

平成30年
1月号

H29.12.28

近江米に感謝!「滋賀羽二重糰」のお餅つき(滋賀県庁正面玄関にて)



近江米 情報

発行 / 近江米振興協会

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 長井 等
TEL (077) 523-3920 FAX (077) 523-5611 ★ホームページ <http://www.ohmimai.jp/> ★E-mail:shiga@ohmimai.jp



平成30年の年頭にあたって

近江米振興協会会長
滋賀県知事

三日月 大造

あけましておめでとうございます。

皆様には、健やかに新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

昨年は記録的な豪雪に始まり、台風による大雨や暴風など自然災害の多発する1年で、本県において多くの道路等のライフラインをはじめ、農業関係ではビニールハウスの倒壊など大きな被害が発生しました。被災された皆様に心よりお見舞い申し上げます。また、農業共済等に加入されるなど、農業者の方々が自らの課題として捉え、リスク管理に取り組まれるよう関係者の皆様にはさらなる御協力をお願いします。

さて、振り返りますと、昨年は近江米にとりまして大きな飛躍の年でありました。まず、本県育成の「みずかがみ」が日本穀物検定協会の食味ランキングにおきまして、2年連続となる最高ランクの「特A」評価をいただきました。この上ない喜びであり、生産者の皆様、良食味の米づくりをご指導いただいた農

業団体や行政機関の皆様に心よりお礼を申し上げます。この影響もあり、「みずかがみ」は消費者や卸売業者の皆さんからもたいへん高い評価をいただいております。できる限り需要にお応えできるよう、関係者が一体となってさらなる生産拡大に努めてまいりたいと考えていますので、御協力をお願ひいたします。

さらに、昨年10月には、東京・日本橋に滋賀の情報発信拠点「ここ滋賀」をオープンしました。多くの方々に御来場いただきおり、おむすびの「みずかがみ」をはじめ、近江米は大変好評であると聞いております。「ここ滋賀」を最大限活用し、近江米を全国に向けて積極的に発信してまいります。

いよいよ平成30年産から「米政策の見直し」がスタートします。

産地間競争が一層激しくなる中で、環境こだわり栽培など近江米の強みをより發揮しつつ、消費者や流通関係の皆様が求める米づくり、まさに「マーケットインを強く意識した米づくり」を進めていかなければなりません。

当協会は、こうした需要に応え、安全・安心でおいしい近江米づくりとそのPRに精一杯努めてまいりますので、皆様の御支援、御協力をどうぞよろしくお願い申し上げます。

本年が皆様にとって輝かしい一年となりますことをお祈りいたします。



病害虫防除

～平成29年度水稻病害虫の発生概況と30年産水稻・麦類の病害虫防除について～

平成29年の主要な水稻病害虫の発生概況と、平成30年に特に注意が必要な水稻および麦類の病害虫対策について紹介します。

平成29年度の水稻病害虫発生概況

表 平成29年度水稻主要病害虫発生概況一覧

病害虫名	発生時期	発生量
葉いもち	遅	少
穂いもち	平年並	少
紋枯病	早	平年並
白葉枯病	遅	少
ごま葉枯病	やや早	少
ニカメイガ（第1世代）	やや早	やや少
ニカメイガ（第2世代）	やや早	やや少
トビイロウンカ	やや遅	少
セジロウンカ	遅	少
ヒメトビウンカ	早	平年並
斑点米カメムシ類	早	平年並

注) 発生時期および発生量は平年比

1) 葉いもち(発生量:少)

置き苗いもちの発生は7月3日と遅く、ほ場での発生も遅くなり、初発確認は7月6日でした。ほ場の発生量は少でした。

2) 穂いもち(発生量:少)

ほ場での初発確認は7月28日でした。発生時期は平年並でした。一部発生の多いほ場が見られましたが、全体での発生量は少でした。

3) 紋枯病(発生量:平年並)

ほ場での初発確認は6月13日で、平年より早く確認されましたが、初期の発生は一部地域に限られました。その後、感染の広がりは遅く、発生量は少なく推移しました。7月下旬から、主に垂直感染が増えましたが、発生量は平年並でした。

4) 白葉枯病(発生量:少)

ほ場での初発確認は8月16日で遅い発生でした。発生した地域は一部の常発の地域に限られました。

5) ごま葉枯病(発生量:少)

ほ場での初発確認は8月10日で、やや早い発生でした。その後の発生量は少なく、発生地域も限定的でした。

6) ニカメイガ第1世代(発生量:やや少)

越冬世代成虫の発ガ最盛期は、やや早く、その

ため、第1世代幼虫のは場での発生時期は、やや早くなりました。ほ場での発生量は、やや少でした。

7) ニカメイガ第2世代(発生量:やや少)

第1世代成虫の発ガ最盛期が7月第5～6半旬で、やや早かったことから、第2世代幼虫の発生もやや早くなり、ほ場での初発確認は7月24日でした。発生量は、やや少でした。



イネ茎内のニカメイガ幼虫(左)と
ニカメイガ幼虫による白穂被害(右)

8) トビイロウンカ(発生量:少)

予察灯への初飛来は8月23日で、やや遅くなりました。それ以降も予察灯への飛来を認めましたが少数でした。8月下旬以降の調査でも坪枯れは認められず、発生量は少でした。

9) セジロウンカ(発生量:少)

予察灯への飛来は、8月下旬までほとんど見られませんでした。ほ場での発生量は、8月下旬以降の成熟期調査では少でした。

10) ヒメトビウンカ(発生量:平年並)

越冬世代の予察灯への飛来時期は平年並で、その発生量も平年並でした。ほ場での7月上旬の発生量は、やや少でしたが、8月下旬の発生量は平年並でした。



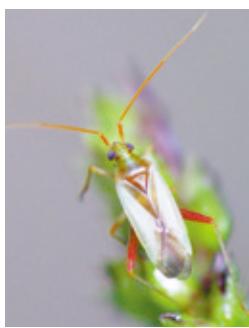
ヒメトビウンカ (左:幼虫、右:雌成虫)

11) 斑点米カメムシ類(発生量:平年並)

7月上旬の畦畔すくい取りでは、アカスジカスミカメの発生量は、やや多でした。8月中旬の本田すくい取りでも、アカスジカスミカメが多くなりました。その他の種の発生量は概ね平年並で、斑点米カメムシ類では平年並の発生量でした。



ホソハリカメムシ

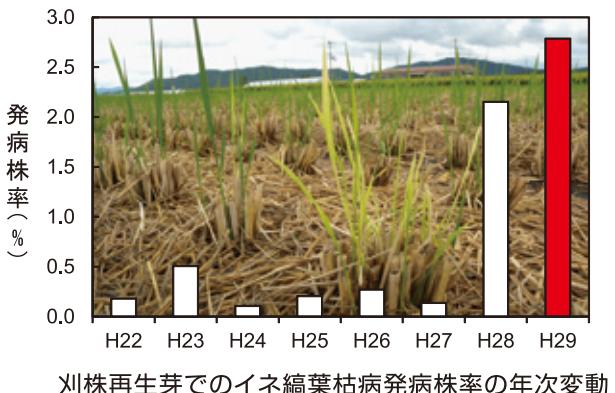


アカスジカスミカメ

平成30年度の水稻病害虫防除について

1) 縞葉枯病

本ウイルスを保毒するヒメトビウンカは、越冬後、イネを吸汁加害して媒介します。昨秋、刈株再生芽(ヒコバエ)調査の結果、一昨年以降、県内で急増しており、本病の発生が県内全域で認められました。蔓延防止のため、刈株再生芽での発病が目立つほ場・地域では、速やかに水田を耕起し、次作ではヒメトビウンカに効果のある育苗箱施用剤による防除を実施しましょう。



刈株再生芽でのイネ縞葉枯病発病株率の年次変動

2) ニカメイガ

幼虫が刈り株や稻わら内で越冬するので、早急に耕起を行い、越冬幼虫の密度を抑制しましょう。発生が多かった地域では田植時に、ニカメイガに効果のある育苗箱施薬剤を施用するか、6月上旬にニカメイガに効果のある粒剤を本田に施用するなど、防除を徹底しましょう。

3) 紋枯病

前年に発生が多かったほ場や初期生育が旺盛なほ場では注意が必要です。また、出穂後の気温

が高温多雨に経過すると上位進展が助長されます。極早生・早生品種では、発病を認めたら、中生・晚生品種では出穂20日前の発病株率が15~20%以上であれば防除を行いましょう。



紋枯病の病徵

平成30年産麦類の病害虫防除について

1) 赤かび病(大麦、小麦)

開花期～乳熟期に降雨日が多く、平年より気温が高いと多発します。開花始め～開花期(二条大麦は穂揃い10日後)に防除し、六条大麦はその1週間後に2回目の防除をします。収穫後、乾燥・調製するまでに時間がかかると被害粒が増加があるので、収穫後は速やかに乾燥させます。

2) 縞萎縮病(大麦、小麦)

2月下旬～3月上旬頃から葉に黄緑色の細長いかすり状の斑点の出現後、下葉は黄変して葉先から淡褐色になり、次第に枯れます。新葉はやや細めで内側に巻き、淡黄緑色の退色斑ができ、次の葉が出る頃にモザイク症状を現します。発病株は分げつが減り、草丈が低くなります。早播きすると発病が多くなるので、適期に播種します。薬剤で防除できないため、排水対策に努めるとともに、土壌伝染するため、連作を避け、作業による汚染土壌の持ち出しによる病原の拡散を防止します。

3) 黒節病(大麦、小麦)

葉鞘に褐色の条斑が生じ、茎葉が枯死します。温冬の年に発生が多い傾向にあります。種子消毒剤として金属銀水和剤の登録があります。耕種的な防除として、ほ場の排水を良くし、窒素質肥料の過剰を避けましょう。

(滋賀県病害虫防除所)

滋賀県病害虫防除所ホームページ

<http://www.pref.shiga.lg.jp/g/byogaichu/>

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。

詳しくは検索してください。

滋賀 防除所

検索



平成29年産米の検査結果から

滋賀県農政水産部農業経営課

1.検査状況

○滋賀県内における、平成29年10月末現在の検査数量は以下のとおりとなっています。

☆種類別	29年産米	前年同期	対前年比
水稻うるち玄米	73,408t	78,906t	93.0%
醸造用玄米	1,553t	1,984t	78.3%
水稻もち玄米	2,174t	2,889t	75.3%
計	77,135t	83,779t	92.1%

☆主な品種別(水稻うるち玄米)	29年産米	前年同期	対前年比
コシヒカリ	26,369t	29,756t	88.6%
キヌヒカリ	12,999t	14,771t	88.0%
日本晴	6,783t	7,333t	92.5%
秋の詩	6,798t	6,882t	98.8%
みずかがみ	9,358t	8,956t	104.5%

2.品質概況

○滋賀県の10月末現在の水稻うるち玄米の1等比率は72.9%(前年同期76.0%)となっています。

☆主要な品種別の1等比率	☆2等以下に格付けされた主な理由	
コシヒカリ 69.3% (79.2%)	乳白(心白・腹白)	39.3% (29.3%)
キヌヒカリ 63.1% (64.4%)	整粒不足	29.7% (26.9%)
日本晴 76.1% (59.0%)	着色粒(カメムシ)	10.6% (8.0%)
秋の詩 76.1% (84.5%)	その他形質	8.3% (4.1%)
みずかがみ 88.0% (90.8%)		

注: ()書きは28年産

○主要品種の品質概況

【早生品種】 7月下旬(登熟初期)からの日照不足と高夜温の影響により、乳白粒などの白未熟粒が多くみられ、主要品種である「コシヒカリ」、「キヌヒカリ」の1等米比率は前年産を下回る状況ですが、「みずかがみ」の一等米比率は88.0%と他の早生品種に比べて高くなっています。

【中生・晩生品種】 登熟期の台風などが影響し、着色粒の発生がやや多くなりました。

【2等以下の格付理由】 本年産は生育前半の生育過剰により有効茎歩合が低下したことに加え、7月下旬からの日照不足と高夜温が影響して、乳白が2等以下の格付理由として最も多く、次いで整粒不足となりました。また、気温が日毎に上下したこと、早生・中生品種とともに成熟が不揃いとなり、稔実の遅れた粒の一部で未熟粒が発生するなど品質に影響しました。

(参考) 主要な品種の過去3カ年の1等比率(各年度、3月末現在の本県産のデータ)

	28年産	27年産	26年産
水稻うるち玄米 〈全国平均値〉	75.2% 〈83.4%〉	73.8% 〈82.4%〉	57.8% 〈81.4%〉
コシヒカリ	80.2%	75.3%	41.8%
キヌヒカリ	62.2%	55.2%	55.0%
日本晴	61.0%	84.2%	86.6%
秋の詩	80.3%	85.3%	65.6%
みずかがみ	91.6%	87.7%	70.1%



平成30年産 近江米生産基本方針

近江米振興協会

1 情 勢

- ・平成29年産の近江米は、全般に生育前半が過剰生育となったことから有効茎歩合が低下し、成熟期の穂数が平年より少なくなったこと、また出穗後の日照不足と気温が日毎に上下したことで成熟が不揃いとなり、稔実の遅れた粒が未熟粒となったこと等から、作柄は「平年並み」で作況指数が「100」(12月5日公表)となった。
- ・外観品質については、7月下旬以降の日照不足と高夜温の影響により、早生品種で乳白粒や基白粒などの白未熟粒が多くみられる他、中生品種では台風の影響で着色粒が発生するなど、県全体のうち玄米の1等米比率は72.9%と全国平均(83.2%)を下回る結果となった(いずれも農林水産省公表、10月31日現在)。
- ・価格面では、主食用米の過剰作付が3年連続で解消されたことを受け、全国的な需給状況は引き締まっており、相対取引価格は3年連続で上昇している。
- ・一方、こうした米価上昇の影響によって今後の消費者の買い控え等が進めば、主食用米の需要量はこれまでトレンドとされてきた毎年8万トンを超える減少も見込まれる状況にある。
- ・こうしたなかで、全国的主要産地では品質や食味に優れる独自品種のデビューが相次いでおり、また国の「米政策改革」で行政による生産数量目標の配分が廃止されることに伴い、今後産地間競争が一層激化することが見込まれる。
- ・こうした背景から、県内外における近江米の安定的な需要を確保するとともに、需要に応じた生産に取り組む体制づくりを進め、近江米のブランド力の向上を図ることが喫緊の課題となっている。

2 基本的な考え方

- ・平成30年産からスタートする「米政策改革」を踏まえ、マーケットインを強く意識した米づくりを進めることとし、品種や用途別の需要に応じた生産への誘導を図る。
- ・なかでも食味ランキング(日本穀物検定協会)において、2年連続で「特A」を取得した県育成品種「みずかがみ」については、卸売業者等からの要望数量に生産が追いついていない状況であり、今後も確実な需要が見込める品種として作付拡大を進める。
- ・栽培技術においては、家庭用として流通している「みずかがみ」をはじめ、主力品種である「コシヒカリ」等の良食味品種について、「特A」を継続して取得できるよう、食味の高位安定化を進める。
- ・また、全ての品種について、品種の特性や生育状況に応じた栽培管理を徹底することで収量の安定を図るとともに、早生、中生ともに白未熟粒を防ぐ技術対策の実践を徹底することで外観品質の安定化を図る。
- ・消費者の安全・安心を確保するために、環境こだわり米の作付面積割合を50%以上とすることを目標に生産拡大を進めるとともに、環境こだわり米のより一層の深化を見据えた取組やGAP(農業生産工程管理)の実践を推進する。
- ・農地集積、農業機械の効率利用をはじめ、土壤診断等に基づく適正施肥等による生産コストの低減を推進する。
- ・これらの対策を総合的に実施することにより、「高品質で環境にやさしく、安全安心・おいしい」近江米の生産を推進するものとする。

3 主要品種の作付方向

- ・平成30年産以降の本県産主要品種について、今後の生産と流通の方向性を示す「近江米生産・流通ビジョン」(H30年3月策定予定)に基づき、マーケットインを強く意識した米づくりを推進する。
- ・具体的な推進にあたっては、家庭用、業務用等の用途別需要情報を関係機関が共有するとともに、生産者に確実に伝達したうえで作付提案を行うなど、需要に見合った生産量を確保できるよう全ての関係者が連携して取り組む。
- ・なかでも家庭用として流通する「みずかがみ」については、2年連続の「特A」取得や消費者等の評価の高まりにより確実な需要が見込めることから、近江米を牽引する中核品種として、一定の収量を確保しつつ、品質および食味の均質かつ高位安定化が図れるよう食味分析等の徹底した品質管理のもとで作付の拡大を推進する。
- ・「キヌヒカリ」、「日本晴」等の多くが業務用に流通している品種については、需要量の増大に合わせた作付を行うとともに、供給量の確保と面積当たりの収益を高めるために必要な収量の確保についても検討する。
- ・また、気象変動によるリスクの分散を図るため、「みずかがみ」、「コシヒカリ」、「キヌヒカリ」の早生品種と「秋の詩」、「日本晴」などの中生品種を組み合わせ、作期分散に配慮した作付を推進する。

4 技術対策

(1) 収量の安定化・品質の向上対策（家庭用・業務用共通）

- ・近年は、「高温」と「低温」、「多照」と「寡照」、「多雨」と「寡雨」が局在化するなど、特異的な気象が多く発生している。
- ・今後も、こうした気象変動の影響を受けることが予測されることから、収量や品質低下を防ぐため、各産地において下記の技術対策の実践状況を調査点検し、取組の不十分な技術については、生産者および関係者が一丸となって重点的に実践し、安定した収量の確保と1等米比率80%以上を目指す。

<主な点検技術>

- 土づくり、深耕、適正栽植密度・適期移植、中干し、出穂前後各3週間の常時湛水、適正な穗肥の施用、収穫前までの間断かんがい、適期収穫の実践状況。
- ・収量や品質に大きく影響する登熟期の水管理については、収穫作業に支障がない限り落水を遅らせ、間断かんがいによる水分供給を徹底する。
- ・特に「みずかがみ」については、施肥基準に即した適正な基肥量を確実に施用するとともに、極端な疎植え・遅植えを避けることで初期生育を確保し、収量の安定化を図る。

(2) 食味向上対策（主に家庭用）

- ・平成28年産食味ランキング(日本穀物検定協会)において、本県産「みずかがみ」が最高評価となる「特A」を2年連続で取得したこと、近江米に対する注目度が確実に高まっている。

今後とも、「特A」産地に相応しい良食味米生産に努め、消費者等の支持を確実なものとすることが重要である。

- ・このため、次の技術対策を徹底する。

→有機物や土づくり肥料の施用による土づくりを進めるとともに、深耕により根張りを促進するなど、栄養凋落の防止を図る。

→産地や品種ごとに収量目標を設定し、過度の窒素施肥や有機物施用を控える。

→3~4本／株の細植を基本とし、350~400本／m²の穂数が確保できるよう、品種特性や土壤条件等に合った適切な栽植密度を選択する。

-
- 穂肥は、ほ場の地力、稲の生育(草丈、茎数、葉色)に応じて調整し、穗揃期の葉色が葉色板4.0以下を目標とする。
 - ・特に「みずかがみ」については次の技術対策を徹底する。
 - 適切かつ確実な基肥施用で初期生育を確保するとともに、穂肥施用時期は出穂25日前(幼穂長1mm)とし、県稻作技術指導指針に基づく地帯別の施肥基準を超えて施用しない。
 - また、大豆跡やレンゲ跡、堆肥施用ほ場等、地力の高いほ場においては、地帯別施肥基準の半量を上限とし、地力や生育に応じて加減する。
 - 併せて、生産者自らが「みずかがみ」ブランドを「守り、育てる」組織的な取組を強化し、品質・食味の高位安定化を図る観点から、食味や品質に課題がみられる地域においては、生産者組織等において改善に向けた取組を引き続き進める。
 - ・なお、(1)、(2)の具体的な内容は「収量・外観品質および食味向上のための重点技術対策」(別記)のとおりとする。

5 「安全・安心」な米づくり

- ・環境こだわり米の生産拡大を図ることとし、区分荷受け・区分管理により、「環境こだわり米」としてのロットを確保するなど、安定した流通に取り組む。
- ・特に、「みずかがみ」については、全て「環境こだわり栽培」で取り組むこととし、安全、安心な米づくりの代表的取組を継続する。
- ・さらに、本県の環境こだわり農業が全国一の取組であること、生産者が国民的資産である琵琶湖の環境保全のために努力していることを「おいしさ」とともに県内外に発信するとともに、環境こだわり農業の一部として、よりステップアップさせたオーガニック農業等の取組を目指す。
- ・食品としての安全性の確保に加え、環境保全、労働安全等を目的とした滋賀県版GAPをベースにその高度化に向けての実践を推進する。
- ・カドミウムの吸収を抑制するため、土づくり肥料の施用および出穂前後各3週間の常時湛水を徹底する。

6 コスト低減を図るための技術等対策

- ・多様な需要(価格帯)への対応や生産者の所得確保のため、集落営農による水稻経営の一元化、担い手への土地利用集積、作期分散に配慮した品種の作付を進め、施設・機械の効率利用を図り、機械器具費等のコスト低減を推進する。
- ・直播栽培など低コスト・省力技術の普及拡大を図る。
- ・土壤診断や生育診断等に基づく土づくりや効率的な施肥を進め、資材コストの低減を推進する。

7 普及・推進体制

- ・これらの対策等の着実な実践を図るため、次の取組により、関係者の情報共有、農業者への周知を図る。
 - 需要に応じた米づくりを進めるため、品種別、用途別の生産状況や流通・販売動向について、あらゆる機会を通して生産者に対し確実に伝達する。
 - 安定した作柄や品質の高位安定化を図るため、生育情報の発信、啓発資料の配布、農談会の開催等を通してタイムリーな情報伝達を徹底する他、現地研修会の開催や部会組織等での研鑽活動を通して技術の実践に結び付ける。

収量・外觀品質および食味向上のための重點技術対策

1 「白未熟粒」を減らし、充実を高め、収量の安定化と食味向上を図るために

①土づくり・施肥

- 土づくり肥料の投入（土壤診断の実施）
- 深耕（15 cm以上を目標）
- 適正かつ確実な基肥、追肥施用（地力の高い地域のコシヒカリでは減量する）
- 生育に応じた穂肥施用
 - ・ 粒数過多、倒伏を防止し、食味向上のため、幼穂を確認し葉色、株張りに応じて穂肥を施用する。
 - ・ 高温時における登熟期の栄養不足を回避するため、適期に必要量をきっちり施用する。
 - ・ 「コシヒカリ」「秋の詩」は倒伏を回避しつつ登熟後半まで栄養状態を維持するため、分施体系または緩効性肥料の利用とする（幼穂形成期までの生育量が過剰の場合は、後期重点施用とする）。
 - ・ 「みずかがみ」は食味確保のため、地帯別の施肥基準を超える量を施用しない。また、大豆跡や堆肥施用ほ場等、地力の高いほ場においては、基準量の半量を上限とする。

②植え付け ★「みずかがみ」は極端な疎植をしない。

- 適期植え
- 細植え
- 適正栽植密度

品種	適期植え			細植え	適正栽植密度（坪あたり株数）		
	5月上旬	5月中旬	5月下旬		湖辺粘質	湖辺砂質平坦	中山間
みずかがみ	○	○	×	3~4本/株	60	60~70	70
コシヒカリ	×	○	○		50~60	60	60~70
キヌヒカリ	○	○	○				
中生・晚生							
栽植密度(坪)	50株	60株	70株				
必要苗箱数(1反)	14~15	16~17	18~20				

※ 播種量150g/箱、植え付け本数3~4本/株

③水管理・防除

- 早めの溝切りと中干し

茎数が目標穗数の8割になったら速やかに中干しを行う。

中干しの実施により太く強い茎を作るとともに、収穫前まで入水できる田面の硬さを確保する。

- 出穂前後各3週間は常時湛水（水を切らさない）

- 収穫5日前まで間断かんがい（胴割粒の防止、粒大の確保）

- 発生予察に基づく防除（いもち病、紋枯病の本田防除）

2 「胴割粒」を減らすために

- 収穫5日前まで間断かんがい（胴割粒の防止、粒大の確保）<再掲>

- 適期収穫（糲黃化率：85%が目安、刈り遅れない）

- 適正な乾燥（高水分糲を急激に乾燥しない）

3 「カメムシ類による斑点米」を減らすために

- けい畔2回連續草刈り（出穂2~3週間前と出穂期の2回連續）

- 品種別に適期に防除（特に「みずかがみ」や中生品種で被害が多いところは注意）



米穀情勢

全農滋賀県本部 米麦農産部

1.消費動向

(1) 総務省家計調査

総務省家計調査によると、平成29年9月の米の一世帯あたり購入量は、前年を上回る112.6%となった。平成28年10月からの12か月合計については、米、パン、めんのいずれも前年を下回り、米は95.4% (66.60kg、前年差▲3.21kg) となっている。

(2) 量販店等の売り上げ動向

ア. チェーンストア協会加盟量販店の平成29年9月の食料品売上高は、既存店ベースで前年比99.9%とほぼ前年並みとなり、食料品のうち、米が含まれる「その他食品」の売り上げも前年比99.7%と前年並みとなっている。

イ. コンビニエンスストアの平成29年9月は、前線等の影響により気温の差が大きかったことから、麺類等の温かい商品が好調であり、更に、店内調理品等のカウンター商材も好調に推移したため、既存店売上高はほぼ前年並みの結果となった。米飯類が含まれる「日配食品」の売上高については、前年同月比0.2%とやや下回った。

ウ. 外食産業の平成29年9月は、各社それぞれの期間限定フェアや販促キャンペーンが奏功し、全業態合計の売上高は103.3%と13ヶ月連続で前年を上回った。業態別には、ファーストフードが104.1%と前年同月を上回り好調を維持しているが、パブレストラン・居酒屋が前年同月を99.3%と若干下回った。

2. 平成29年産水稻の作柄状況および作付動向

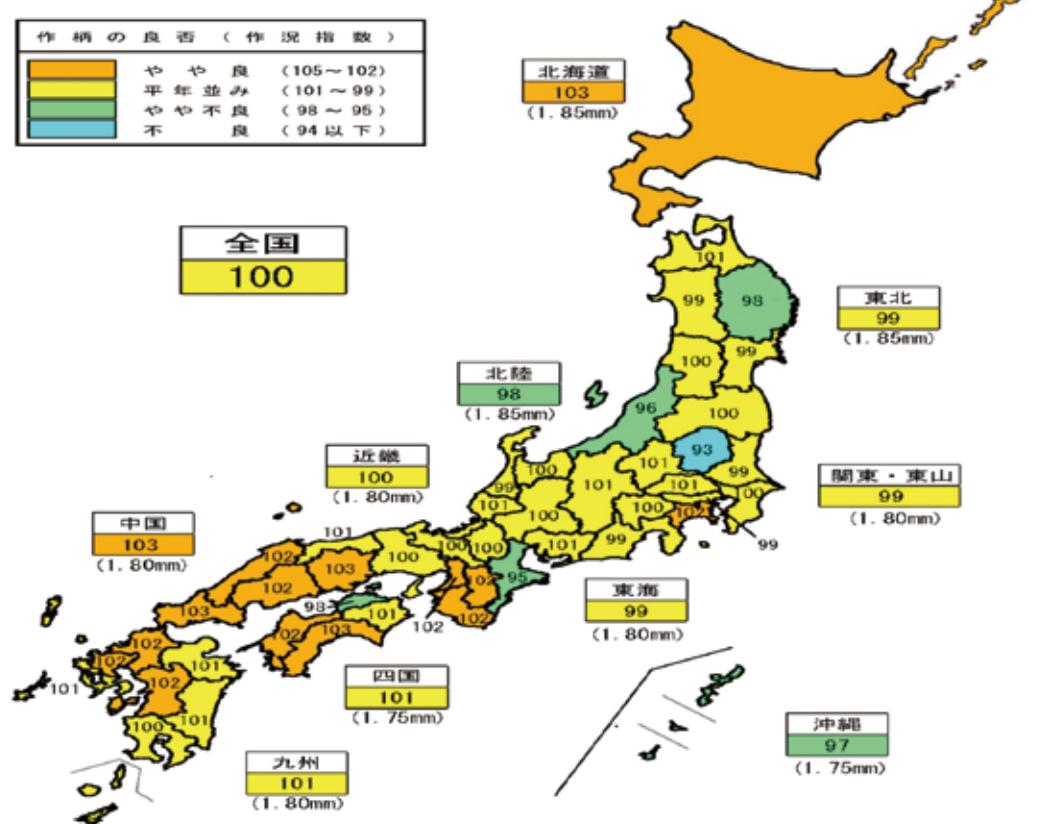
(1) 農水省が公表した10月15日現在における作柄概況によると、全国の10aあたり予想収量は534kg(前年差△10kg)、作況指数は100の「平年並み」と見込まれる。

地域別に作況指数を見ると、北海道103、東北99、北陸98、関東・東山98、東海99、近畿101、中国103、四国101、九州101、沖縄98となっている。

(2) また、主食用作付面積に10a当たり予想収量を乗じた予想収穫量(主食用)は730.9万トン(前年△18.7万トン)が見込まれる。

(3) 農林水産省が公表した9月15日現在における作付動向によると、主食用米から戦略作物等への転換が進んだが、前年比で▲1.1万ha減少した。この結果、主食用米の作付面積は137.0万haとなり、生産数量目標138.7万haを1.7万ha下回り、3年連続で超過作付が解消された。

【図表1】29年産米の作柄状況(10月15日現在、農水省公表)



【図表2】29年産米の作付面積(9月15日現在、農水省公表)

	主食用米			戦略作物等							単位:万ha
	作付面積 ①	生産数量目標 ②	超過作付 ①-②	加工用米	米粉用米	飼料用米	WCS	備蓄米	麦	大豆	
27年産	140.6	141.9	▲1.3	4.7	0.4	8.0	3.8	4.5	9.9	8.6	10.1
28年産	138.1	140.3	▲2.2	5.1	0.4	9.1	4.1	4.0	9.9	8.8	10.2
29年産	137.0	138.7	▲1.7	5.2	0.5	9.2	4.3	3.5	9.8	9.0	10.5

3.需給見通し

29年産米の生産量は731万トン(作況100)と見込まれることから、現在の国の需給見通しにもとづく試算によれば、主食用米の30年6月末民間在庫量は、178万トンと見込まれるが、需要の減少幅を①トレンドの△8万トンと仮定した場合は183万トン、②直近2か年平均の△14万トンと仮定した場合は189万トンと試算される。

【図表3】主食用米の需給見通し(全農試算)

(単位:万トン)

	A	29/30需要量別試算		
		①需給見通しベース	②△8万トン/年	③△14万トン/年
平成29年6月末民間在庫量	A	199	199	199
平成29年産主食用米等生産量	B	731	731	731
平成29/30年主食用米等供給量計	C=A+B	930	930	930
平成29/30年主食用米等需要量	D	752	747	741
平成30年6月末民間在庫量	E=C-D	178	183	189

注: 主食用米等需要量は、①現在の国の需給見通しベース、②需要実績に対し△8万トン/年の減少、③需要実績に対し△14万トン/年の減少、の3パターンで試算。



田畠輪換水田から発生する温室効果ガスを減らす

滋賀県農業技術振興センター環境研究部

1.はじめに

滋賀県の農地の90%以上は水田です。本県における農業分野からの温室効果ガス発生量は、水田からのメタン(CH_4)発生量が最も多く占めており、その削減対策が重要となっています。メタン発生削減技術は数多く研究されていますが、その中でも、水管管理については、早期の実用化が期待できる技術です。

ここでは、水田から発生する温室効果ガス(メタン等)の削減技術として、当センターで行った中干し延長の試験事例を紹介します。

2.試験方法

1) 試験場

滋賀県農業技術振興センター内の田畠輪換水田場

(前作は小麦・大豆、調査1年目は大豆跡水稻、調査2年目は水稻跡水稻)

土壤タイプ：灰色低地土

水稻品種：「みずかがみ」(5月上旬移植)

2) 試験方法

中干しを1週間程度行う「慣行区」に対し、この開始を1週間前進させ、計2週間以上行う「中干し延長区」を設置しました。両区から発生する温室効果ガ

慣行の中干しは1週間程度。この開始を1週間前進させ、計2週間以上の実施



図1 試験場における水稻の水管理

注)→中干し期間
慣行区:1週間程度、中干し延長区:2週間以上

ス(メタン)の量および水稻の収量、品質を調査しました。

3.試験結果(図、一部データ略)

1) 中干し期間を延長することで、調査期間全体のメタン発生量が2か年ともに慣行と比較して削減されました。

2) 水稻の収量、品質は両区で差はありませんでした。

4.おわりに

メタンは水田に水を張り、土壤中の酸素が少なくなった場合に、発生量が多くなります。したがって、中干し期間を延長することで、土壤により多くの酸素が入り、中干し以降のメタンが少なくなると考えられます。

しかし、過度な中干し期間の延長は減収、雑草発生等につながります。また、カドミウム吸収対策技術(出穂前後各3週間湛水)を考慮して、出穂3週間前には中干しを終了する必要があります。

現在、環境こだわり農業直接支払交付金のメニューとして、「長期中干し(中干し期間2週間以上)」が対象となっています。

今回の得られた調査結果からも、現在の「長期中干し」の取組は地球温暖化防止に大きく貢献していると考えられます。

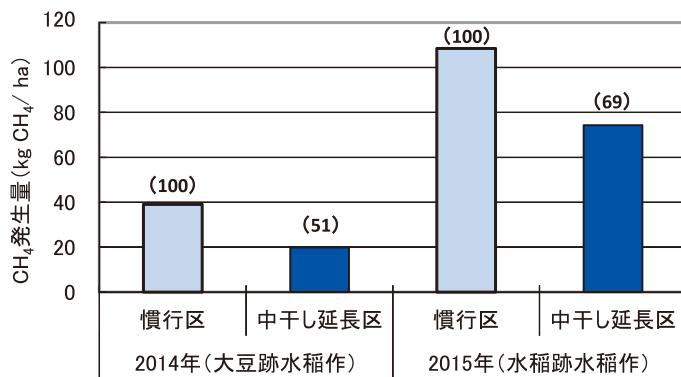


図2 中干し期間の延長と調査期間のメタン発生量

注)()は慣行区を100とした比数



第42回「ごはん・お米とわたし」 作文・図画コンクール入賞者決まる

JA滋賀中央会

J A滋賀中央会は、第42回「ごはん・お米とわたし」作文・図画コンクールを実施し、審査結果を発表しました。今年は「作文部門」から特選9人、入選17人、佳作25人、「図画部門」から特選7人、入選15人、佳作22人が選ばれました。

同コンクールは、次世代を担う県内の小・中学生に、米と農を起点に、家族などとの思い出やごはん食の良さを見直し、理解を深めてもらう運動の一環として毎年実施しています。今年は県内の小・中学校合わせて168校から作文部門に1,629点、図画部門に1,028点の応募がありました。

審査員からは、「地域や学校での米作り体験を描きながら、その苦労や喜びを生き生きと描いた作品がたくさん寄せられた。具体的な作業や、その場の情景、人々の様子を描くことは説得力とともに迫力のある文章を書くことにつながっている」(作文部門)、「お米を通した家族や友だちとの絆や温かさ、みんなで食べるごはんのおいしさを元気いっぱいに表現できている」(図画部門)などの講評がありました。

各部門の入賞者（特選・入選）は次の通りです。

作文部門

● 特選 ●

安藤さく（佐山小1）、野瀬陽菜乃（城西小2）、藤塚 柚（旭森小3）、白川莉々子（旭森小4）、中川沙紀（瀬田東小5）、島内達也（旭森小6）、笛木綾音（長浜西中1）、西尾亞子（滋賀大附属中2）、近藤真子（彦根南中3）

● 入選 ●

飯塚桃乃（吉身小1）、守 來実（守山小1）、近藤愛結人（湯田小2）、森野 奏（五個荘小2）、鈴木稚菜（豊郷小3）、山下孝介（木戸小3）、若松丈馬（河瀬小4）、西谷穂乃花（城西小4）、川崎美莉愛（岡山小5）、鈴木花菜（菩提寺小5）、瀬古悠翔（甲南第二小6）、田中健登（稻枝中1）、島崎のの楓（近江兄弟社中1）、小谷直大（北大路中2）、田中美優（近江兄弟社中2）、五十嵐勇人（多賀中3）、米田亮吾（滋賀大附属中3）

図画部門

● 特選 ●

守 來実（守山小1）、國安祐衣（城南小2）、堀内虹来（稻枝西小3）、奥村暁妃（河西小4）、西川昂駿（真野小5）、久保空雅（大宝東小6）、藤田宵地（朝桜中1）

● 入選 ●

神山泰駕（甲南第二小1）、吉岡暉倫（坂田小1）、竹内若葉（大宝東小2）、田中悠暖（亀山小2）、中川花乃（逢坂小3）、関東正悟（南郷小3）、吉岡巧翔（坂田小4）、南壽さえ（高島小4）、宮川翔夢（南郷里小5）、川端悠愛（長浜小5）、山本 光（晴嵐小6）、西村陽央（瀬田北小6）、高岡汐音（朝桜中1）、安井 資（朝桜中1）、谷口冴耶（朝桜中3）

作文部門(特選)

ごはんがだいすきなわたし

甲賀市立佐山小学校 1年生 安藤さく

わたしは、ごはんのもちもちかんがだいすきで、たきたてのごはんがとってもだいすきです。きょうのよるごはんもおこめをつかったりようりがいいです。わたしがいちばんおいしいごはんは、おおもりのじぶんですくうごはんがいちばんいいです。わたしはいつもごはんまだかな？はやくたべたいなどおもって、ごはんができるのをたのしみにしています。ごはんをたくさんたべて、はやくおかあさんみたいに大きくなりたいです。だから、ごはんを一ぱい二はい三ぱいとおかわりをつづけていきたいです。ごはんをつかったものでさなりようりは、おにぎり、オムライス、おかゆ、ぜんざい、チャーハン、カレー、どんぶり、たまごごはん、なっとうごはんです。おもしもねばねばしておいしいし、だいすきです。でも、いちばんすきなのは、ごはんからできているライスペーパーのなまはるまきです。いろいろなおやさいがはいっているからです。

いえのまわりのたんぽのうえでそだっているおこめもつぶつぶができてきました。はやくおおきくなったらこのおこめをたべたいなどおもってまいにちかんさつしています。

わたしはごはんをなかでたべることもすきだけれどそこでたべることがすきです。かぞくやともだちとたのしくたべたり、とりのうたごえや、たいようのきらきらや、かぜがさらさらとするのがきもちいいからです、だからバーベキューをするのもだいすきです。

うんどうかいのおべんとう、おみせでたべるごはん、おかあさんがつくるごはんぜんぶかんしゃのきもちがあるからおいしいんだと、わたしはそうおもいます。あさ、ひる、よるのみっつのときに、ごはんはぜったいでてくるとおもっています。0さいからおいしくたべていました。これからおとなになっても、おばあちゃんになってもずっとずっとこのこさずたべたいです。

図画部門(特選)



「おいしいおいしいお米にな～れ」

大津市立真野小学校5年

西川 昂駿



「富」

東近江市立朝桜中学校1年

藤田 宵地



もっと食べよう「近江米」!県民運動拡大中!!

滋賀県米消費拡大推進連絡協議会

1)近江米を応援するファン27,000人を突破!

平成27年にスタートしました近江米の消費拡大を進める《もっと食べよう「近江米」!県民運動》。この県民運動では、近江米を応援いただく根強いファンを確保するため、《「近江米」もっと食べます宣言》を集めています。これまでの2年半で11,954の個人や団体から宣言をいただきしており、取組人數は28,930名にまで広がっています。(平成29年12月末日現在)



2)関係団体と連携して、さまざまなイベントで県民運動をPR!

《もっと食べよう「近江米」!県民運動》を広く発信し、近江米の消費拡大を推進するため、当協議会では県内のさまざまなイベントで県民運動をPRしてきましたのでそのひとつをご紹介します。

○もっと食べよう「近江米」!~秋の新米祭り in イオン長浜店

平成29年11月4日(土)にイオン長浜店にて、新米イベントを開催しました。近江米PR副隊長のファミリーレストランさんの司会で、近江米4品種の食べ比べクイズや近江米のパッケージデザインなど盛りだくさんの内容で、会場は大いに盛り上がりました。

食べ比べクイズでは、見事、全品種を当てられた方もおられました。参加者からは「どの品種も、やっぱりおいしい!」とうれしい声もいただきました。



3)私の“近江米エピソード”募集中!

「毎日の朝食は近江米と決めています!」、「結婚式で近江米を振舞いました!」など皆様の近江米に対する熱意や思い出をつづった“近江米エピソード”を教えてください。応募いただいた方から抽選で、豪華商品をプレゼント。

この機会に皆様の“近江米エピソード”を自慢しちゃいましょう。

詳しくは下記URLを参照ください。

http://www.e-radio.co.jp/pg_news/oumiepi/



もっと食べよう「近江米」!
エピソード募集チラシ

4)さらなる近江米の消費拡大に向けて

当協議会では、近江米の消費拡大に向けて、県内外問わず多くの方々に近江米の魅力を知っていただくために宮川大輔さんを近江米PR隊長として《もっと食べよう「近江米」!県民運動》を盛り上げていきます。

応援よろしくお願いします。



環境こだわり農業深化プロジェクトについて

滋賀県食のブランド推進課・農業技術振興センター

1. 環境こだわり農業の取組経過

滋賀県では、より安全で安心な農産物を消費者に供給するとともに、琵琶湖をはじめとする環境と調和のとれた農業生産を確保するため、平成15年3月に滋賀県環境こだわり農業推進条例を制定し、環境こだわり農業を広く推進してきました。

環境こだわり農業への支援は、平成16年度に県が独自に導入した「環境農業直接支払制度」から始まり、平成19年度からは国の施策を利用し、現在は、平成23年度から開始された「環境保全型農業直接支払交付金」により支援を行っています。環境こだわり農産物の栽培面積は、平成28年度には15,000haを超え、特に主力の水稻では作付面積の概ね半分で取り組まれています（図1）。

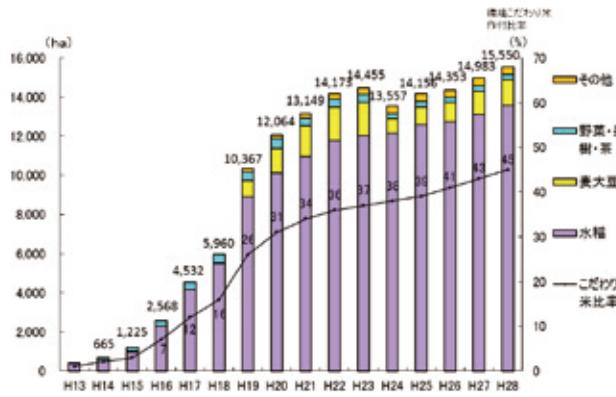


図1環境こだわり農産物栽培面積、環境こだわり米作付比率の推移

2. 今年度からの新たな取組

全国の環境保全型農業をけん引してきたトップランナーとして、平成24年度から5年連続日本一の環境こだわり農業の取組をしっかりと守りながら、さらにブランド力強化や琵琶湖の保全に資する取組を推進していくため、今年度から環境こだわり農業の深化プロジェクトをスタートしました。

新たに、「有機農業等推進方策検討協議会」（生産者、JA中央会、全農しが、市町、県で構成）を設

置し、有機栽培米等を中心とした栽培技術の実証や、生産・流通・消費段階における需要動向等を調査するとともに、環境こだわり農業の深化に向けた推進方策の検討を始めました。

3. 水稻有機栽培の現地実証

水稻有機栽培技術の確立に向け、平成29年5月に実証を県内3か所（甲賀市・東近江市・長浜市）に設置し、最新型の水田駆動除草機（8条タイプ）による機械除草（写真1）の技術実証に取り組みました。機械除草の他には、複数回代かき、米ぬか散布を組み合わせた技術体系（表1）としました。



写真1 水田駆動除草機による除草作業（左）と機械除草後水面に浮いた雑草（右）

表1 実証技術の概要

	代かき 回数（実施日）	移植日 量（散布日）	米ぬか散布		機械除草
			1回目	2回目	
甲賀市	2回(5/1,15)	5/16 155(6/9)	5/26	6/5	
東近江市	4回(4/26, 5/6, 16, 25)	5/27 80(5/25)	6/7	6/17	
長浜市	3回(4/10, 5/13, 26)	5/27 70(5/27)	6/10	6/20	

注)米ぬか散布量の単位:kg/10a

現地実証の結果、2～3葉に生長していたノビエ、コナギ、ホタルイは、機械除草後、一齊に水面に浮き上りました（写真1）が、作業速度が速いと稲の葉に損傷を受けることがわかりました。また、条間の除草効果には優れるものの、株間に残草が見られ、除草効果を最大限に發揮するには1回目の機械除草に入る時期や機械除草部の高さ調節等が課題として残りました。

機械除草機を操作した農家からは、「これまでの歩行型除草機に比べて非常に省力的」、「作業開

始時には旋回時の条合わせに手間取ったが、慣れれば問題ない」、「施肥等をもう少し改善すれば収量増が見込める」などの感想が寄せられました。

今年度の実証で明らかになった点を踏まえ、次年度に再度現地実証を行い、水稻有機栽培での生産安定を目指します。

4. 有機農産物の生産・流通・消費動向

有機農業に取り組む実践経営体調査では、半数を超える経営体で需要の動向に合わせ、作付けを拡大する意向が示されました。

一方の有機農産物の流通状況に係る調査では、現在は小ロットの取り扱いとなるため、直販を中心であり、量販店への流通は少ない状況でした。

しかし、有機農産物等を評価する消費者に商品とメッセージを確実に届け、販売拡大している専門店化の事例も生まれており、新たな販路開拓の可能性

が確認されました。

さらに、県民意識調査では、有機農産物に対し、価格が高くても潜在的ニーズがあることが示される等、生産・流通・消費を結ぶ新たな可能性が示されました。

5. 今後の取組

「有機農業等推進方策検討協議会」においては、平成31年産からのオーガニック米（有機栽培米）の作付推進に向けて検討を行っています。

環境こだわり農産物のブランド力向上・消費拡大を図り、環境こだわり農業をさらに進めていくためには、各主体（農業者等、農業団体、農産物販売業者、消費者等）の積極的な取組が重要となってきますので、引き続きご理解とご協力をお願いいたします。

「ふうどぶつく滋賀 環境こだわり農産物」

「日本一の環境こだわり農業」発信事業

滋賀県食のブランド推進課



「環境こだわり農産物」をPRする新たな資材として「ふうどぶつく滋賀 環境こだわり農産物」を作成しました。

これは、「環境こだわり農産物」である滋賀県育成品種「みずかがみ」のお米と、「環境こだわり農産物」に関わる生産者の物語などを綴った冊子を1冊の本のようにセットとしてお届けできるパッケージになります。

今後、イベント等で活用し、環境こだわり農産物のさらなる理解促進と販売促進につなげていきます。

また、滋賀県では「環境こだわり米」の懸賞付キャンペーンを、卸売事業者の皆様にご協力いただき、新米期間である8月末から12月末まで実施しました。今年度は県内・京阪神地域のみならず東海や関東圏の消費者の方へも「環境こだわり農業」の取組が日本一であることをPRしました。

毎年大きな反響があり、環境こだわり農業の理解促進や環境こだわり米の消費拡大に大きな手応えを感じています。今後も、「環境こだわり米」が、県内をはじめ、京阪神や東海・関東圏の多くの消費者の皆様に選んで食べていただけるよう、関係機関・団体が一体となってPRを実施していきます。



写真:ふうどぶつく滋賀



東京日本橋に『ここ滋賀』オープン!

滋賀県食のブランド推進課



JAしが女性協議会による「みずかがみ」PRのようす



ここ滋賀

東京都中央区日本橋2-7-1

JR東京駅八重洲北口から
徒歩6分

WEB: <http://cocoshiga.jp>

昨年10月29日に東京日本橋に
滋賀県情報発信拠点『ここ滋賀』
がオープンしました。

『ここ滋賀』は『全国・世界から選ばれる滋賀へ』を基本コンセプトに、滋賀の魅力を実際に見て、触れて、食べ
ることができる体験型の発信を行うとともに、滋賀への誘引の役割を担う拠点として、近江商人のゆかりの地でも
ある東京日本橋に開設されました。1階にマーケット(物品販売)、2階にレストランを備え、滋賀県の魅力ある「食」
や「モノ」に触れることができます。

食のブランド推進課では、『ここ滋賀』を活用した『首都圏「滋賀の食材」プロモーション・流通促進事業』を実
施しています。その第1段として、『近江米おむすびコンテスト』を昨年11月に開催しました。東京の働く人をターゲ
ットにした「滋賀の食材」を使ったおむすびのアイデアを全国から募集したところ、県内外から63件の応募があり
ました。この中から選ばれた上位3作品を『ここ滋賀』のテイクアウトコーナーで販売しました。11月12日に行われた
3作品のお披露目イベントでは、JAしが女性協議会の上田和子会長らをゲストに迎え、来店者に向けて近江米
「みずかがみ」のPRを行いました。

この他にも、滋賀県の料理人による『滋賀の食材』限定メニュー
フェアを開催しています。1月12日には「鮒寿し」をテーマに、滋賀
の老舗「魚治」の左寄氏による特別
メニューを実施します。また、2月16日には「近江牛」をテー
マにした特別メニューも開
催予定です。

食のブランド推進課では、今後
も『ここ滋賀』を活用し、「滋賀の
食材」PRする予定です。皆さま、
ぜひ一度、『ここ滋賀』へお越しく
ださい。

ここ滋賀 「滋賀の食材」限定メニュー フェア

滋賀県食のブランド推進課

11月17日
(金)
18:00～

ピワマスと琵琶湖の堪能祭

～滋賀のシェフによるピワスマニューフェア～

滋賀の人気料理店、ひさご寿し料理長の川西義志氏によるトークを聞きながら、この日限りのピワマスを使ったフルコースをお楽しみいただけます。



※写真はイメージ

11月18日(土)～23日(金)

フェア期間中、ひさご寿し川西料理長監修の特別メニューをここ滋賀2階『滋乃味』で提供。

12月2日
(土)
19:00～

湖の謝肉祭

～近江の冬を謹す～

『琵琶湖の恵みと伝統野菜』をテーマに、創作近江料理『滋香 六撰』の杉本宏樹シェフが腕を振ります。古くから滋賀で親しまれた食材を、これまでにない新しいアプローチで、杉本シェフのトークとともに楽しめます。



※写真はイメージ

12月3日(日)～8日(金)

フェア期間中、「滋香 六撰」杉本シェフ監修の特別メニューをここ滋賀2階『滋乃味』で提供。

1月12日
(金)～
18日(木)

テーマ食材「鮒寿し」

滋賀県の食文化を代表する「鮒寿し」をテーマに、滋賀の老舗「魚治」の左寄祐祐氏による特別
メニューを実施。

フェア初日には、トークイベントも予定。詳細はここ滋賀HPで随時お知らせします。



※写真はイメージ

2月16日
(金)～
22日(木)

テーマ食材「近江牛」（予定）

日本3大和牛とも評される「近江牛」をテーマに、特別メニューを実施。
詳細はここ滋賀HPで随時お知らせします。



※写真はイメージ



大規模乾燥調製貯蔵施設の課題と対策

近江米振興協会

大規模乾燥調製貯蔵施設での課題は、施設の老朽化・利用率の低下・担当職員の減少等があり、このような状況の中で、オペレーター等現場担当者の皆さん方は、品質事故等の防止のみならず、安全・安心・良品質米麦を出荷するために万全な体制で取り組んで頂いております。施設運営については多くの課題が山積しており、日々に解決することが困難な問題もありますが、以下、気のついた点を記述します。

I 良品質米麦づくりについて

1. 計画的な荷受けについて

(1) 米について

「みずかがみ」の荷受施設が多くなり、「コシヒカリ」「キヌヒカリ」の収穫最盛期に3品種同時荷受のピークがありました。利用率低下及び収穫量減等の影響もあり平準化された施設が多く、施設の乾燥処理能力を超えて荷受となった施設はありませんでした。

「みずかがみ」の29年産米の荷受施設は、県内18CEで対応されましたが、今後さらに荷受施設が増加する事も鑑み、区分管理数と乾燥処理能力、サイロ及び一時貯留ビン数を総合勘案した荷受計画を各JA施設運営委員会で十分検討を行い計画することが重要です。

(2) 麦について

麦は成熟期が短期間のために荷受けが集中するうえに、生産者心理も影響して、「梅雨の晴れ間」に刈り取りが集中して過剰荷受けとなることがあります。そのような場合は緊急に荷受け制限・休止ができる体制を作つておく必要があります。近年、当県内では麦の品質事故は発生していませんが、今年度事故がなかったからということで安心は禁物です。

(3) 乾燥処理能力について

老朽化施設では、設計された数値よりかなり低下している場合がありますので、「施設を実際に稼働した場合の乾燥処理能力」を勘案した荷受計画が必要です。

2. 荷受から乾燥調製について

(1) 実需者の要望に応えるには、整粒歩合の高い米麦を出荷する事が重要です。

荷受けした米麦の品質にも影響されますが、オペレーターの努力だけでは、限界があります。

荷受け米麦の品質仕分けと区分管理の徹底により「良いもの」と「悪いもの」を混合しないようにすることや、丁寧な調製・精選により品質を高める事が必要です。

県内各施設で色彩選別機等の導入は、年々多くなっており、今後、品質向上を図るために必要な機器です。

(2) 乾燥作業で(熱風乾燥方式)穀温測定ができていない施設があります。サンプルを抽出しにくい構造の施設もありますが、可能な限り穀温測定(魔法瓶等の活用)を実施する必要があります。

米麦の貯蔵中の事故の多くは、穀温を測定していても穀温チェック(グラフ化)が出来ていない施設で最も多く発生しています。

3. 保管管理について

(1) 貯蔵・保管中の穀温管理について、穀温測定とその記録が自動的に行われる施設では機器任せで、パソコンでの記録簿作成の傾向があります。

日々穀温の状況を把握するには、オペレーターが自ら記録簿に記帳することが大事です。

穀温の動きを「観る」「グラフ化」する事により、少しの穀温の動きも見逃さない事。また、日々施設の上級責任者による確認も重要です。

貯蔵・保管開始後、外気温が低下しているにもかかわらず、サイロ内の穀温が高い施設があります。穀温

が高いと、呼吸が盛んになり糀が消耗・劣化しますので、外気温が低い日に時間帯を定めて、出来るだけ早く穀温を20℃以下にする必要があります。

- (2) 結露は、過剰荷受けとともに品質事故の大きな要因となっていますが、上部空間の多いサイロは特に注意して糀状態の異常の有無を適宜確認して下さい。

II 環境美化に対する取り組みについて

施設は食品工場です。環境美化を徹底する事によって、美観だけでなく、害虫の発生防止対策にもなります。

担当職員不足により環境美化に手が回らない施設が多いと考えられますが、消費者・実需者の目線は厳しくなっています。何時、どのような人の施設見学があっても、堂々と対応できるように、環境美化の一層の取り組みをお願いします。

III 施設の計画的整備について

多くの施設が老朽化しています。整備しなければならない箇所については、担当オペレーター等現場で働く皆さんのが一番良く認識されていることですが、予算の関係上整備が徹底できない箇所があります。稼働時の修繕は処理能力に直接影響を与え、「品質事故」の発生要因となりかねません。

メーカーの部品生産供給の内容が変わり、古い機器類は、注文しても交換が難しい場合がありますので、計画的整備が必要です。

また、今年産米麦の稼働が乗り切れた事で修繕が後回しになると、大きな代償を払わなければならない事にもなりかねません。予算上の制約はありますが、早目の計画的な整備で、安心して稼働できる体制をつくり上げて頂きたいと思います。

IV 労働安全について

- (1) 共乾施設稼働には、労働安全衛生法に定められた①乾燥設備作業主任者②酸素欠乏危険作業主任者③はい作業主任者④フォークリフト運転技能資格者⑤玉掛け技能資格者等の職員配置が必要です。

人事異動により乾燥設備作業主任者でない人が主オペレーターになったり、稼働最盛期に乾燥設備作業主任者が配置できない交替班があります。

無資格運転は「法律違反」になり、労働災害(人身事故)を起こす危険も高くなります。

- (2) 荷受けがフレコンの場合、荷受けホッパー口で紐を解く場合にロープ切れによる落下事故が発生し、「荷受け台」の活用が事故防止には必須です。

一方で、生産者にもロープ切れの恐れがあるフレコンの使用をしないよう、収穫前から啓蒙・指導していく必要があります。

※まとめ

近年、気象状況による品質低下や、米の消費動向の変化により、近江米の生産・流通・販売を取り巻く状況は厳しさを増しております。

このような状況下で、各施設の担当オペレーターの皆さん方には、日々大変なご苦労を頂いていることが多いですが、施設稼働で「慣れ」は大変危険ですので、絶えず必須の各種諸帳簿の記入を正確に行い、上級責任者の確認を受けて頂くことが大切な事だと考えます。

特に、保管管理での穀温測定には細心の注意を払って頂き、共乾施設の運営管理及び環境美化に万全を期して頂くようお願いします。

共同乾燥施設の事故防止の対応として、30年2月に計画しております施設管理者等を対象とした研修会には、「施設管理者の役割及び事故防止」関係等についての内容を企画しておりますので、是非ご参加をお願いします。



米麦の種子更新率調査の概要について

(一社)滋賀県種子センター

主要農作物種子法に定められる主要農作物（稻、麦類、大豆）は農業の基幹作物であり、国民の基本的食糧です。その基本的食糧を生産するための種子は農業生産の基礎であり、優良な種子の生産および普及を促進することは、生産性向上と品質改善を図るための重要な取組の一つとなっています。

ここでは米麦改良対策の一環として（一社）全国米麦改良協会が毎年実施されている米麦の種子更新率調査の概要を紹介します。

1.種子更新の必要性

穀物の種子を長年にわたり自家採種し続けていると、品質特性の劣化、混種や変異あるいは変種が起ることがあるため、栽培品種の優良性および純粹性を保つために「種子更新」を行う必要があります。

更新用の種子は、採種圃で異形株や病害虫株の抜取の徹底等、品種の特性・純粹性を保持するため細心の注意を払って管理され、圃場・生産物審査に合格したもののが供給されます。

2.米麦種子更新率の動向について

(1)水陸稻の動向

近年の良質米志向を踏まえ、各産地とも産米評価を高めるため、種子更新の指導や新品種・新技術の導入等の努力を積み重ねてきた結果、全国の種子

更新率は平成29年産見込で88%と前年より微増となり、本県では初の90%台に上昇しました。

(2)麦類の動向

需給ミスマッチを解消するため実需者の望む良品質麦への生産や新品種の作付が増加した結果、種子更新率は全国では近年90%を超える高い更新率で推移していますが、本県は70%前後のままであり、全国平均とは依然として大きな開きがあります。

(3)今後の課題

平成29年産の種子更新率見込は全国的には高い率ですが、本県においては水稻は全国の上位県には未だ追いついておらず、麦類では全国平均を下回っていることから、大豆も含めて全県的な種子更新率向上に向けた取り組みが必要となっています。

3.最後に

種子更新率の向上には種子の安定確保が極めて重要です。台風や天候不順等、人力では克服できない面もありますが、需用者の期待に応える種子の生産と供給を図るとともに、種子更新率向上のための普及・啓発活動についても一層取り組む必要があります。種子法廃止後においても、その役割と重要性は変わりません。引き続き関係者のご理解とご尽力を賜りますようお願いします。

図1 水稻種子更新率の推移

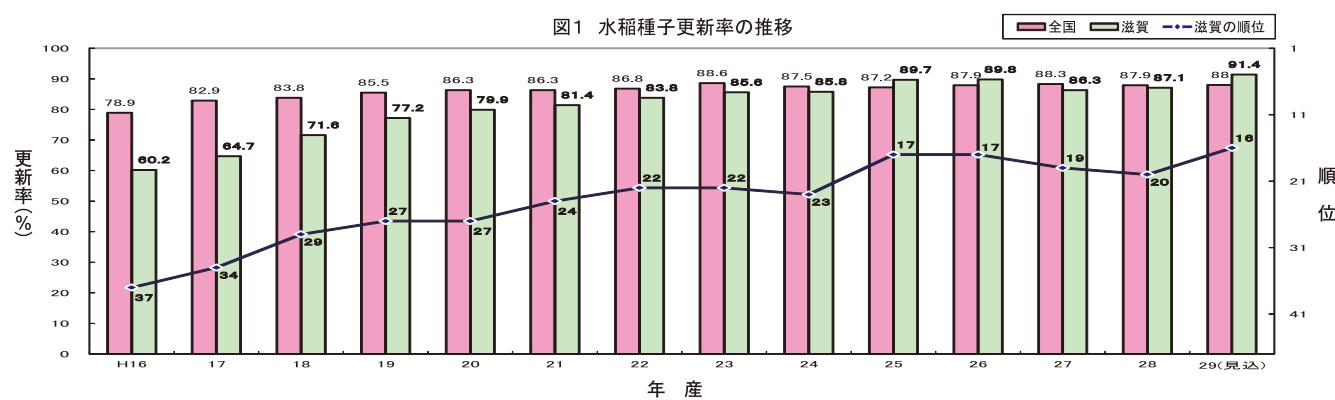
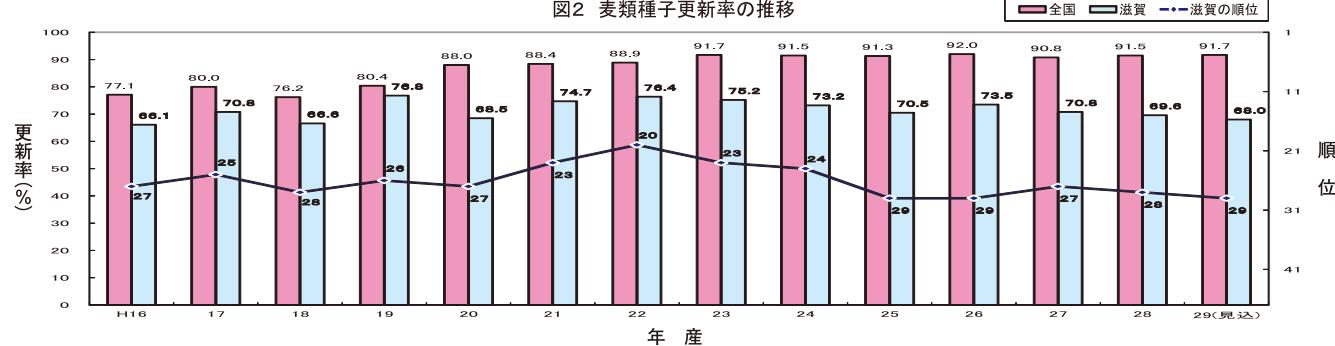


図2 麦類種子更新率の推移



近江米キャンペーン／イベント／CM放映（主な取組み）



の販売や「近江牛」のしぐれ煮試食コーナーを併設し、好評を博しました。多くの来場者に近江米をPRできました。

（来場者数：109千人（主催者発表））



近江漬物&近江米

【その4】

JRの大坂駅と京都駅構内で、9月から10月にかけてデジタルサイネージによる広告を掲出しました。



新作の「みずかがみん2017」を在阪4局とKBSで放映

【その1】

近江米振興協会では、本年度新たな手法としてインターネットを活用した近江米の新米キャンペーンを行いました。キャンペーンでは、お米についてのアンケートを行い、応募期間は9月から12月末までの4か月間としました。

協会のホームページを始め、動画共有サイトYouTubeや左図のチラシのQRコードからインターネットを介して応募いただけるようになりました。

このチラシは、各種イベントや県内外に広がる“近江米ファン拡大登録店”130余の米穀店、県内関係機関・団体などを通じ消費者に配布し、全国の多くの方からの応募を求めました。

【その2】

11月23日に大阪城公園において開催された“10万人のふれあい広場”イベントに参画し、上記のチラシやグッズを活用した新米キャンペーンを中心、「みずかがみん」



10万人のふれあい広場

【その3】

11月26日にイオンモール草津において『いいものだから伝えたいたい近江漬物＆近江米』を開催し、三日月大造滋賀県知事（当協会長）とココリコ遠藤章造さんにより近江米を始め、滋賀県産食材の魅力を発信していただきました。



JR京都駅構内でのデジタルサイネージ広告

今年度も、9月から11月の新米販売時期に合わせ、2種類のテレビコマーシャルを活用して、在阪民放4局とKBS京都およびびわ湖放送で放映しました。（左図は、そのひとコマ）

また、FM滋賀や毎日放送、ラジオ大阪でラジオCMを放送しました。