

近江米情報

第53巻
第3号
(通巻263号)
令和4年
08
(2022年)

発行 / 近江米振興協会

編集責任者 / 小久保 泰

安全・安心、
美味しいお米は
近江米。

●卷頭：オーガニック近江米消費者
意向調査結果

●実需者インタビュー
シノブフーズ株式会社

●「琵琶湖システム」が「世界農業遺産」に認定

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



琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業

「琵琶湖システム」が「世界農業遺産」に認定され、喜ぶ三日月知事と関係者

オーガニック米市場調査結果について

みらいの農業振興課
みどりの食料戦略室

はじめに

消費者の購買行動において、選ばれるのは強いブランド力を持つ商品であり、それはお米も同様です。

また、強いブランドの主な条件として、「ブランドイメージが明快」であることが必要です。今回、オーガニック近江米ブランド戦略を明確化するにあたり、オーガニック近江米に関する消費者意識を把握することを目的に、地域や農産物のマーケティングを研究されている静岡県立大学経営情報学部 岩崎教授にお願いをして『オーガニック米市場調査』を実施しました。

調査概要

東京都と京阪神地域（京都府・大阪府）に在住の 20 代以上の女性で、半年以内に一度以上自分で米を買ったことがある 1,000 人（東京都：500 人、京阪神地域 500 人）を対象に、WEB アンケート方式により令和 3 年 8 月に調査を実施しました。

調査結果

1 消費者の食の特性

お米は「減農薬でなくてもよい」か「減農薬がよいか」の問い合わせに対して、30 代以下は「減農薬でなくてもよい」と回答した割合が高いのに対し、40 代以上は「減農薬がよい」と回答した割合が高くなりました。また、「オーガニックでなくてもよい」か「オーガニックがよい」の問い合わせに対して、年代を問わず「オーガニックでなくてもよい」と回答する割合が高くなりましたが、地域別に見ると東京都では「オーガニックがよい」と回答した割合が京阪神地域より有意に高くなりました。

2 滋賀県の食のイメージ

最も多かった回答は「わからない」で、2 番が「近江牛」、3 番が「鮒ずし」となっています。4～7 番目は米関連（「近江米」、「米」、「みずかがみ」、「コシヒカリ」の順）であり、滋賀県=近江米（米）のイメージが一定定着していることが分かりました。

3 滋賀県産米の認知度等

		東京	京阪神地域
滋賀県のお米を	聞いたことがある	11.0%	52.2%
	購入したことがある	7.8%	40.4%
	食べたことがある	8.6%	43.2%

東京での認知度は高くないものの、京阪神地域では、約 4 割の人が滋賀県産米を購入し食べていただいていることが分かります。

4 オーガニックのイメージ

オーガニックと聞いて思い浮かべるイメージを自由回答で聞いたところ、最も多かった回答は「わからない」でした。2 番目以降は「健康」、「安全」、「安心」、「無農薬」と続き、オーガニックが安全・安心で健康に良いというイメージを持たれていることが分かります。

5 オーガニック近江米について

図のパッケージの写真を見てもらって感想を聞いたところ、キーワードとして多かったのは、①「おいしそう」、②「体・身体・健康」、③「高そう」でした。

オーガニック近江米の説明を聞いたうえで「購入したい」、「やや購入したい」と回答した割合は43.9%であり、商品の物語をしっかりと伝えることが重要であることが分かりました。また、オーガニック近江米の購入意向の調査では、地域差や年代差はありませんでした。



図 オーガニック近江米パッケージ

6 オーガニック近江米のターゲット分析

(1) 特性分析

オーガニック近江米の購入意向が高い人ほど、

- ①「米への支払許容額が大きい」、
 - ②「米の購入・食べる頻度が高い」、
 - ③「価格ではなく、品質を重視する」
- という特性がありました。

また「観光時の夕食予算が高い」「グルメである」、「日本料理が好き」な人が多くなりました。

(2) 消費スタイル分析

米の消費に関する因子分析を行った結果、

- ①「有機・健康・安全性」、
- ②「贈答・体験」、
- ③「米好き・品質志向」

3因子に正の相関がありました。

(3) 重視する情報入手手段

オーガニック近江米を購入したい人々が重視する情報で最も多かったのは「家族、友人、知人からの口コミ」で、次いで「小売店の店頭情報」、「店員、販売員から得る情報」が続きました。

分析結果からの示唆

これらの分析結果から、オーガニック近江米のブランド力強化のために、次の10項目が示唆されました。

- ①オーガニック近江米らしさ（高級、高品質、健康、安心）を追求し、イメージを明確化する。
- ②量や価格より、質を追求する人をターゲットにする。
- ③生産者との交流、産地訪問など消費者に体験を提供する。
- ④高級食品スーパーとの連携を強化する。
- ⑤米専門店やオーガニック専門店と連携し、説明を行い販売する。
- ⑥インターネット販売を強化する。
- ⑦飲食店やホテルでの提供の機会を作ることで、オーガニック近江米との出会いの場を増やす。
- ⑧店頭用POP、味の「見える化」により店頭での情報発信を強化する。
- ⑨スローガンを分かりやすく特徴を明確にすることで、口コミで広がりやすくする。
- ⑩ギフト商品等に適しているオーガニック近江米の高級・健康イメージを活かし、ギフト需要を喚起する。

最後に

今回の調査結果から、オーガニック近江米のブランド戦略を構築し、販売を拡大させるための、非常に重要な視点が示唆されました。今後は、これらの示唆を活かしながら、オーガニック近江米らしさを生かした商品開発や、オーガニックへのニーズが高い首都圏を中心とした地域での市場開拓などを進め、近江米のブランド力の向上に努めてまいります。

令和4年産米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、本年の生育状況及び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（以下「検査員」という。）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。

なお、平成26年産から『飼料用米』と『米粉用米』の助成は、収量に応じて交付金が変動する「数量払い」となっています。対象となる数量は、農産物検査を受けて「合格」や「3等以上」に格付けされた数量等とされていますのでご留意ください。

1 受検者への周知に関する事項

(1) 銘柄鑑定に係る資料の提出

水稻うるち玄米の銘柄の検査について、目視鑑定を必須とする方法を改め、農業者から提出される書類による審査となりました（目視その他の方法を組み合わせることは可）。

また、都道府県別に品種が記載される「産地品種銘柄」に加え、品種名のみが記載される「品種銘柄」も設定（103品種、後掲）し、様々な品種の証明が受けられるようになりました。

登録検査機関は、農業者に対し、以下の書類を提出するよう周知してください。

- ① どのような種苗を用いて生産されたかがわかる資料
(種苗の購入記録等)
- ② 全体の作付け状況及び品種ごとの作付け状況がわかる資料
(水稻生産実施計画書兼営農計画書、水稻共済細日書異動申告書、営農日誌等)
- ③ その他登録検査機関が必要と認める資料

(2) 的確な乾燥・調製の実施による適正水分の確保

過乾燥や水分過多は米の品質を著しく低下させる要因となるため、仕上げ水分については、14.5%～15.0%になるよう調製指導をお願いします。

(3) 受検品への被害粒等の混入防止

① 着色粒の混入防止

着色粒はカメムシ類の被害によるものが多いため、畦畔はもとより、ほ場に隣接する草地の一斎除草に努める。

また、乾燥能力以上の刈り取りに伴う高水分もみの堆積等によるヤケ米（発酵による着色粒）を防止するため、計画的な刈り取りを実施する。

② 異種穀粒、異物の混入防止

麦類やその種類以外の異種穀粒の混入は、精米の円滑な流通に支障を生じさせることから、コンバインや乾燥調製機器の清掃及び点検整備を行う。

特に、玄米への草種（くさねむの種等）の混入が見受けられるため、ほ場での除草の徹底を行う。

また、土砂、石、ガラス、プラスチック、金属片が混入したものは検査ができないことから、その混入防止について生産者に注意喚起をお願いします。

③ 適期刈り取りの励行及び胴割粒の発生防止

適期に収穫作業を行うことは品質の向上を図る上で重要であり、特に刈り遅れについては、形質を低下させるだけでなく、胴割粒や発芽粒の発生要因となることから、適期刈り取りの励行を周知する。

また、早生品種を中心に、登熟期における高温等の影響による立毛中の胴割れが多く見受けられるため、早期の落水を避ける。

なお、過乾燥による胴割粒の発生を防止する観点から乾燥機の送風温度等に十分注意し、品質の低下を防止する。

(4) 適正な荷造り・包装等の実施

荷造り及び包装にあっては、農産物規格規程（平成13年2月28日農林水産省告示第244号）第1の2の（3）の口の（ハ）の第1種紙袋の荷造り及び包装の規定に基づき、正しく荷造りを行うよう指導するとともに、集荷段階でチェックするよう関係者に周知する。

また、種類、年産、銘柄及び検査請求者記載欄への必要事項の記載にあたっては的確に行うよう指導する。特に、銘柄欄の枠内に収まるゴム印の使用及び正しい銘柄名の記載について徹底する。

(5) 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」（平成21年5月29日付け21総食第213号総合食料局長通知）の「国内農産物の検査実施マニュアル」（以下、「検査実施マニュアル」という。）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。

なお、品種銘柄が設定されたことに伴い、品種銘柄の検査を請求する場合は、銘柄欄に、品種銘柄を記載すること。

また、備考欄に、機械鑑定による検査を希望する場合は「機械鑑定」、従来の目視による等級検査を希望する場合は「等級検査」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) 的確な品位格付（従来の等級検査）

① 乳白粒、心白粒等

近年、水稻の登熟期における高温等の影響による乳白粒、心白粒の発生が品質低下の大きな要因になっています。

乳白粒、心白粒、腹白粒、背白未熟粒及び基部未熟粒については、精米にした際に粉状質粒となり、精米の品質に及ぼす影響が大きいことから、「検査実施マニュアル」の「国内産農産物の被害粒等の取扱いについて」第3の3の（4）に基づき的確に判定するとともに、形質（心白及び腹白）の判定の程度を統一する。

② カメムシ類等の被害による着色粒

カメムシ類等の被害は、水田の周縁部に多い傾向があり、同じほ場から生産された検査荷口であっても混入の程度にはらつきが生じる場合があることから、採取箇所が偏ることのないよう留意するとともに、包装されたものの検査にあっては、検査荷口を構成する個体から均一に鑑定試料を採取する。

また、着色粒は、精米の外觀を著しく損なうため、混入の限度（最高限度）が1等0.1%、2等0.3%、3等0.7%と規定されており、黒カルトンと白カルトンを併用して鑑定を行う。

また、疑問品については、目視のみで判断することなくパーリングを行う等精米の品質に及ぼす影響を確認の上、格付けを行う。

③ 胴割粒

胴割粒は、とう精の段階で碎粒となり精米歩留まり及び精米の品質を著しく低下させ、

米の円滑な流通に支障を来すこととなるため、混入の有無の判定は注意深く行う必要がある。

このため、受検荷口毎に最低 1 点は、穀粒透視器及び鏡板を活用して胴割粒の有無を確認するなど「検査実施マニュアル」の「国内産農産物の被害粒等の取扱いについて」第3の3の(1)の才に基づき的確に判定する。

(2) 的確な品位格付（機械鑑定）

水稻うるち玄米(2)により機械鑑定を行う場合は、同一試料を3回計測し、白未熟粒、死米、胴割粒、碎粒の規格項目については、平均値の少数点以下第1位を四捨五入し整数まで、着色粒の規格項目については、平均値の小数点以下第2位を四捨五入し小数点以下第1位まで算出し検査結果とする。また、異種穀粒、異物については、目視鑑定とし、異種穀粒は0.4%、異物は0.2%よりも少ない場合は「基準値以下」、超える場合は「基準値超」と記載する。

【参考】国内産米穀の等級理由のうち、被害粒（胴割粒等）、着色粒及び異種穀粒の推移（H30からR2）

【1等～規格外の全検査数量（水稻うるち玄米）に対する割合（%）】

年産	被害粒（胴割粒等）		着色粒（カメリ類等）		異種穀粒	
	滋賀県	(全国)	滋賀県	(全国)	滋賀県	(全国)
30	4.31%	(0.81%)	1.84%	(2.39%)	0.70%	(0.29%)
元	0.94%	(1.01%)	5.15%	(4.61%)	0.43%	(0.43%)
2	2.73%	(0.87%)	6.81%	(4.49%)	0.32%	(0.20%)

※翌年の10月31日現在確定値

(3) フレコンの確認（玄米）

- ① 玄米の包装の規格に、フレコンが規定されたことにより、仕様書等により確認が必要。
推奨フレコンは、方形で、充填質量が1,080 kg、JIS Z1651に規定する性能に適合しているもの。その他フレコンは、推奨フレコン以外のフレコンで、農産物を荷造りした場合に脱漏のおそれがなく、検査をするための荷役に耐えられるもの。
- ② 玄米のフレコンは、検査請求書、検査証明書、検査結果通知書等の包装欄に、「推奨フレコン」「その他フレコン」と記載する。

(4) 的確な銘柄鑑定

水稻うるち玄米の銘柄検査については、書類による審査となったことから、生産者から①どのような種苗を用いて生産されたかがわかる資料（種苗の購入記録等）、②全体の作付け状況及び品種ごとの作付け数量がわかる資料（水稻生産実施計画書兼営農計画書、水稻共済細目書移動申告書、営農日誌等）、③その他登録検査機関が必要と認める資料、の提出を受け、提出された書類により請求された銘柄の作付け状況を確認し銘柄判定を行うこと。

なお、書類による審査に加え、目視による鑑定を行うことも可能。

水稻うるち玄米以外の銘柄の検査に当たっては、従来通り検査請求に係る品種の特性・特徴が明確であるか、他品種の混入が認められないかを確認し、生産者別の品種別作付け状況及び種子の更新状況などを確認の上、適正な銘柄検査を行う。

(5) 適正な農産物検査証明の記載

① 農産物検査を行ったときは、農産物検査法施行規則（昭和26年5月19日農林水産省令第32号）及び「検査実施マニュアル」の「検査証明等に関する手続き」に基づき、定められた場所に、等級証印、種子用証印、醸造用証印及び検査員印を確実かつ鮮明に押印する。

また、等級証印、種子用証印及び醸造用証印を抹消、訂正する場合は×の証印を使用する。

事前に等級証印等を印刷、押印する場合、又はQRコード等により検査証明事項を省略する場合、業務規程に基づき行うこと。

業務規程に検査証明書欄の訂正方法を規定している場合は、業務規程に基づき訂正を行うこと。

② 検査証明の記載事項の確認については、次の事項に留意し、最終確認を徹底。

ア 受検前の産地品種銘柄及び品種銘柄以外の品種名の「銘柄」欄への記載禁止

受検者に対して、産地品種銘柄及び品種銘柄以外の品種については、受検前に「銘柄」欄に記載することがないよう事前に周知する。

イ 検査請求時の「銘柄」欄の確認

産地品種銘柄以外の品種銘柄の検査請求がある場合には当該銘柄が品種銘柄に設定されているか確認する。

ウ 検査証明未確認受検品の移動の禁止

検査員が検査証明の内容を最終確認していない受検品は、検査員が指示するまで移動しないよう検査補助者等に事前に周知する。

エ 検査証明の最終確認の徹底

検査証明の内容及び記載事項について、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、検査野帳等をチェックリストとして利用することにより、最終確認を行う。

③ 施設におけるばら検査（フレコンばら及び個人調製ばらを含む。）においても、上記②に準じて確認を行うとともに、検査証明の内容及び記載事項の最終確認を徹底する。

④ 水稻うるち玄米(二)(機械鑑定)による検査証明については、紙袋(別記様式第九号)、ばら(別記様式第五号)、フレコン(別記様式第一四号及び別紙様式第3号)の「等級又は品位の測定結果」欄に「(口)」と記載し、下表に水稻うるち玄米(二)に定める規格項目及び規格項目の表示方法に基づき測定結果を記載する。

なお、測定結果は下表に「別添参照」と記載した上、別添とすることができます。

(6) 皆掛重量の検査証明の廃止

令和3年9月1日より、農産物検査における量目の検査について、「皆掛重量」の証明を廃止し、「正味重量」のみの証明となった。このため、量目の検査は、総重量を計測し風袋重量を差し引いた重量が正味重量を満たしているか確認する。

なお、令和5年8月31日までは、従来の皆掛重量の記載されている紙袋も使用可能とする。この場合は、検査証明事項ではなく、当事者の判断により任意に記載された皆掛重量として取扱う。

また、検査証明書の枠外に、皆掛重量を記載することも可能。

令和4年産米「品種銘柄」一覧

- (ア) あいちのかおり、あきげしき、あきたこまち、秋田63号、あきだわら、秋のきらめき、アキヒカリ、あきまさり、あきろまん、アケボノ、朝日、あさひの夢、あわみのり、淡雪こまち、いただき、一番星、いなほっこり、笑みの絆、縁結び、オオセト、大粒ダイヤ、おてんとそだち
- (力) かけはし、華麗舞、歡喜の風、キヌヒカリ、きぬむすめ、きらりん、ぎんさん、恋の予感、こいもみじ、越路早生、越のかおり、コシヒカリ、五百川
- (サ) ササニシキ、さとじまん、新生夢ごこち、千秋楽
- (タ) 大地の風、たちはるか、ちほみのり、ちゅらひかり、チヨニシキ、つきあかり、ツクシホマレ、つくばSD1号、つくばSD2号、つぶぞろい、天竜乙女、トドロキワセ、とねのめぐみ、どまんなか、トヨニシキ、豊橋1号、とよめき、どんとこい
- (ナ) 中生新千本、なつしづか、ナツヒカリ、にこまる、日本晴、農林48号
- (ハ) はいごころ、ハイブリッドとうごう3号、ハイブリッドとうごう4号、はえぬき、ハツシモ、ハナエチゼン、ぴかまる、ひとめぼれ、ヒノヒカリ、姫ごのみ、フクヒカリ、北陸193号、ほしじるし、ほむすめ舞
- (マ) まいひかり、まいひめ、まなむすめ、みえのえみ、みえのゆめ、み系358、ミズホチカラ、みずほの輝き、みつひかり、ミネアサヒ、みねはるか、みのりの郷、ミルキークイーン、ミルキープリンセス、めんこいな、萌えみのり
- (ヤ) やまだわら、ゆうだい21、ゆきの精、夢いっぱい、ゆめおばこ、ゆめしなの、夢の華、ゆめひたち、ゆめまつり
- (ラ) レイホウ

※「品種銘柄」については、産地品種銘柄の設定状況等を踏まえ、毎年見直しを行います。

シノブフーズ株式会社

(米飯加工食品等の製造販売)

近江米振興協会

●お 客 様 シノブフーズ株式会社

購買部次長 木下 弘通 さん

●コーディネーター 伊藤忠食糧株式会社

関西支店長代行 野本 武治 さん

●聞 き 手 近江米振興協会 事務局長 小久保 泰



おいしさと楽しさをモットーに、近江米を使った米飯加工食品を手広く展開しているシノブフーズ株式会社さんに近江米の思いをお聞きしました。

お米の消費動向

小久保局長： ここ2～3年、コロナ禍の中にありますが、貴社においてお米の消費動向はどのような状況にありますか。

木下次長： 米の消費動向については、コロナ禍の影響により消費が落ち込んでいる。

また、消費者の動向にも大きな変化があり、弁当1食当たりのお米の消費量が減少しております。

小久保局長： 時代の流れかもしれませんか、なぜ？ごはんの消費量が減少していると思われますでしょうか。

木下次長： 私も消費量が減って来ている様に感じます。もちろんそこには消費者の意識、特にダイエットに関する考え方や思い入れもあるのかもしれません。

小久保局長： その減少した分は何に代わっているのでしょうか。

やはり、パンや麺類の小麦製品に代わって来ているのではと推測しているのですが。

木下次長： お米以外の選択肢としてパン・麺類へ移行されているのは間違いないと思います。

ただし、小麦は、世界情勢、円安・為替相場により大きく変化しますのでその動向は非常に気になるところになります。

だからこそ、もう一度ご飯を見直し、主流となるような啓発、仕掛けが必要だと感じております。

小久保局長： その通りだと思います。

米の消費拡大については、協会も積極的に協力したいところです。

近江米の評価

小久保局長： 貴社は、秋の詩・日本晴の近江米をたくさん使っていただいていると聞いております。愛用いただきてどのような評価をされているのか、ご意見をお願いしたいと思います。

木下次長： 秋の詩は粒が大きい点が魅力的であり、日本晴は品質が安定していると思います。これからも継続的に活用させて頂けたらと思っておりますので引き続き、安定供給をお願い致します。

当社のヒット商品でもある「大きなおむすび」は、一般的なおむすびの約1.5倍の大きさであり、必然的に米の使用量も増える事となります。米の消費動向は全体としては減少していますが、個々に見ればたくさんのお米を食べていただいているご飯のファン（「近江米のファン」とは言いすぎかもしれません）は決して少くはないと思います。

近江米を使用したおむすびは滋賀県内の各大手量販店で多く取り扱っていただいているのでご賞味いただきたいと思います。

近江米への提言

小久保局長： 今後も近江米を使っていただく事について、要望とか提言とかいかがでしょうか。

木下次長： 滋賀県は、近畿においてお米の最大の産地であるため、産地として数量を安定的に供給していただきたいと思います。メーカーとしても農家さんが汗水たらしく作っていただいたものを大切にしたい。この思いは、弊社代表からも常々いわれていることでもあり、当社の業務は、農家さん（生産者・産地）の協力があり成り立っているところです。

ただ、農業を取り巻く環境は大きく変わってきており、後継者や高齢化といった課題に加え肥料・燃料等の高騰といった社会・経済情勢もありますが、需要動向に答えられるようお願いしたいと思っております。

小久保局長： ありがとうございます。滋賀県では「近江米生産・流通ビジョン」において、秋の詩・日本晴は「業務用」に重点を置いて米づくりを進めることとしています。引き続き安定的に供給できる生産体制を維持し、安全・安心なものお届けしたいと考えておりますのでよろしくお願いいたします。

近江米への愛着を語っていただいた
シノブフーズ株式会社
購買部 次長 木下 弘通 さん



「琵琶湖システム」が「世界農業遺産」に認定されました！

琵琶湖と共生する
滋賀の農林水産業推進協議会

琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業「森・里・湖（うみ）」に育まれる漁業と農業が織りなす琵琶湖システム」が、国連食糧農業機関（FAO）の『世界農業遺産（GIAHS）』に認定されました！

1 世界が認めた！滋賀の農林水産業「琵琶湖システム」

「世界農業遺産」とは、社会や環境変化に適応しながら継承されてきた独自性のある伝統的な農林水産業と、それに関わって育まれた文化、景観、農業生物多様性などが一体となった世界的に重要な農林水産業システムを国連食糧農業機関（FAO）が認定する仕組みです。2022年7月現在、世界で22か国67地域、日本では13地域が認定されています。

「琵琶湖システム」とは、伝統的な琵琶湖漁業の代表格である「エリ漁」をはじめ、湖魚が琵琶湖から遡上して産卵・繁殖する「魚のゆりかご水田」、また、琵琶湖の水質や生態系の保全に寄与する日本一の「環境こだわり農業」やオーガニック農業、さらに、湖魚を御飯に漬け込んで作るふなずしななどの食文化、水源を涵養する「森林保全活動」など、持続可能性の維持・向上につながる営みのことです。1,000年以上に渡って受け継がれてきた、こうした森、川、水田、湖のつながりは、世界的にも非常に貴重なものであり、その価値を広く国内外に発信していきます。

「琵琶湖システム」において相互につながる持続的な生産システム





森・里・湖に育まれる 渔業と農業が織りなす 琵琶湖・システム

●魚のゆりかご水田

ニゴロブナなどの湖魚は、繁殖期を迎える5月頃に、湖辺のヨシ帯や水路を通って水田までやってきて産卵をします。

水路との間で水位差が生じた水田では、水路への堰（魚道）の設置により、水田に魚が遡上する昔ながらの「魚のゆりかご水田」の営みを継続しています。



●食文化

湖魚をご飯に漬け込んで発酵させる「ふなずし」などの伝統的な食文化は、祭礼の供え物としても用いられ、地域の人々の絆を深めることにも繋がっています。



●水源林やヨシ帯の保全

琵琶湖の水質や生態系を守る上で、水源林の保全やヨシ帯の保全も大きな役割を果たしています。



●伝統的な琵琶湖漁業

琵琶湖のエリ漁は、魚の習性を巧みに利用して網の中へ誘導する「待ちの漁法」です。必要な量だけを漁獲でき、限りある水産資源を大切にする漁法として受け継がれています。



●環境こだわり農業

琵琶湖の水質や生態系を保全のために、多くの農業者の皆様に「環境こだわり農業」などに取り組んでいただき、農地は多様な生き物を育む場にもなっています。



2 「琵琶湖システム」を未来へ！

世界農業遺産「琵琶湖システム」は、農業者の皆様をはじめとする地域の皆様の取組が世界に認められたものです。認定を契機に、すべての県民の方々が滋賀の農林水産業の価値に気づき、自信と誇りを持つきっかけにしていただきたいと考えています。

世界に認められた滋賀ならではのブランド力の強化、夢のある産業としての担い手の育成につなげ、琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業を県民の財産としてしっかりと未来へ引き継いでいきます。一緒に地域を盛り上げていきましょう！

3 「琵琶湖システム」ロゴマークをご活用ください！

世界農業遺産「琵琶湖システム」のことをより多くの方々に知っていただき、応援していただくために、ロゴマークを定めています。関連產品の包装や環境保全活動の案内など、多くの皆様にご利用いただけるマークとなっておりますので、ぜひご活用ください。

「世界農業遺産」に認定された琵琶湖と共生する農林水産業 をロゴマークを付けて応援しませんか？

このマークを目印に
持続的な営みを
応援しませんか？



◆次のような产品、活動の案内等に掲載しませんか？

- ① 環境こだわり農産物、魚のゆりかご水田米
 - ② 琵琶湖の水産物(真珠を含む)、ヨシ
 - ③ ①または②を使用する加工品や旅行商品、交流事業
 - ④ 琵琶湖の環境保全活動(水源林保全を含む)
 - ⑤ ①から④に関連する学習・体験活動
- ※ 他に、文房具やお土産品でも「応援します！」等の文言付記によりご利用いただけます。

◆「琵琶湖システム」やロゴマーク利用に関する届けについて、琵琶湖システムHPをご覧ください。

琵琶湖システムHP:「琵琶湖システム 農業遺産」で検索！

ロゴマークの利用等に関するお問合せ先

琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業推進協議会
事務局(滋賀県農政水産部農政課)

TEL: 077-528-3825 FAX: 077-528-4880
Mail: shiga-giahs@pref.shiga.lg.jp



SNSで最新情報を発信しています！

Facebook



Instagram



SHIGAIAHS

当アカウントで御紹介させていただける農業者の皆様の「琵琶湖システム」に関する取組を募集しています。「こんな取組をやってるよ！」「新商品発売しました！」などがありましたら御連絡ください。

令和4年産 麦類の共同乾燥調製施設における良品質麦づくりのための荷受時巡回調査を実施

近江米振興協会

近江米振興協会では、令和4年度麦類荷受時における施設巡回を6月13日～30日の間（延べ4日間）、関係機関の協力を得て県内JAのCE26施設、RC2施設（延べ28施設）の共同乾燥施設を対象に、“良品質麦づくり並びに品質事故防止”の目的と衛生管理マニュアルに基づいた調査を実施しました。

本年産麦の生育状況は、滋賀県農業技術振興センターの麦生育情報によりますと、5月9日時点の調査では、11月5日播きの「農林61号」の出穂は平年に比べ1日早く、「ふくさやか」の出穂は平年より2日遅く、「びわほなみ」の出穂は平年より7日遅く、開花は「農林61号」と「ふくやか」は3日早く、「びわほなみ」は1日遅くなっている状態でした。

県内の状況では、出穂期は平年並であったが、開花期は4月の気温が高かったことから、平年より早まっています。しかし、積雪期間が長かった地域では、出穂・開花は平年より遅れます。5月に入ってから気温は平年よりもやや低く登壇はゆっくり進んでいます。

のことから、本年産麦の刈り取り時期は、ビール麦は5月15日、小粒大麦は5月25日、小麦は6月1日から荷受けされ、大麦は概ね天候に恵まれ、順調に進みました。

普通小麦の荷受については、6月に入って「びわほなみ」は6月1日、「ふくさやか」は6月2日、「シロガネ」「ミナミノカオリ」は6月3日、「農林61号」は6月7日から荷受が開始され、一部で雨に遭遇した荷受け麦があり、高水分麦の搬入もありましたが、概ね順調に荷受けがされました。

一日の荷受量（巡回期間時まで）では、400tを超える施設が4施設（延べ5日）、300t以上の荷受が4施設（延べ5日）で、200t以上300t未満の施設は14施設（延べ26日）となっています。又、高水分麦の搬入に伴い、半乾燥処理を実施した施設が18施設となっています。

収量・品質については、ビール麦では収量、品質とも平年並みで、小粒大麦のファイバースノウでは、収量は平年より多く、品質は一部良い施設があるが、平年並みが多い。小麦については、品種によって差があるが概ね平年並み。一部施設で軽微な赤力ビ病の荷受け麦があったが、キチンと別処理対応がなされていて精選麦では皆無であり、充実度は概ね平年並の施設が多かったです。

県内産麦については、共乾施設利用100%であることから実需者が求めている良品質麦出荷に向けた施設での調製作業が重要となります。

今回の調査では、JA北河内の精米施設で「ハト」の糞が問題となったので、特にCE・RCの衛生管理マニュアル調査として重点実施事項の3点について昨年に引き続き聞き取り調査を実施しました。結果は①必要に応じヘルメット、マスク、安全ベルト、安全靴等の着用に対し、実施施設28施設、未実施0施設。②ハト、ネズミ、害虫の侵入はないか？に対し、1施設がなし、27施設があり。③麦類の残留、混入はないか？に対し28施設がなしとの回答がありました。

また、問題があった時の対応としては、①では、ヘルメット等の着用の徹底、未装着では絶対に作業をさせない。②では、忌避剤の設置、専門業者に駆除を依頼する。③では、残留が無いように徹底的に清掃する。とした回答がされました。



お里に買れる
漁業と農業が繋がります
琵琶湖・システム

待ってました!

近江米 新米 キャンペーン

対象商品は近江米みずかがみ、
近江米コシヒカリ、各5kg又は各10kg。

これが目印!



スーパー等 店頭でお買上げ頂いた近江米に貼付の応募券で応募すると
226名にいずれか1つ当たる!

※賞品のデザイン・カラー・仕様等は変更になる場合がございます。ご了承ください。 ※期間中であっても応募券がなくなり次第終了させていただきます。

(写真はイメージです)

特別賞

IHジャー
炊飯器



1
名様

A賞

近江牛
すき焼き用
500g



10
名様

B賞

近江の地酒
720ml 2本組



15
名様

C賞

近江米
みずかがみ
5kg



100
名様

D賞

近江米
振興協会
オリジナル
グッズ

100
名様

応募締切

令和4年
11月30日(水)
当日消印有効

近江米振興協会

詳しくは近江米振興協会のホームページまで
<http://www.ohmimai.jp/>

近江米振興協会

検索