

ごちそうさま。



近江米振興協会
<http://www.ohmimai.jp/>

〒520-0807 大津市松本1丁目2番20号
滋賀県農業教育情報センター内
TEL 077-523-3920 FAX 077-523-5611

近江米のご飯のおいしさの秘密がわかる読本

いただきます。



安全で安心な、おいしい
滋賀県のお米をお届けでき
るのは、人と自然と文化
のたまものです。

滋賀県産

近江米

美味読本

おいしいご飯が、もっと
おいしくなる、近江米の
小さな物語。お箸を片手
に、ぜひどうぞ。

清^きく、豊かな水がある。

農^{いそ}に勤しむ、高い志の人がいる。

厳しく、そして優しい自然がある。

お米の味わいを愛^めでる人がいる。

私たち滋賀県の生産者は、誇りをもってお米を育てています。

その米に「近江米」という名をつけることに、

大きな喜びと責任を感じています。

豊かな自然を守りながら、先祖代々受け継いできた米づくりを通して、

愛情いっぱいの、おいしくて安全なお米をお届けするのが私たちの使命。

その先には、「おいしい」とほほ笑い満足した顔があります。

「近江米」それは私たちの誇り。

そして、生産者から消費者への、心をこめたメッセージです。

近江米 3つのお約束

安全・安心の確保

私たちは、いつ、どんな肥料・農薬をどれだけ使ったのかを記帳するとともに、異物などの混入防止対策を徹底します。農業生産工程管理(GAP)を導入し、環境こだわり米の生産を拡大していきます。

おいしいお米への品質の確保

消費者の皆さんがもっと食べたくなる「おいしいお米」を作ります。そのために、品種の特徴に合ったいい生産管理を行い、お米本来の味を引き出すとともに、米の食味分析や品質管理を徹底します。

安定した生産と流通の確保

米づくりの担い手を中心に、機械、施設などを効率よく利用し、無理のない安定した生産を図り、いつでもおいしい近江米をお届けします。

みずかみ

おいしい近江米の源は、
清く豊かな水。

四方を囲む広大な山々と森林が、自然の浄化装置となって、清く豊かな水を作りだします。その水はやがて、川となって、山をかけ下り、ホタルやトンボ、フナやコイなど、さまざまな生き物の命を育み、元気よく生きづかせます。そして、田畑をうるおし、街を流れ、琵琶湖へと注ぎ込みます。その数、大小あわせて511本。この豊富な水が、県内くまなく流れているからこそおいしいお米が各地で生産できるのです。

近江米とは

滋賀県内で生産される‘うるち米’、‘酒米’、‘もち米’を総称して「近江米」と呼んでいます。日本一の琵琶湖を大切にしながら、土づくりを基本に、品質と食味を重視し、周辺環境にも優しい「安全・安心・おいしい」米づくりに取り組んでいます。

近江米の品種

日本を代表する品種から、滋賀県で開発された独自の品種まで、土壌や気候に合わせてさまざまな米を栽培しています。



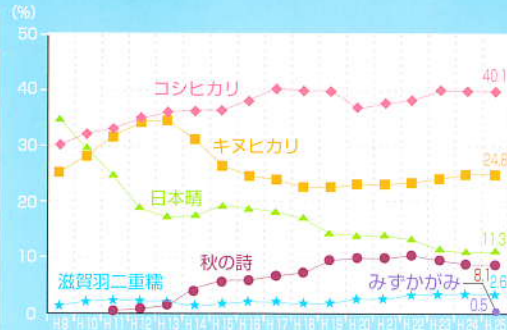
「きれいな湖」と、「おいしい米」の源は同じ。

WHAT'S SO HONORABLE?

●主要品種の概要

品種名	特性・用途等
みずかがみ (本県育成品種)	コシヒカリやひとめぼれの性質を受け継いだ、甘みのある極良食味で暑さに強い早生品種です。
コシヒカリ	良質、極良食味の品種で、好評を博しています。湖北、高島地域を中心に全県的に栽培されています。
キヌヒカリ	コシヒカリの性質を受け継いだ品種で、食味もコシヒカリに匹敵します。
秋の詩 (本県育成品種)	コシヒカリを父親にもち、極良食味で良品質の品種です。熟期は9月中下旬とやや遅く、近年の温暖化に適しています。
日本晴	良質、良食味の品種で、品質、収量とも変動の少ない安定した品種として定評があります。
滋賀羽二重もち (本県育成品種)	昭和13年に育成されて以来、もち米として最高の評価を受け、70年にわたる生産の歴史を誇っています。現在も最高級のもち米として、県下全域で栽培されています。

●品種別作付割合



※'17年では「滋賀の水稲」より、'18年から滋賀県の「品種別作付総込み」より
※'18以降の滋賀羽二重もち、県農業経営課試算

安全で安心なお米は、食べてもおいしいんです！



真剣に、一生懸命に、
おいしい近江米を
つくろうとする人々がいます。

滋賀のどの地方を歩いても、田んぼを熱心に見つめ、草を取り、土を慈しむ生産者の姿を見ることができます。

滋賀の大地に根を張って、代々米づくりに励んできた生産者は、誇り高く、誠実です。琵琶湖や自然との共生をはかりながら、農業や化学肥料の使用を最小限に抑え、よりおいしくて、より安全な米を作るために、創意工夫を重ねています。

生産者は、努力をおしまず汗を流し、新しい技術の導入や情報交換も盛んに行っています。そこが、近江米を高いレベルに保っている所以です。

「米づくりへのこだわり」は、「環境へのこだわり」、そして「おいしさへのこだわり」でもあるのです。



W H A T I S O H M I M A I ?

環境こだわり米

滋賀県では、琵琶湖とその周辺環境に配慮し、環境にこだわった安全な米づくりに取り組んでいます。

●環境にこだわった米づくり

減化学肥料対策

- ・減化学肥料栽培の普及啓発
- ・緩効性肥料の利用促進
- ・施肥田植機の普及による肥料成分の流出削減

↓

施肥田植機の普及率は53%を超え全国トップクラスです。

↓

琵琶湖を中心とする自然環境との調和

減農薬対策

- ・独自の防除基準に基づく防除、農薬の適性使用の指導

↓

10a当たりの農薬薬剤費は全国平均の86%です。

↓

健康や安全を志向する消費者ニーズへの対応



滋賀県では、消費者の皆さんから求められる農産物を提供し、また、近畿1,400万人の水源地である琵琶湖への負荷を減らすために環境こだわり農業推進条例を制定しています。平成16年度からは、農家の取組を支援するために環境農業直接支払を全国にさきかけ交付しています。

●環境こだわり農産物(水稻)の栽培基準です。

- 1 化学合成農薬の使用量を通常使用量の半分以下、延べ7成分以下にしています
- 2 化学肥料(窒素成分)を通常使用量の半分以下、4kg/10a以下にしています。
- 3 琵琶湖をはじめ環境にやさしい栽培技術を取り入れています
- 4 どのように栽培されたかが記録されています

肥料の流出を軽減する施肥田植機

濁水流出防止の確認

環境こだわり農産物栽培ほ場

環境こだわり農業推進条例が実施されています。

琵琶湖にやさしい栽培技術の導入により、環境にやさしい栽培技術を取り入れています。

看板を立て1筆ごとのほ場管理

環境こだわり農産物
滋賀県認証

と き さ 子



厳しい冬も、積雪も、
寒暖の差が大きい気候も、
おいしい近江米には
不可欠でした。

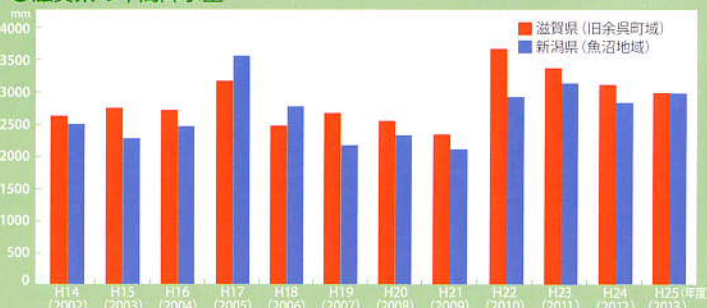
滋賀県には近畿で唯一、特別豪雪地帯があります。
里山に降る大量の雪は、米づくりにほどよい刺激を与えてくれます。
深い山あいを吹き抜ける風は、昼夜の気温差や、
夏暑く冬が寒い寒暖の差となって、より一層、近江米をおいしくします。
人々は、この米づくりに適した土地で、季節の恩恵と移ろいを
肌身に感じ、田畑を耕し、風土に適した農業を営んできました。
この積み重ねが、今日の滋賀のよき自然風景を形づくってきたといえます。
1年の耕作の始まりは、地域の絆を深め、自然や季節の恵みへ感謝し、
五穀豊穡を祈願するために、「オコナイ」などの行事として
大切に伝えてきました。

米づくりに適した滋賀県の気候

● 滋賀県特別豪雪地帯



● 滋賀県の年間降水量



滋賀県は、冬季に寒冷で降雨量(降雪量)が多い上に、自然災害が少ないなど、米づくりに適した気候条件です。



滋賀県には近畿で唯一の特別豪雪地帯がある。

WHAT'S OHSUMI MAI?

オコナイ

主に湖北地方で新春から3月にかけて行われる神事。五穀豊穡を先祖に祈る祭りとされ、木の枝に餅をつけた「まいだま」と鏡餅を飾ります。「オコナイ」の行事は地域によって少しずつ異なりますが、集落の人々はこの日は仕事を休んで行事に参加します。



「当家(とうや)」から社参する様子 ※ 当家・オコナイの当番家 「ツツミ」を担ぐ若い衆 本殿に奉納された「エビ」

近江米は、洗練された日本文化の中で育った。

いもいも 米九



一碗のご飯に
こころを込める。
洗練された食文化が、
近江米を磨きました。

近江米の大部分は、地元、近畿地方で消費されます。
近畿地方は、京都・奈良・滋賀に代表される我が国の文化の発祥の地。
伝統的な食文化も近畿で発展を遂げてきました。
近江米は、この近畿で愛され、日本料理の素材として洗練され^{はく}育まれてきました。
田の守り神とされた鮒(ふな)を、
神からの恵みとされたお米で漬け込み発酵させた鮒(ふな)寿司は、
はるか昔から伝わる滋賀の郷土料理。琵琶湖の魚と近江米、
近くの素材を組み合わせた、みごとなコラボレーション。
研ぎ澄まされた料理人の感性が、近江米をより豊かにしています。



W H A T ' S O H M I M A I ?

近江米を使った郷土料理



これからの近江米がめざすもの
近江米は、これからも品質向上の努力を重ねていきます。また、環境負荷をできる限り抑えた米づくりを更に推進します。母なる琵琶湖、美しい里山、そして生産者のまごころを次代に伝えつつ、「より安全で安心なおいしい米づくり」を展開していきます。これからも近江米への応援をお願いします。