へのPR	1,000ha 作付面積の拡大 販路開拓	3,500ha	5,000ha
滋賀酒85号	10ha 醸造開始				100ha

# 近江米の収量・品質確保に向けた技術対策 異常高温を意識した対策の実践を！

滋賀県農業技術振興センター

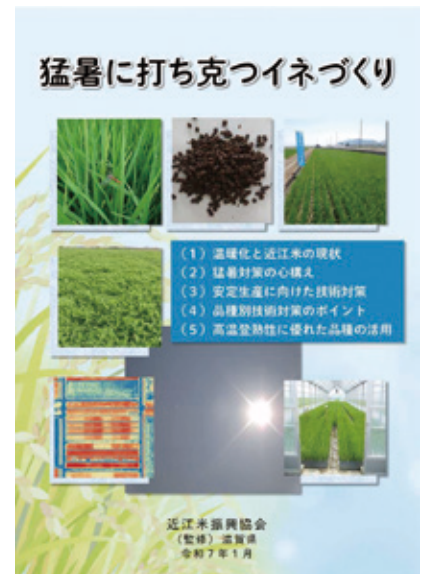
令和7年は6月中旬から異常な猛暑と多照・少雨となり、乳白粒や基白粒、背白粒などの白未熟粒が多発し玄米外観品質が大幅に低下しました。令和8年の夏も気象庁の暖候期予報では平年より暑くなると見込まれていることから、異常高温を意識した対策を進める必要があります。

水稻の猛暑対策について、心構えや対策をとりまとめた「猛暑に打ち克つイネづくり」(近江米振興協会発行)の内容を参考に猛暑対策に取り組みましょう。

その中で比較的取り組みやすく速効的な効果が期待できる対策として施肥管理について紹介します。

高温年では一般的に全量基肥(一発肥料)栽培では肥効が早まり、登熟後期に肥料切れを起こす傾向があるので、基肥と穂肥を分けて施用する**分施肥系が収量・品質の確保に有効**です。

また、全量基肥(一発肥料)栽培の場合は、異常高温対策として**「耐暑肥」**を実践しましょう。



「猛暑に打ち克つ  
イネづくり」  
(近江米振興協会 HP)



## たいしょごえ 耐暑肥

- ☀ 地力が低いほ場や籾数過多のほ場では登熟期間の葉色が低下しやすく、登熟不良となり白未熟粒や屑米の増加が懸念されます。
- ☀ 高温における登熟障害(白未熟粒など)を抑え、水稻の活力を維持するための追肥が「耐暑肥」です。
- ☀ 以下の①または②の場合、**全量基肥(一発肥料)栽培**であっても、**出穂11日前(幼穂形成期の14日後)から出穂4日前(早い穂が出始める頃)までに2 kg N/10aを限度に追加施用**することで登熟の改善が図れます。

### ① 葉色が淡い場合。

出穂11日前(幼穂形成期の14日後)までの葉色が、葉色板で4.0 (SPAD値36)以下

### ② 生育が旺盛で籾数過多が予想されるほ場において、**葉いもちが発生していない**場合。

コシヒカリの目安 (60株/坪: 莖数25本/株以上)  
(50株/坪: 莖数30本/株以上)

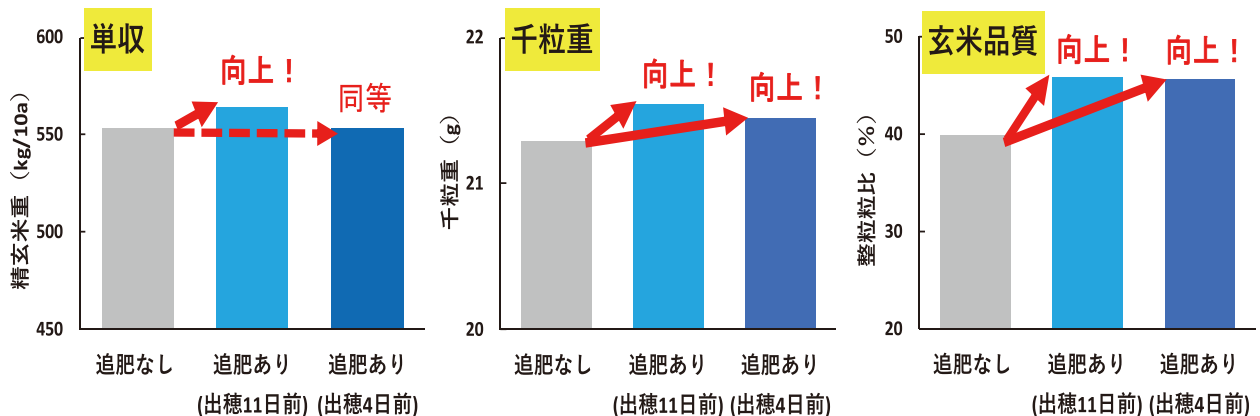


田んぼを  
確認して  
考えて  
みよう!

## ！ 注意点！

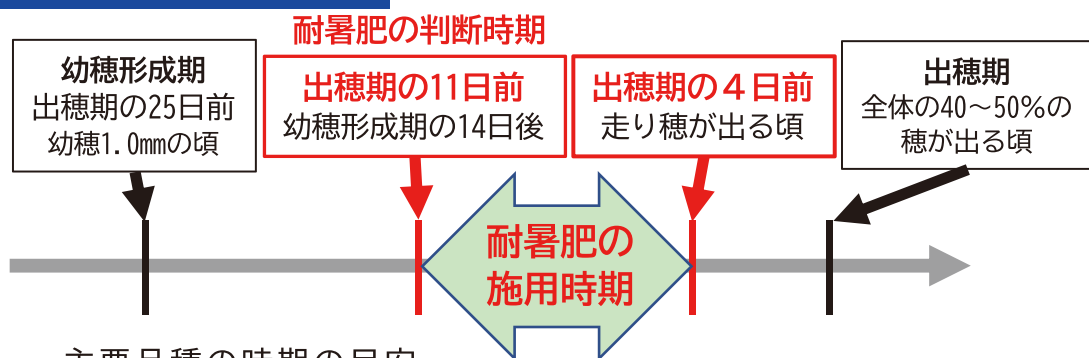
- ☀️ 必ず自身が水稻を観察し、**倒伏リスク**も考慮して追肥を施用するか判断する。**食味**に影響しないよう**施肥の遅れや過剰な施肥に注意！**（従来からの「実肥」ではありません。）
- ☀️ **環境こだわり栽培**では、**有機質肥料**を使用するなど**施肥基準順守！**
- ☀️ **散布方法**は**ドローン等**の使用を検討し、**熱中症対策に留意！**

## 耐暑肥の効果



全量基肥栽培「コシヒカリ」に対する追肥効果  
(滋賀県農業技術振興センター 令和4～6年)

## 耐暑肥の施用時期



主要品種の時期の目安

	幼穂形成期	出穂期11日前	出穂期4日前	出穂期
みずかがみ	6月27日	7月11日	7月18日	7月22日
コシヒカリ	7月2日	7月16日	7月23日	7月27日
日本晴	7月15日	7月29日	8月5日	8月9日
秋の詩	7月19日	8月2日	8月9日	8月13日

平成31年～令和5年の水稻奨励品種決定調査(滋賀県農業技術振興センター)の5年間の平均値。  
移植は5月10日、中苗(30日苗)。  
実際の生育時期は当該年の気象や地域、移植時期等によって変動するので注意。

# 令和7年度 水稲優良種子生産者表彰について

一般社団法人  
滋賀県種子センター

近江米の種子づくりは、犬上川・愛知川両流域に広がる穀倉地帯のなかで、50年以上にわたって続けられています。

水稲の種子は県の指定を受けた「採種ほ場」として、東近江市の市原・愛東および彦根市の宇尾で栽培されております。

(一社)滋賀県種子センターと種子場のJA(グリーン近江、湖東、東びわこ)では、県と関係機関が一体となって、生産者の技術向上や生産改善意識の向上を図り、優良種子の安定した生産と混種等事故防止の強化に取り組んでいます。

この取り組みを更に強化するため、他の模範となる優秀な生産者を表彰することにより、生産者の意識高揚を図っています。



中央：表彰者 門野氏

左：滋賀県みらいの農業振興課 今井室長  
右：(一社)滋賀県種子センター 小久保局長

今年度の表彰は、令和8年2月28日にハーティーセンター秦荘でとりおこない、受賞者は彦根市宇尾町 門野朝子様決定し、滋賀県知事賞・(一社)滋賀県種子センター代表理事賞が授与されました。また、表彰式終了後に水稲種子生産者研修会を開催し、(1)米穀の流通状況 (2)水稲種子の栽培管理ポイント (3)水稲新品種(仮)「滋賀82号」・(仮)「滋賀酒85号」の研修を受けました。



会場内



滋賀県農業技術振興センター 辻村主任技師より

# JAグループ滋賀が贈る 『近江米 春の大感謝祭』について

JA全農しが

令和7年産米では、「令和の米騒動」を経て、飼料用米等から主食用米への作付転換が進み、主食用米の生産量が増加しました。一方で、米価の大幅な上昇による消費者の国産米離れが起こり、外国産米への置き換えやパン・麺類への需要のシフトなどが影響し、家庭用・業務用ともに販売が低迷している状況となっています。

こうしたことから、JAグループ滋賀では、量販店や生協等の売り場での近江米の購入喚起を促すとともに、他県産米との差別化や販売促進の強化を目的として、令和8年2月から『近江米 春の大感謝祭』を実施しています。

## ～ 実施内容 ～

- 実施期間 : 令和8年2月～5月末
- 実施内容 : 期間中に近江米（精米袋5kg以上）を購入し、応募シールの二次元コードから専用サイトにて応募いただいた方の中から抽選で本県産品の賞品進呈
- 実施エリア : 近畿全域
- 告知方法 : 全農滋賀県本部ホームページおよびSNS「X」で告知



キャンペーンポスター



キャンペーンシール

# 滋賀県米消費拡大推進連絡協議会の活動について

滋賀県米消費拡大  
推進連絡協議会

## ◆はじめに

近年、いわゆる「令和の米騒動」が起こり、米価の高騰や消費者の買い控え、輸入米の増加など、国内需給に大きな影響を及ぼしています。

国民の主食である米が不安定な状況にある今こそ、近江米の生産を守り、その消費拡大を図ることが重要です。滋賀県米消費拡大推進連絡協議会は、地産地消を推進するとともに、近江米をより多くの方にたくさん食べていただけるよう、活動しています。

## ◆令和7年度の取り組みについて

### 1. 「おにぎりプロジェクト 2025 ～みらいにつなぐ近江米～」(9月5日～12月31日) 委託事業

#### (1) 「笑福亭昇瓶のほっかほかラジオ」全8回

ラジオ生放送に関係者が出演し、生産者の思いや近江米に関する情報を発信し、米食や農業についてリスナーとともに考えました。また、番組の中で、「近江米×新作おにぎり」を企画し、近江米を使ったおにぎりアイデアが約200集まり、その中からグランプリ候補を5作品選出しました。



ラジオ生放送収録風景

#### (2) 「近江米魅力発信 PR 型集客イベント」(11月1日)



記念撮影会



おにぎりグランプリ審査



知事が近江米の魅力を PR

近江米 PR 隊長宮川大輔氏および PR 副隊長ファミリーレストランらと三日月大造知事(当協議会会長)と一緒にイオンモール草津セントラルコートで集客型イベントを開催。

「笑福亭昇瓶のほっかほかラジオ」ラジオで募集した「近江米×新作おにぎり」グランプリ選出も兼ね、公開生放送も実施しました。

グランプリには、「かつおチーズおにぎり」、準グランプリは「近江牛しぐれ煮おにぎり」が選出されました。

グランプリは、JA レーク滋賀「びわたんのおにぎり亭」(キッチンカー)で、常時販売されることになりました。



立ち見もあり、イベントは大盛況



JA レーク滋賀「びわたんのおにぎり亭」

イベント当日は、おにぎりトーク&近江米プレゼントアンケート抽選会や近江米クイズ、滋賀県ゆかりのシンガーソングライターの佐合井マリ子氏によるライブなど盛りだくさんの内容で多くの方に近江米の魅力をPRすることができました。

## 2. イベント出展等

### (1) 各種イベントでパネル展示や啓発資材の配布等

- ① ボートレースびわこ「お米事業」：令和7年7月12日(土)、令和7年7月13日(日)、令和7年7月19日(土)、令和7年7月20日(日)
- ② 国スポ・障スポ開会式「おもてな SHIGA エリア」：令和7年9月28日(日)
- ③ 滋賀県立大学「ヘルシーウィーク 2025 in 県大」：令和7年11月13日(木)
- ④ KBS 京都開局記念イベント「サンクス74」：令和7年12月13日(土)
- ⑤ 竜王アウトレット「近江米フェス」：令和8年1月17日(土)、令和8年1月18日(日)
- ⑥ おうみんち「キラミン誕生祭」：令和8年2月13日(金)
- ⑦ アグリパーク竜王「30周年祭」：令和8年3月20日(金)



ボートレースびわこでPR



国スポ・障スポ開会式に出展



キラミン誕生祭



KBS 京都開局記念イベント



近江米ブースは大人気

## (2) 情報発信等

- ① 近江米ミニ看板の配布  
近江米を提供する 27 件の飲食店等から申し込みがあり、看板を掲示していただきました。
- ② SNS での発信  
インスタグラムに 6 構成団体を含む約 40 回の投稿をしました。  
クックパッドに 6 件の近江米レシピを追加しました。



近江米ミニ看板



@SHIGAKOMESYO  
インスタグラム  
アカウント

### ◆令和 8 年度の計画について

以下の取組も含め、引き続き活発に PR 活動等を展開していく予定です。

- ① 「もっと食べよう近江米！ PR イベント」(仮称)  
近江米のファン拡大・魅力発信のため、近江米 PR 隊長宮川大輔氏と副隊長ファミリーレストランを起用した集客型 PR イベントの開催。
- ② 大学等との取り組み  
大学等、若年層への近江米の消費を促すイベントへの参画。
- ③ 構成団体総会  
構成団体の意見を取り入れた活動に向けた意見交換会兼総会。

### ◆啓発資材について

当協議会では、啓発資材を作成・配布しております。詳しくは滋賀県米消費拡大推進連絡協議会事務局（滋賀県みらいの農業振興課食のブランド推進室地産地消係）までお問い合わせください。

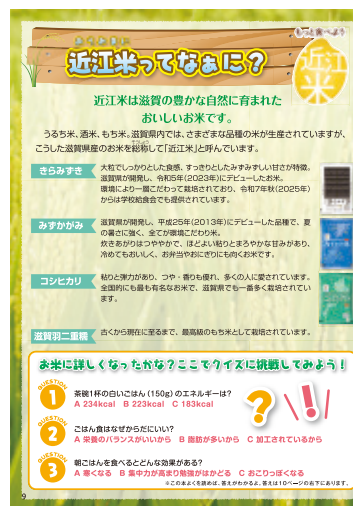


「みずかがみん」や「キラミン」等の缶バッジ



ティッシュ類

しゃもじ



なるほどお米とごはん百科 (A5 版 10 頁) リニューアル

### ◆最後に

米の主産県である本県として、地産地消を推進するとともに、より多くの方々に近江米を食べていただきたいと考えております。今後も、様々な活動を通して近江米の消費拡大に努めて参ります。

# 令和 8 年産 麦類の事前検査指導事項

近畿農政局滋賀県拠点

登録検査機関は、本年の生育状況、病害虫の発生予察等の情報を収集し、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的確な品位格付け等を行うよう指導をお願いします。

## 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、熟損粒、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

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 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）を産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、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、農業試験場及び農業改良普及所等の所見に基づき判定すること。（別添参照）

ウ 集出荷事業者は、出庫時まで全農等の「国内産小麦のデオキシニバレノールに係る自主検査実施要領」に基づき DON 検査を必ず行い、基準値（1.0mg/kg）を超えることが確認された場合は当該小麦を廃棄することを徹底すること。

#### 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ってくる程度（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なおす。

#### 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を使用すること。

③ 農産物検査法施行規則の改正により、令和 3 年 9 月 1 日から皆掛重量の検査証明が廃止されたことから、紙袋の検査証明欄に皆掛重量が記載されている場合は、必ず抹消すること。

なお、当事者間の判断で検査証明欄外に皆掛重量を記載することができる。

### 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)

地域登録検査機関は報告書等について、滋賀県知事が定める期日までに滋賀県知事宛に提出すること。

(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。

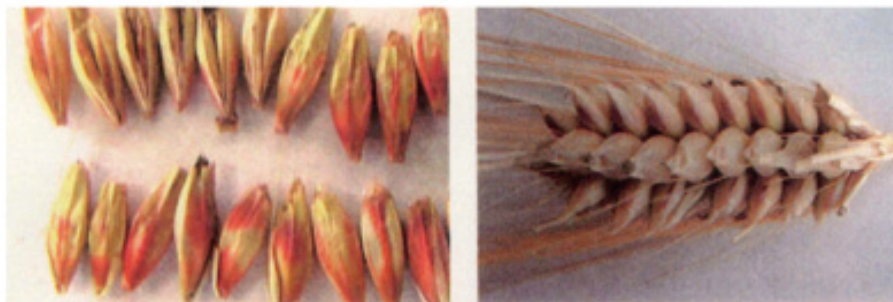
- (1) 赤色を帯びた部分の色の濃淡の程度が限界基準品以上でかつ、粒の赤色を帯びた部分が粒平面の 4 分の 1 以上のもの。
- (2) 「赤かび粒」を適用する限界基準に達していないものは、その程度を問わず被害粒（病害粒）とする。
- (3) 限界基準品は、色と大きさの程度を示す。
- (4) (1)～(3)の取扱い

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。）は、赤かび粒又は被害粒として取り扱わない。ただし、アントシアンであることの判断は、農業試験場及び農業改良普及所等の所見に基づき行われたものでなければならない。

- (5) 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。

#### 【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。

「農業共済制度」と「収入保険制度」の2種類の制度を行うことにより、農業の健全な発展に寄与することを目的としています。

## 農業共済制度

「農業共済制度」は、農業者が災害その他不慮の事故により被る損失を補てんし、農業経営を安定させることを目的としています。国の恒久的な農業災害対策の基幹として位置づけられた公的保険制度です。

「農業共済制度」では、農作物共済、畑作物共済、果樹共済、家畜共済、園芸施設共済、建物共済、農機具共済、保管中農産物補償共済の8つの事業を行っています。

### ▶加入できるのは

●**農作物共済** 水稲及び麦を合わせて10アール以上栽培している農業者です。

●**畑作物共済**

大豆（類区分ごと）または小豆を5アール以上栽培している農業者です。加入は全筆申し込みが原則となっています。

●**果樹共済**

ぶどう、なしを類区分ごとに5アール以上栽培している農業者です。

●**家畜共済**

乳牛、肉牛、馬、豚を飼育する農業者です。家畜区分ごとに加入資格のあるすべての家畜に加入していただきます。

●**園芸施設共済**

内部で農作物を栽培し、被覆材等で覆われている施設（ガラス室、パイプハウス、鉄骨ハウス、雨よけハウス、多目的ネットハウス）の設置面積の合計が100㎡以上（ガラス室は50㎡以上）の農業者の施設です。

●**建物共済**

滋賀県内に住所を有し、農業に従事する者が所有または管理する建物です。

●**農機具共済**

所有または管理する新調達価額5万円以上の農機具（農業で使用する場合に限る）です。

●**保管中農産物補償共済**

農作物共済（水稲・麦）、果樹共済（ぶどう、なし）および畑作物共済（大豆・小豆）加入者の共済目的のうち、加入者が生産し選択した農産物です。

# 収入保険制度

「収入保険制度」は、農業者が災害や農産物の価格低下などによって収入が減少したとき、被る農業収入の減少を補てんし、経営を安定させることを目的としています。国の恒久的な農業経営安定対策の基幹として位置づけられた公的保険制度です。



## ■様々なリスクに対応して農業経営をお守りします！■



自然災害や病虫害、鳥獣害などで収量が下がった



倉庫が浸水して売り物にならない



けがや病気で収穫ができない



市場価格が下がった



災害で作付不能になった



取引先が倒産した



盗難や運搬中の事故にあった



輸出したが為替変動で大損した

■農産物の品目の限定は、基本的にありません。

■自ら生産した農産物の販売金額全体が対象です。

■加入できる方

青色申告を行っている農業者（個人・法人）です。

※ 令和8年分より青色申告（簡易な方式を含む）を開始された方は、令和9年から加入できます。

※ 収入保険にご加入いただいた場合は、農業共済、ナラシ対策、野菜価格安定制度などの類似制度にはご加入いただけません。

■収入保険の仕組み

○ 農産物の販売収入（過去の申告実績）に基づき、補償の基準となる「基準収入」を設定します。

○ 農産物の販売収入が基準収入の9割を下回ったときに、下回った額の9割を補てん金として支払います。（青色申告実績5年以上の場合）

《 基準収入金額が100万円で、実際の収入が70万円の場合は 》

基準収入の9割は90万円、基準収入の9割を下回った額は90万円－70万円＝20万円、補てん金は20万円×9割＝18万円です。

※保険方式は80%、積立方式は10%、支払率は90%で加入した場合です。

※補てん方式、補償限度額及び支払率は、選択することができます。

○ 農業者ごとの基準収入の金額により、掛捨ての保険料と付加保険料、掛捨てではない積立金の額を計算します。

《 基準収入金額が100万円の目の目安 》

掛捨ての保険料10,800円と付加保険料6,200円、掛捨てではない積立金22,500円となり、合計39,500円です。

■加入申込期限および保険期間

【個人】 12月末日までに加入申請書を提出。保険期間は翌年の1月～12月です。

【法人】 事業年度の末日までに加入申請書を提出。保険期間は事業年度の1年間です。

# 濁水 防止

～美しい琵琶湖をいつまでも～

## J A滋賀中央会

滋賀県の琵琶湖は、近畿地方における貴重な水源であり、その美しい景観と豊かな生態系は、地域社会や国民全体にとって重要な資産です。

また、琵琶湖は、近畿地方に住む約 1,450 万人の飲料水や生活用水として利用されており、その水質と生態系の保護が地域の生活を支えるためには不可欠です。

滋賀県では環境に配慮した農業を「琵琶湖システム」として推進されており、2022 年には国連食糧農業機関 (FAO) から「世界農業遺産」として認定されました。これは、地域の農業と環境との調和を図る取り組みとして、非常に意義深いものです。

農業者の皆様一人ひとりの意識と行動が、琵琶湖という貴重な自然資源を守り次世代に継承することにつながります。関係機関が一体となり濁水防止に取り組みましょう。

なお、滋賀県では琵琶湖の環境保全を目的として、環境こだわり農産物認証制度があります。化学合成農薬と化学肥料の使用量を慣行の 5 割以下に削減するとともに、濁水の流出防止など、琵琶湖をはじめとする環境への負荷を減らす技術で生産された農産物を県が認証しています。

## 《農業濁水の流出を防止する田植えまでの 4 STEP》

### ①均平作業

- ・ていねいな均平化で、後の浅水代かきや水管理をしやすくする。
- ・除草剤の効果もアップ

### ②漏水防止

- ・畔周りの点検、補修
- ・排水口には止水板を設置

### ③適量入水で浅水代かき

- ・地域で計画的に水管理
- ・水を入れすぎず、土が 7～8 割見える程度に
- ・浮いたごみを除去

### ④落水なしの移植

- ・やや深くても、回転マーカのラインは見えます

(滋賀県みらいの農業振興課の啓発チラシから引用)



滋賀県産 近江米

# きらみずき

参考品種



滋賀県産「きらみずき」、  
「みずかがみ」は、一般財  
団法人日本穀物検定協会  
の令和7年産米の食味ラ  
ンキング※において特A  
評価を得ました。

※商品そのものの評価ではありません。

令和7年産米  
食味ランキング

# 特A 評価

滋賀県産 近江米

# みずかがみ

ゆたかな水にかがやく実り

3年連続取得



近江米振興協会

ホームページは  
こちら▶

