

近江米

第56巻
第1号
(通巻273号)

令和7年

04
(2025年)

発行 / 近江米振興協会

編集責任者 / 小久保 泰

- 令和6年産米食味ランキング特A評価
- 令和6年度
食味コンクールの結果について

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「みずかがみ」2年連続特A評価獲得！！

近江米振興協会 会長
滋賀県知事 三日月 大造



近江米「みずかがみ」が一般財団法人日本穀物検定協会の令和6年産米の食味ランキングにおいて2年連続「特A」に評価されました。

「みずかがみ」は平成25年に一般栽培として本格デビューし、この間6度の特A評価（参考出品を含めると7度目）を獲得しています。

令和6年度は、記録的な猛暑に見舞われ大変厳しい気象条件が続いた中での特A評価であり、みずかがみ本来の「高温に強い」という特性を活かし、気候変動下においても良好な品質を維持できたものと思うところです。

これには当然、基本となる土づくり、水管理、品質管理の徹底を行った生産者の皆さんの努力の結晶であることは申すまでもありません。丹精込めて栽培していただいたこと、信頼される産地として関係機関・団体等が品質・食味の高位安定化に取り組んできた結果であると考えています。

この結果は、今後の近江米の需要拡大を図る上で強力なアピールポイントになるとともに、県が進めております「環境こだわり農業」、その象徴となる「オーガニック米」の取組など、滋賀ならではの安全・安心でおいしい米づくりの力強い後押しにもなります。

そして何より、消費者の皆さんが、近江米を選び、食べていただくことで、農業者を応援していただくことにも繋がります。

今後も、消費者の皆様から「近江米」と指名をされるよう、生産者および関係者一丸となり、自信と誇りを持って、みずかがみをはじめとする近江米の振興に取り組んでまいりますので、引き続きご支援ご協力をよろしくお願いいたします。



【参考資料】

一般社団法人日本穀物検定協会発表資料から抜粋

1. 米の食味ランキングの概要

1. 道府県から選出のあった143産地品種について食味官能試験を行いました。

2. その結果は、

- ① 特Aは39産地品種で、5年産に比べ4産地品種減少しています。
- ② Aは76産地品種で、5年産に比べ2産地品種減少しています。
- ③ A'は28産地品種で、5年産に比べ5産地品種増加しています。
- ④ B及びB'に該当する産地品種はありません。

年産 ランク	令和4年産	令和5年産	令和6年産
特A	40	43	39
A	91	78	76
A'	21	23	28
B	0	0	0
B'	0	0	0
合 計	152	144	143

3. 年産米の特Aランクの品種別にみた産地品種数

品 種 名	令和5年産	令和6年産	品 種 名	令和5年産	令和6年産
コシヒカリ	7	9	ななつぼし	1	1
★ きぬむすめ	6	7	★ はれわたり	1	1
★ にこまる	6	4	ひとめぼれ	1	1
★ つや姫	4	3	★ みずかがみ	1	1
★ 雪若丸	1	2	ミネアサヒ	1	1
あきたこまち	1	1	★ 夢しずく	1	1
あきほなみ	1	1	ゆめぴりか	1	1
★ いちほまれ	1	1	★ 元気つくし	1	0
銀河のしずく	1	1	ヒノヒカリ	2	0
★ 彩のきずな	1	1	森のくまさん	1	0
★ さがびより	1	1	恋の予感	1	—
★ サキホコレ	1	1	品 種 数	43	39

※ ★は高温耐性品種。

令和 6 年度 水田農業振興フォーラムを開催

近江米振興協会

近江米振興協会は、令和 7 年 1 月 25 日東近江市あかね文化ホールにおいて「令和 6 年度水田農業振興フォーラム」を開催しました。

地球温暖化による気温の上昇や麦・大豆等を組み入れた田畑輪換の繰り返しの伴い、水田の地力（土の生産力）は低下傾向となる中、近年、夏期の高温等の影響により白未熟粒や胴割粒が発生し、収量・品質の低下を招いています。

こうしたことから今後も継続すると予測される夏期の高温に対し、地力の向上を図ることで高位安定生産に繋げるとともに、近年、気候変動下で発生が目立つ水稻・大豆の病害虫について理解を深めるため県内の農業関係者約 200 人のご参加をいただき開催したものです。フォーラムは、近江米振興協会大林茂松専務理事のあいさつに続いて、令和 6 年度近江米食味コンクールの表彰式および講演を行いました。

近江米食味コンクールは、近江米振興協会生産部会川村清隆部会長から審査・講評があり、応募されたものは、土づくりから収穫・乾燥調製まで基本技術をはじめきめ細かな米づくりがされたものであることが伺えるもので、一次審査・二次審査、さらに食味試験の説明があり、受賞者が発表されました。

こうした厳しい審査の結果、最優秀賞を受賞されたみずかがみ部門奥村隆司さん、環境こだわりこしひかり部門宮前英之さんそれぞれから生産から収穫過程での米づくりの「こだわり」や「思い」の発表をいただきました。

続く講演は、「水田土づくり関係」と「病害虫関係」を滋賀県の専門技術担当者から、全農滋賀県本部から土壌診断の取組みの情報提供がありました。



【上段】	主食商 安食事務局長	滋賀県 小林参事	コシヒカリ協会賞 井上善博	みずかがみ協会賞 中村英幸	中央会 大林副会長	全農 山田本部長	(敬称略)	
【下段】	コシヒカリ理事長賞 甲津原啓農	コシヒカリ全農賞 森岡市蔵	コシヒカリ中央会長賞 川村克己	コシヒカリ知事賞 宮前英之	みずかがみ知事賞 奥村隆司	みずかがみ中央会長賞 喜多利高	みずかがみ全農賞 平井 翔	みずかがみ理事長賞 間所秀夫

令和 6 年度「みずかがみ」・「環境こだわりコシヒカリ」 食味コンクールの審査結果と講評

近江米振興協会

令和 6 年度「近江米食味コンクール」の審査結果等につきまして、ご報告申し上げます。

本コンクールは、主に家庭用として流通している「みずかがみ」と「環境こだわりコシヒカリ」の食味や品質を高め、近江米ブランドのより一層の向上を目的として、近江米振興協会の主催により毎年実施しているものでございます。

令和 6 年度も記録的な猛暑となり作柄が心配されましたが、全国の作況指数「101（平年並み）」に対し、本県の作況指数は、「100（平年並み）」となりました。

一方、出穂期に高温に遭遇したことで、白未熟粒が発生する等、米の品質が低下し、令和 6 年 11 月 30 日現在の本県水稻うるち玄米の 1 等米比率は 58.8%と、昨年同様に低い状況です。

こうした中、コンクールの趣旨に賛同いただき、「みずかがみ部門」で 97 点、「環境こだわりコシヒカリ部門」で 89 点、合計で 186 点を出品いただきました。

審査経過といたしましては、まず生産履歴などの出品条件を書類によって確認する一次審査を行いました。

次に、タンパク含有率などを判定する「食味計」と、整粒歩合などの外観品質を検査する「品質判定機」による二次審査を行いました。

最終審査は、実際に食べた官能評価により行うこととし、二次審査で上位となりました生産者の皆様から再度玄米を提供いただき、県農業技術振興センターにおいて、食味試験を実施しました。

その結果、いずれのサンプルも、甲乙つけがたい内容で、非常に評価が高く、美味しいお米を生産しようとする生産者の皆様の熱意を感じたところでございます。

受賞されました皆様はもちろん、このコンクールに参加を頂きました方々には、それぞれに、土づくりから収穫、乾燥調製に至るまでの基本技術をはじめ、きめ細かな管理を実践いただいたものと考えております。

最後に、米を巡る状況につきまして、全国の民間在庫量が少なく、相対取引価格も高くなっている中ですが、京阪神の米卸業者等はより近郊の産地の米を集荷したい意向があり、近江米の引きが強いと伺っております。今後、水田農業を基幹とする本県農業の持続的な発展と、「西日本一の米どころ」としてのさらなる躍進に向けて、生産者の皆様とともに近江米に携わる関係者が一丸となって需要の変化に応じた生産を実現し、全国における近江米の需要量シェアの向上を目指してまいりたいと考えておりますので、引き続きのご理解と御協力をお願い申し上げまして、審査の結果と講評とさせていただきます。

令和 7 年 1 月 25 日

近江米振興協会生産部会 会長 川 村 清 隆

令和 6 年度 食味コンクール受賞者一覧

●みずかがみ部門

(敬称略)

表 彰 区 分		氏 名	市 町
最優秀賞	滋賀県知事賞	奥村 隆司	日野町
優 秀 賞	滋賀県農業協同組合中央会長賞	喜多 利高	多賀町
優 秀 賞	全国農業協同組合連合会滋賀県本部長賞	平井 翔	高島市
優 秀 賞	滋賀県主食集荷商業協同組合理事長賞	間所 秀夫	長浜市
優 秀 賞	近江米振興協会会長賞	中村 英幸	東近江市

●環境こだわりコシヒカリ部門

(敬称略)

表 彰 区 分		氏 名	市 町
最優秀賞	滋賀県知事賞	宮前 英之	長浜市
優 秀 賞	滋賀県農業協同組合中央会長賞	かわむらふぁーむ 川村 克己	甲賀市
優 秀 賞	全国農業協同組合連合会滋賀県本部長賞	森岡 市蔵	日野町
優 秀 賞	滋賀県主食集荷商業協同組合理事長賞	農事組合法人 甲津原営農組合	米原市
優 秀 賞	近江米振興協会会長賞	井上 善博	日野町

令和 6 年度 水田農業振興フォーラム講演等概要

令和 7 年 1 月 25 日

日 時：東近江市あかね文化ホール

(敬称略)

講 演 名	講 師
講演 1 県内の水田地力の現状と気候変動に負けない 土づくり	滋賀県みらいの農業振興課 みどりの食料戦略室 室長補佐 小松 茂雄
講演 2 近年、発生が目立つ病害虫の生態と防除について	滋賀県農業技術振興センター (兼) 滋賀県病害虫防除所 主任技師 北野 大輔
情報提供：J Aグループにおける土壌診断の取り組み	全国農業協同組合連合会滋賀県本部 生産資材部営農技術室 室 長 奥村 正直

日本有数の米どころ「近江米」を目指して

滋賀県農政水産部
みらいの農業振興課

1. 米をめぐる情勢の変化

全国の令和6年産主食用米の収穫量は679万2,000トン（前年比18万2,000トン増）となり、収穫量は前年産より多い一方、集荷の大宗を担う集荷業者に米が集まっていないなど、通常の供給ルートではない流通が増えたことで円滑な流通に支障が生じている状態にあります。こうした状況を踏まえ、農水省は流通の目詰まりを解消し、流通の円滑化を図るため、政府備蓄米の買戻し条件付売渡しを行いました。

このような中、水田農業を基幹とする本県農業の持続的な発展においては、米をめぐる状況を的確に捉え、近江米の需要量シェアの向上および農業者の所得確保に向けた取組を促進する必要があります。

2. 近江米の生産と流通の状況について

農林水産省が公表した作況指数（12月10日現在）は、全国が「101」の「平年並」に対し、本県は「100」の「平年並」、水稻うるち玄米の1等米比率（12月31日現在）は、全国平均75.9%に対し、本県平均は57.2%となりました。また、本県での令和6年産の主食用米の生産量は、前年より5,600トン多い141,700トンとなりました。

令和5年産に続き、京阪神の米卸売業者は、より近郊の産地の主食用米を集荷したい意向があるものの、県内の集荷業者等に米が集まらず、卸売業者等が求める近江米の数量を供給できていない状況にあります。また、近江米を取り扱う県内外の小売業者からは、今般の米不足の中でも、「やはり近江米を仕入れたい」等の声も聞かれます。

こうした評価と意向、また国の政策の動向も踏まえ、今後、家庭用や業務用など様々な需要に応える日本有数の米どころとして、作付面積の維持と生産の安定化を重視しながら、近江米のシェアの拡大を目指す必要があります。

3. 「米の食味ランキング」について

本県育成の「みずかがみ」は、全量が「環境こだわり栽培」で栽培され、夏の高温に強く良食味という特性から、生産者および消費者等の評価が高く、一定の需要が見込まれています。また、「コシヒカリ」は、本県の水稲作付面積の約4割を占める主力品種であり、県内のみならず京阪神地域の家庭用として根強い人気を誇っています。

本県では、(一財)日本穀物検定協会が実施する「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、強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。



(表1) 米の食味ランキングにおける「みずかがみ」と「コシヒカリ」の「特A」評価の獲得状況

	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6	合計
みずかがみ	特A※	A	特A	特A	特A	A	特A	A	A	A	特A	特A	7※
コシヒカリ	A	A	A	A	A	A	特A	特A	特A	A	A	A	3

※食味ランキングの対象外ではあるが、話題性のある産地品種について食味試験を参考品種として実施。

4. 新たな「近江米生産・流通ビジョン」の策定について

「近江米生産・流通ビジョン」は、農業者がJA等の集荷事業者に販売を委託した米を対象とし、マーケット・インを強く意識した米づくりの指針として策定されました。現行のビジョンは令和7年度で終期を迎えることから、新たなビジョンの策定については、今般の米不足を受け、多様化する流通販売の視点を加え、国の動向等も注視しながら、関係団体と連携して検討を進めます。



5. 日本有数の米どころを目指して

京阪神を中心とした近江米の根強い需要に応えていくため、県農業再生協議会では、令和7年産米の生産目安について、増産する方針を出しています。しかし、生産者の高齢化や離農、近年の猛暑等による収量の減少など、近江米の生産が安定しないことが課題となっています。

このため、スマート農業の導入や猛暑に打ち勝つ栽培技術の普及により、高温の影響が大きい西日本において収量・品質の高位安定化を図り、日本有数の米どころとして、力強い農業の実現を目指していきます。

(表2) 西日本における本県の主食用米の1等米比率を考慮した生産量の順位 (t)

順位	R3年産		R4年産		R5年産		R6年産	
1	滋賀	118,050	広島	96,595	岡山	103,310	広島	82,023
2	岡山	111,843	滋賀	93,171	広島	93,245	滋賀	81,052
3	兵庫	111,321	岡山	78,952	佐賀	81,658	岡山	79,614
4	広島	98,344	兵庫	77,250	兵庫	71,222	兵庫	57,232
5	佐賀	81,177	山口	67,046	滋賀	69,955	山口	57,176

農作物統計に基づく府県別収穫量(主食用)と農産物検査に基づく1等比率の積により算出。
農作物統計における農業地域のうち、近畿以西を西日本とした。

令和7年産「きらみずき」栽培研修会の開催について

近江米振興協会

1. はじめに

『「きらみずき」推進ガイドライン』に基づき令和7年産「きらみずき」の栽培者を募集したところ、令和7年3月1日時点では栽培申込者数は309名で申込面積は約260haとなりました。

昨年産は生産者やほ場による収量・品質のバラつきが大きくなったことから、令和7年産については、「次作に向けた栽培ポイント」を参考にして、安定生産に取り組みましょう。

2. 栽培研修会について

令和7年産「きらみずき」の安定生産に向けた栽培研修会を令和7年2月26日（於：守山市民ホール）および2月27日（於：東近江市あかね文化ホール）に開催しました。研修会では、栽培予定者やJA等集荷業者約200名が出席し、追肥や穂肥の適期施用、各地域における昨年産の生育概況の振り返り等、安定生産に向けた取組について説明を行いました。



栽培研修会の様子（守山市民ホール）

参考 湖南地域農業振興大会での講演について

令和7年2月23日（日）、野洲文化ホールにて「第40回湖南地域農業振興大会」が開催され、県みらいの農業振興課から「きらみずき」の推進について講演されました。講演では令和6年産の生産状況を踏まえた次作での対策や首都圏等での販路開拓の取組について紹介し、会場からは「追肥など栽培管理には手がかかるが、その分、食味に優れており、近所でも評判が良い」といった声が寄せられました。同地域では、令和7年度も100名近い農業者が「きらみずき」を作付け予定であり、今後の作付拡大が期待されます。



湖南農業振興大会の様子

3. さいごに

当協会では、令和7年産「きらみずき」についても、収量・品質の高位安定化に向けた栽培研修会の開催や、「きらみずき」の価値を消費者のみなさまに理解いただき、生産者の努力や苦勞に応える販売に繋がるようPRに取り組んでいきます。

次作に向けた栽培のポイント

○ ほ場選定

- ・地力の低いほ場では、稲体の栄養状態（葉色）の維持ができず、減収リスクが高いことからできるだけ作付けを避ける。
- ・穂いもち、縞葉枯病、ごま葉枯病等の病害やカメムシ等の被害が例年多いほ場も避ける。

○ 栄養状態維持の対策

- ・単収が確保できているほ場は牛ふん堆肥を連用し、土づくりを実践されている事例が多いことから、堆肥施用や深耕等の土づくりを継続して進める。
- ・地力の低いほ場や初期生育が旺盛となったほ場では、生育途中で葉色が低下しやすいことから、葉色が淡くなる前に追肥を施用する。
- ・近年の猛暑下では登熟後期まで稲体の活力が維持できず収量・品質の低下を招くリスクが高いため、穂肥は減肥せず規定量を施用することが望ましく、葉色が濃い場合でも、施用時期を遅らせる等して減量せずに施用する。

○ 雑草対策

- ・あぜ塗り等の漏水対策を行い、均平に留意して代かきを精度良く仕上げる。
- ・除草剤を使用する栽培体系では散布後7日間は止水を守り、落水やかけ流しは行わない。
- ・オーガニック栽培では機械除草と耕種的抑草技術（複数回代かき、米ぬか散布、深水管理等）を組み合わせた防除体系で抑草効果を高める。

○ 病害対策

- ・縞葉枯病については、刈り株再生芽（ひこばえ）やイネ科雑草が病原ウイルスを保毒したヒメトビウンカの越冬場所になり、次作の病原ウイルスの伝染源になるため、前作の水稻収穫後に早期に耕うんし、畦畔等ほ場周辺の雑草を刈り取る。
- ・ごま葉枯病については、生育後期に栄養凋落が起こると発生が助長される。イネの初期生育が旺盛になりすぎず、登熟後期まで肥料が不足しないよう栽培管理や施肥管理を改善するとともに、堆肥や土づくり肥料の施用、深耕等の土づくりを実践する。

令和 6 年度 水稻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、鈴鹿の山深い山系を源として、琵琶湖まで至る犬上川・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。

水稻の種子は県の指定を受けた「採種ほ場」として、東近江市市原・東近江市愛東・彦根市宇尾・愛荘町岩倉の 4 カ所で栽培されております。このようななか、令和 6 年産採種を最後に愛荘町岩倉の農家が引退されるとになり、半世紀にわたり水稻採種生産にご尽力を頂きましたことに対して厚くお礼を申し上げます。

(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・団体と一体となって、生産者の技術向上や生産改善意識の高揚を図り、優良種子の安定した生産と混



中央：表彰者 (株) なかにし牧場 中西市太郎氏
左：滋賀県みらいの農業振興課 川村参事 右：(一社) 滋賀県種子センター 小久保局長

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。今年度の表彰は、令和 7 年 2 月 22 日にハーティーセンター秦荘でとりおこない、受賞者は東近江市平尾町株式会社なかにし牧場さんに決定し、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、表彰式終了後に水稻種子生産者研修会開催をし、「①米穀情勢②令和 6 年産水稻子の概況および令和 7 年産水稻種子の栽培管理ポイント・近年発生が目立つ「イネカメムシの生態と防除」について研修をうけました。



滋賀県農業技術振興センター 前田主任技師より



会場内

令和 7 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、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

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、出庫時までに全農等の「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)

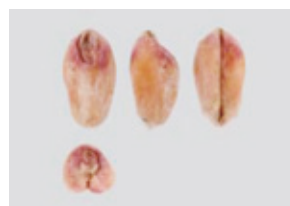
地域登録検査機関は報告書等について、滋賀県知事が定める期日までに滋賀県知事宛に提出すること。

(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。

麦類の赤かび病防除について

～赤かび病の防除を徹底し、安全で品質の良い
麦を生産しましょう！～

病害虫防除所

1. 麦類の赤かび病はかび毒を産出します！

赤かび病は麦類の重要病害で、主に穂に発生します。開花期～乳熟期に降雨日が多く、気温が高いと多発する傾向にあります。この赤かび病が多発すると、赤かび病菌が産生する人畜に有害なかび毒（マイコトキシン）による汚染が懸念されます。特にこのかび毒の一種である「デオキシニバレノール」（DON）は、国の食品衛生法で基準値（1.0mg/kg）が設定され、超過すると出荷できなくなります。現に、令和5年には、岩手県産「ナンプコムギ」でDONの基準値が超過したため、出荷停止や製品回収される事態が発生しました。

2. DON汚染対策には防除と適切な収穫・乾燥・調製の徹底が必要！

赤かび病菌による、DON汚染を防止するためには、農薬による防除は必須です。DON汚染防止に向けた対策をまとめましたので、特に赤かび病耐病性の弱い品種（「びわほなみ」や六条大麦）はこの対策を徹底しましょう。

① 薬剤防除の徹底

- ・小麦（「びわほなみ」を除く）は開花始め～開花期に、二条大麦（「ニューサチホゴールド」）は穂揃い10日後に薬剤防除を行いましょう。
- ・「びわほなみ」および六条大麦（「ファイバースノウ」）は、開花始め～開花期とその7日～10日後頃に農薬を散布しましょう。
- ・特に「びわほなみ」は赤かび病に弱いため、気象の推移に注意を払い、追加防除に備えておくことが重要です。



赤かび病

（穎の合わせ目に桃色の胞子が確認できます）

② 適期収穫、適切な乾燥・調製の実施

- ・刈り遅れは、かび毒の産生を助長するので、適期に収穫しましょう。
- ・多発は場や倒伏しているほ場では、他の麦と分けて収穫するとともに、収穫後は速やかに乾燥しましょう。
- ・栽培管理や適期収穫、適切な乾燥・調製も赤かび病被害やかび毒低減に有効な取組です。

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。詳しくは検索・クリックしてください。

滋賀 防除所

検 索

令和6年産 大豆の生育概況と次作の対策について

農業技術振興センター
農業革新支援部

1 大豆作期間中の気象と生育経過

○播種期～生育初期

6月前半は降雨が少なく播種作業は一部で進み、出芽・苗立ちは良好であったが、6月17日の梅雨入り後は断続的に降雨があり、雨の合間の播種となった。梅雨期間は平年よりも降水量が多く、一部では降雨による出芽不良が見られ、播種作業の進捗も停滞した。7月18日の梅雨明け以降は、一転して降雨が少なく、8月上旬にかけて播種作業が進んだが、一部のほ場では乾燥により出芽が遅れたり揃いが悪くなった。

○生育期～開花期

6月下旬～7月前半に播種し出芽不良が見られたほ場では、湿害の影響により生育が遅れた。しかし、梅雨明け以降は高温多照となり、生育は回復傾向となった。

7月下旬以降に播種したほ場では、主茎長が短く、生育量も小さく、播種時期により生育の差が大きくなった。

降雨により中耕培土が不十分なほ場や適期に除草剤散布ができなかったほ場では、8月下旬ごろから雑草が多発した。

○着莢期～子実肥大期

7月下旬～10月は概ね高温少雨で推移し、干ばつ傾向が続いたため、一部のほ場では株枯れなどの干ばつ害が発生した。

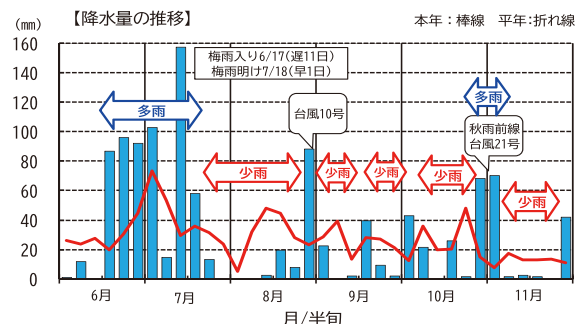
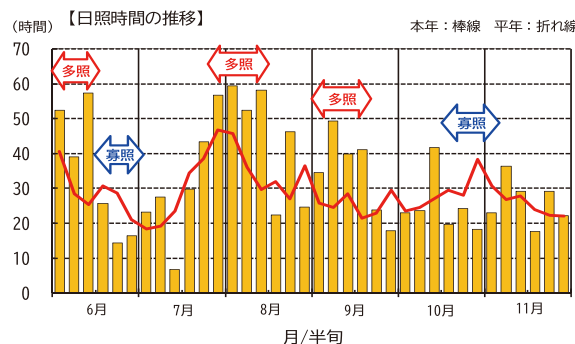
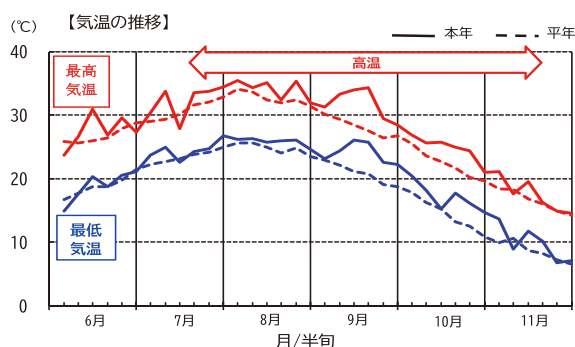
病害虫は、ハスモンヨトウやタバコガ類の発生がやや多く、葉や莢の食害が見られ、葉脈や葉柄を残して葉を食べ尽くされたほ場もあった。また、吸実性カメムシ類の発生も多く、吸汁による被害や減収につながった。

○黄葉期～収穫期

10月中旬頃から葉の黄化が始まったが、7月下旬～10月は気温が平年より高かったことから、落葉が平年より遅れた。

作柄は、播種遅れと干ばつの影響で生育量の小さいほ場が多く、子実肥大期も干ばつ傾向で推移し、ハスモンヨトウやタバコガ類、吸実性カメムシ類による被害の発生が多く、青立ちも多くみられ、収量・品質は平年と比べて不良である。

令和6年（2024年）大豆作期間半月別気象図（アメダス彦根観測地点）



注）平年は平成26年～令和5年の平均値。

2 次作の技術改善対策

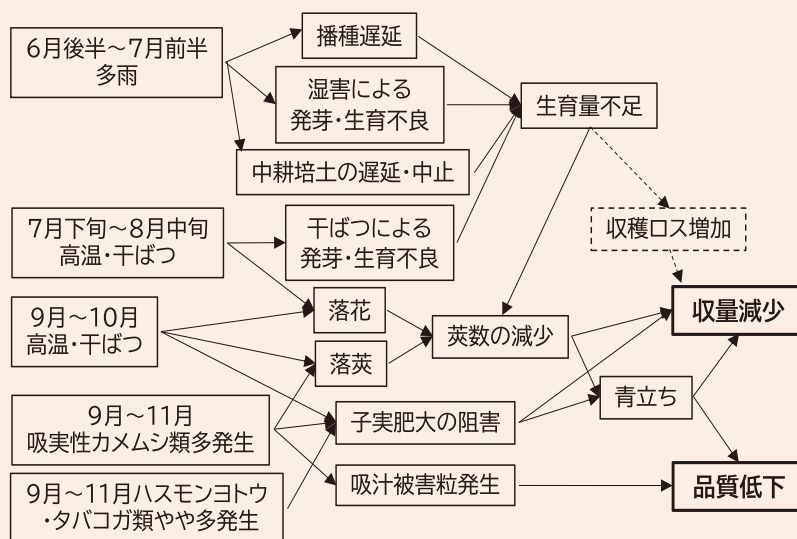
○土づくり

- ・近年、麦・大豆等で水田の畑地利用頻度が増しており、土壌中の有機物が消耗し、地力が低下傾向であるため有機物の施用などの土づくり対策を行う。
- ・麦跡に大豆を栽培する場合、麦稈は焼却せず全量をすき込む。
- ・畜産堆肥を、麦栽培前または大豆栽培前に1～2 t/10a 施用する。
- ・苦土石灰を施用し、土壌酸度の調整と石灰、苦土の補給を行う。

○排水対策

- ・過湿土壤が播種遅れや発芽不良、生育不良を引き起こし、低収の大きな要因となるため、ほ場の排水対策として、明きょや暗きょ、心土破碎などを施工する。
- ・麦跡大豆の場合、麦の排水溝を点検・補修し、弾丸暗きょは麦作前に施工する。排水不良田では大豆作付前にも再度、弾丸暗きょを施工する。
- ・排水対策の徹底が、降雨後の土壤水分の低下を早め、播種や中耕培土の作業可能日数の確保につながる。

令和6年産大豆の収量減、品質低下の要因(推定)



○播種時の対策

- ・耕起～播種作業までの間に降雨を受けると、ほ場が過湿となって降雨後の機械作業が困難となるため、耕起から播種までを1日で終わらせるようにする。
- ・播種後、大雨が予想される場合は、湿害による出芽不良のリスクが高いため無理に播種をせず、気象予報を参考に作業を進める。
- ・湿害回避に効果のある「浅耕うね立て同時播種」や「高速うね立て播種」の導入を検討する。

【播種が遅れた際の対応】

- ・生育不足を栽植密度で補うため、播種時期が遅くなるほど播種量を増やす（1～2割程度）。
- ・播種深度は3cmを基本とするが、梅雨明け後、乾燥が続く場合は播種深度をやや深くし（5cm程度）、丁寧な鎮圧を行う。
- ・初期生育を確保するため基肥に窒素成分で10a当たり2～4kg施用し、着莢数確保に有効な開花期追肥を窒素成分で10a当たり2kg施用する。

○干ばつ対策

- ・開花期以降は要水量が増加するので、特に排水の良いほ場では、うね間かん水や暗きょ排水管からの地下かんがい等が実施できる条件を整える。
- ・弾丸暗きょを明きょに接続するように施工しておく、明きょから弾丸暗きょを通じて水が流れ、うねの中央部までスムーズにかん水するこ

とができる。

- ・ほ場が乾きすぎる場合は、梅雨明け後に一時的に本暗渠の排水栓を閉める。
- ・開花期から子実肥大期にかけて10日間程度降雨が無い場合はかん水を行う。また、日中に葉の反転が50%以上見られる場合には早急にかん水を行う。
- ・かん水の方法は、うね間かん水や明きょへの通水により行うが、長時間水が停滞すると湿害が生じるので、大量の水を通水し短時間でかん水する。
- ・うね間かん水は水口部の水位がうね高さの1/2～2/3程度まで、明きょ通水によるかん水はうね肩までとし、ほ場全体に水が行き渡れば速やかに落水する。

○虫害対策

- ・栽培暦等で計画されている防除を実施するとともに、病虫害防除所から発表される発生予察情報等やほ場での発生状況に注意し、必要に応じて追加防除を行う。

【吸実性カメムシ類】

- ・ほ場周辺雑草の刈り取りを励行する。
- ・加害時期は、開花期以降長期間に及ぶことから、若莢期から数回防除する。莢の伸長終期～子実肥大中期の間に被害が多いことから、子実肥大初期が最も重要な防除時期である。

【ハスモンヨトウ、タバコガ類】

- ・老齢幼虫に対する防除効果は低いので、ほ場で発生状況を確認し、若齢幼虫期に薬剤散布する。

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。

しかし、農業に関連する問題として、農業濁水が琵琶湖の水質や生態系に深刻な影響を及ぼすことが懸念されています。河川へ流れ込む農業濁水は、肥料や土壌が水中に流れ出す原因となり、これが琵琶湖の水質悪化を招きます。

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しましょう。

なお、滋賀県屋外広告物条例では、汚れや色あせ、または塗料等のはく離が著しいもの、破損や老朽の度合いが著しいもの、道路交通の安全を阻害するおそれのあるものの設置は禁止されています。啓発資材を屋外へ設置する際には十分注意しましょう。



《濁水防止のポイント》

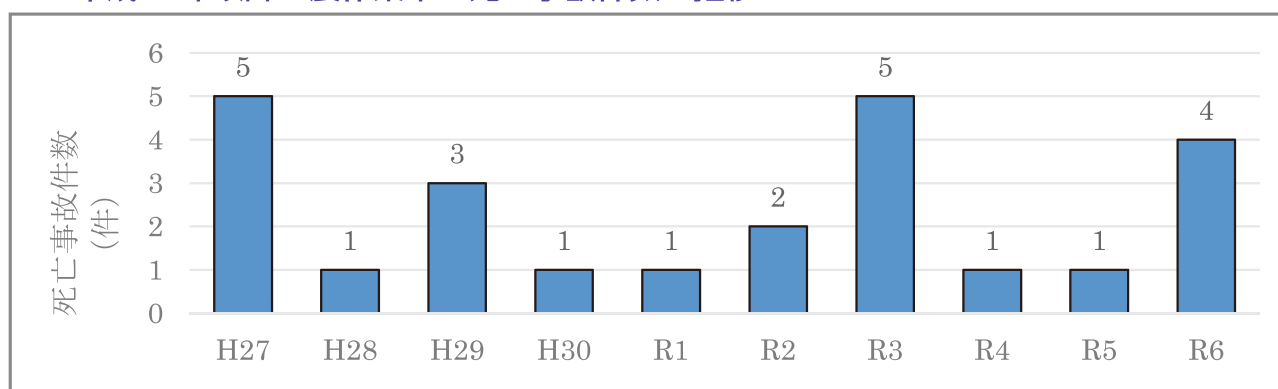
- ①：代かきは、できる限り浅水で実施する。
- ②：排水口はしっかり閉め、濁った水が流れないようにする。
- ③：畦塗りやアゼ波シートで水漏れを防止する。
- ④：田植え前には、水を落とさない。
- ⑤：田植え後の「かけ流しかんがい」はせず、水を大切に使う。

農作業中の事故に注意しましょう！

滋賀県農政水産部
みらいの農業振興課

本県では、令和6年に農作業中の死亡事故が4件発生しました。
毎年、死亡事故が発生しています。今一度、農作業事故の防止に努めましょう。

1 平成27年以降の農作業中の死亡事故件数の推移



2 令和6年に発生した農作業事故の例

あなたもヒヤリ！とした
ことはありませんか？

死亡事故 (4件)

- ・畑で倒れているところを発見。熱中症とみられる(2件)。
- ・一人で草刈りを行っていた。レーキで草を集めて燃やし、煙を吸い、具合が悪くなったと推測される。
- ・農作業中に蜂に刺された旨、妻に連絡があった後、軽トラックの中で意識を失っている男性が発見される。

草刈り (13件)

- ・刈払機の刃の跳ね返りにより、足の親指を切傷。
- ・斜面を草刈中、足を滑らせて1m下へ落下。
- ・刈払機のエンジンを止めずに巻き付いた草を取り除こうとし、指3本損傷。
- ・スズメバチの巣を刺激してしまい、指を刺される。

ほ場退出・移動 (5件)

- ・一瞬目をそらした際、トラクターが路肩でバランスを崩し、堤防から転落。
- ・田に進入する際、トラクターが横転。

3 農作業中の熱中症を予防しましょう！

夏に向けて、農作業中に熱中症になる人が増えてきます。作業中の水分補給やこまめな休憩をとり、単独での作業を避けるなど対策を実施しましょう。また、「熱中症特別警戒アラート」などの情報にも注意しましょう。

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、食の多様化や炭水化物抜きダイエットの流行などにより、米の消費量は減少傾向にあります。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。

もっと食べよう



◆令和6年度の取り組みについて

1. 委託事業について

●もっと食べよう近江米！近江おにぎりコンテスト（8月23日～10月18日）



多数の応募の中から選出された近江おにぎりの具材
(奥から高島とんちゃん、ゴリの佃煮、赤こんにゃく煮)

滋賀県を代表するご当地おにぎり、「近江おにぎり」の具材を県民から広く募集し、近江米と地域の食材を組み合わせることで地産地消を促し、近江米の消費拡大を推進しました。

コンテストでは200通近い応募の中から「高島とんちゃん」、「ゴリの佃煮」、「赤こんにゃく煮」が選出され、10月19日（土）に実施されたイベントで、近江米 PR 隊長の宮川大輔氏と近江米 PR 副隊長のファミリーレストランに実食していただきました。

●もっと食べよう近江米！PR イベント～滋賀の恵みを召し上がれ～

滋賀県南郷水産センターにて、近江米 PR 隊長の宮川大輔氏を起用したイベントを10月19日（土）に開催しました。司会に近江米 PR 副隊長のファミリーレストランに出演していただき、下記の催しを実施され、盛況なイベントとなりました。

記

○ e-radio 公開生放送「もっと食べよう近江米」スペシャル生放送

近江米 PR 隊長の宮川大輔氏や副隊長のファミリーレストランが近江米の魅力を発信するトークショー。

○ キラミン登場！近江米「きらみずき」試食会

キラミンとの写真撮影会を実施するとともに、「きらみずき」の試食を配布。

○ 近江米グラムピットリ当てましょう！

実際にお米に触れてもらう、来場者参加型企画。

○ おいしがうれしが近江米 LIVE

「おいしがうれしが近江米」作曲者のオザキケンタ氏所属のバンドによる生ライブ。

○ e-radio 公開収録 TALK&Mini LIVE「もっと語ろう食生活」

ゲストの SEAMO 氏と副隊長による近江米についてのトーク。



あいにくの雨でしたが、たくさんの方に来ていただきました。

2. イベント出展について

- 滋賀県草津市のスーパーホテル滋賀・草津国道1号線沿にて「世界農業遺産について学ぼう！！～世界農業遺産認定『琵琶湖システム』で育まれた近江米でおにぎり作り体験～」が9月9日（月）に開催され、パネル展示や啓発資材を使用して近江米の魅力を発信しました。
- 琵琶湖グランドホテルにて「滋賀県の魅力発見！地産地消大交流会」が10月15日（火）に開催され、パネル展示や開発資材の配布、きらみずきパックライスの配布を行い、近江米の魅力を発信しました。



地産地消大交流会の展示

◆令和7年度の計画について

- 「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、宮川大輔氏とファミリーレストランを起用した集客型PRイベントを計画中です。昨年度のイベントで好評だったミニゲーム等も取り入れ、消費者参加型のイベントを通して近江米の魅力を伝えます。
- 滋賀県立大学との取り組みについて
2025年、滋賀県立大学が開校30周年を迎えられるにあたり、イベントを計画されています。地域とのつながりのための取り組みに力を入れておられる滋賀県立大学で、若年層への近江米の消費を意識していただけるよう、イベントへの参画を計画しています。
- 構成団体意見交換会の開催について
近江米の更なる利用推進を目的に、当協議会構成団体の意見を取り入れた活動を行うため、構成団体同士の意見交換会を計画しています。

◆啓発資材の作成について

当協議会では、近江米の消費拡大に関する活動に使用していただける、ポケットティッシュ等の啓発資材を作成・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。



◆最後に

食の多様化や外部化、家族形態の変化に伴い、主食にパンや麺類が広がったことで、食卓の風景は変化しつつあります。さらに、昨年度は「令和の米騒動」と言われる異例の状況となり、県内外で近江米の需要が大きく高まりました。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。

近江米新品種「きらみずき」の 県外デビューについて

近江米振興協会

近江米新品種「きらみずき」は令和6年産米から本格デビューし販売が始まりました。9月中旬から収穫を開始し、概ね10月上旬には収穫を終え、11月中旬頃から量販店等の店頭に並び始めました。

近江米は、従来から京阪神地域の消費者から愛用されているところであり、この「きらみずき」も同様に愛され指名されるよう魅力を伝えるため令和7年2月24日（祝・月）京都府城陽市において「近江米きらみずき県外・PRイベント“きらみずき大試食会”」を開催しました。

当日は、雪の舞う2月末にしては非常に寒い1日となりましたが、多くの家族連れでにぎわいました。ステージイベントでは、「ゆっきー先生のマジックショー」「日本一のけん玉パフォーマンス」「ニッサン堂の腹話術」と3つのステージショーで大いに盛り上がりしました。いずれも来場した子ども達に大人気で、思わず息を呑むパフォーマンスに大きな拍手が送られました。同時に行ったきらみずきグッズの当たる「シュートゲーム」は大人も子どもも約730人が熱中しました。

また、きらみずきの試食とアンケート調査、きらみずき5kgの販売会も行いました。



日本一のけん玉
パフォーマンス



ニッサン堂の
腹話術



ゆっきー先生の
マジックショー



シュートゲーム

◆きらみずき 試食アンケート(抜粋)

「きらみずき」をこれからも購入したいと思いますか？



【意見・感想等】

もちもち感がすごい！！おいしい！！	塩むすびで食べたい。 粒が大きくて甘さがあった。
味はいいので、販売価格も若干低くしてもらえたら「三方よし」になると思います。	甘味がありおいしかったです。 人にもすすめたいと思いました。 近江米ということで食の安心感があります。
購入はどこでもできるのか？ アル・プラザにぜひ置いて下さい。	美味しかったし、お話を聞いて食べてみたいと思いました。
キラミンがとてもかわいかったです。	近江米、好きでいつも食べています。 買って食べようと思います。
子供が喜んで食べていました。	あっさりしていて、おいしかったです。



きらみずき

滋賀県産近江米



近江米振興協会
<https://www.ohmimai.jp>