

近江米

第54巻
第2号
(通巻266号)

令和5年

06

(2023年)

発行 / 近江米振興協会

編集責任者 / 小久保 泰

- 近江米生産・流通ビジョンの改訂について
- デビュー10周年を迎える
「みずかがみ」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 <http://www.ohmimai.jp/>
E-mail : shiga@ohmimai.jp

安全・安心、
美味しいお米は
近江米。



近江米新品種「きらみずき」を子供たちとともに手植えする近江米振興協会会長でもある三日月知事
(令和5年6月:中道農園のほ場「野洲市」)

近江米生産・流通ビジョンの改訂について

みらいの農業振興課

「近江米生産・流通ビジョン（以下「ビジョン」という。）」は、平成 30 年産米から行政による生産数量目標の配分がなくなることを契機に、近江米の生産・流通について関係者一同が心をひとつにしてマーケットインを意識した生産を行い、農業所得の確保に向けて取り組むための指針として、平成 30 年 3 月に策定しました。

その後、関係機関・団体連携のもと、需要に応じた生産を推進してきましたが、主食用米の需要減少やコロナ禍等による消費動向の変化など、米を取り巻く環境が大きく変化しました。

本県は、米どころとして近畿地方を中心に近江米を供給してきたため、需要動向等の変化に対応した生産をより一層進めるとともに、農業者や関係者、関係団体が「需要に応じた生産・販売」等を強く意識する必要があります。

主食用米の需要減少等に伴い、本県の主食用米作付面積は減少が続いていますが、無計画に主食用米を減らすのではなく、必要とされる主食用米をしっかりと生産・供給し、近江米の需要量シェアの維持・向上を図りつつ、水田フル活用による農業所得の向上により、持続的な農業を実践する必要があります。

そこで、コロナ禍を踏まえた今後の近江米の生産・販売にかかる方向性を示すビジョンを令和 5 年 3 月に関係機関が協力して作成しました。

今回のビジョンでは、目標年次を令和 7 年度と定め、「①本県のコシヒカリの 1 等米比率を全国のコシヒカリの 1 等米比率以上とする」「②集荷数量に占める事前契約率を全国平均以上とする」「③全国における近江米の需要量シェアを毎年 0.01% ずつ向上する」という生産・流通にかかる 3 つの目標を設定しました。

今後、米を取り巻く環境の変化だけでなく、国の農政等の動向を注視しながら、目標達成に向け、関係者が一丸となって取り組み、近江米の生産・振興を図っていきたいと考えています。

なお、ビジョンの内容や詳細については、近江米振興協会事務局までお問い合わせください。

令和5年3月に改訂したビジョンの内容（抜粋）

目標年度：令和7年度

近江米生産・流通ビジョン

～事前契約に基づく生産と安定供給の推進～



**令和5年3月改訂
近江米振興協会**

1

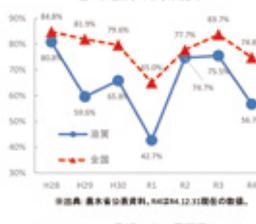
4 ビジョンの目標

以下の目標を掲げ、関係者が一丸となって、取り組むこととする

項目	目標
①「コシヒカリ」の1等米比率	全国の「コシヒカリ」1等米比率平均以上
②集荷数量に占める事前契約率	全国平均以上
③全国における近江米の需要量シェア(直近7中5※平均)	需要量シェアを毎年0.01%ずつ向上

※直近7ヶ年のうち中5ヶ年の平均値の意。

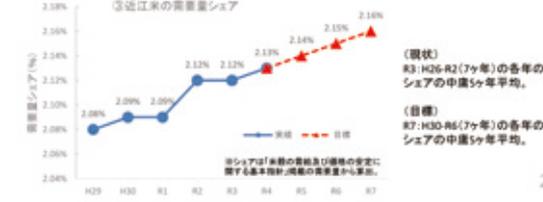
①「コシヒカリ」の1等米比率



②集荷数量に占める事前契約率



③近江米の需要量シェア



(現状) R3: H26-R2(7ヶ年)の各年のシェアの中5ヶ年平均。
(目標) R7: H30-R6(7ヶ年)の各年のシェアの中5ヶ年平均。

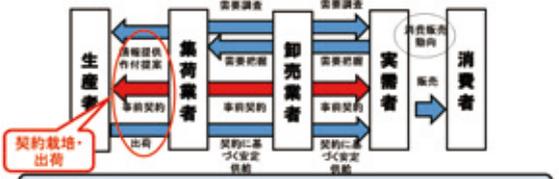
※シェアは「米穀の産地及び産地の安定に関する各年別資料」掲載の集荷量から算出。

2

5 今後の取組方針

(1) 生産 <近江米全体>

①需要に応じた生産(マーケットインの取組)



<取組内容>

- 主食用米の生産において、販路を確保することが重要であり、事前契約(複数年契約含む)は、販売先との結び付け強化のための重要な要素となっています。
- そのため、事前契約とその履行を着実に進めることにより、近江米産地としての信頼が構築されます。
- コロナ禍や消費者の需要の多様化等により、卸売業者等のニーズは都度変化しますが、関係団体では、丁寧に卸売業者等を個別訪問し、求められる品種や用途等の情報を把握するとともに、購入希望の中で実需と結び付けている数量の確認を行います。
- 結び付きが確認できた米は、契約栽培の取組可能なメニューとしてJA等の集荷業者に提示し、JA等はこの内容に基づき、生産者へ作付提案を行い、実需者との結び付け強化を図ります。

②安定生産、品質向上に向けた取組

気候変動や資材・燃料高騰等のもと、安定生産や品質向上を図るため、以下の取組を進めるとともに、あらゆる機会を通じて、近江米の振興を図ります。

<取組内容>

- 基本技術の徹底(たい肥等を活用した土づくり、品種に応じた適切な施肥、きめ細かな水管理、適期中干し・草刈・収穫等)
- 農談会や集合研修等、営農指導員・普及指導員等による細かな営農指導
- 気候変動の影響を受けにくい品種の活用(「みずかがみ」、近江米新品種「きらみずき」等)
- 簡易な生育診断および診断結果の迅速な情報提供等

3

(参考)

近江米新品種「きらみずき」について

- 経緯等
 - 食味が良く、収量・品質ともに優れる近江米の新品種を近江県で育成。
 - 令和4年度に品種名を公募により決定し、令和5年度の試験栽培・試験販売を経て、令和6年に本格デビューする予定。
- 特徴
 - 「コシヒカリ」と同等以上の食味。
 - 収穫時期は9月中旬以降の中生品種。
 - オーガニック栽培をはじめ農業や化学肥料を極力使わない環境こだわり栽培に限定した取組。
 - 耐倒伏性がある(稲が倒れにくい)、高温でも品質が低下しにくい等、栽培しやすい。




酒米品種の育成について

酒米の全国的な需要量は回復傾向にありますが、酒米の生産現場では、近年、気候変動の影響から収量・品質が低下傾向にあり、改善が求められています。このため、需要に応じた良質な酒米生産に向け、滋賀県では、新たな酒米品種の選定ならびに育成を進めます。



4

デビュー10周年を迎える「みずかがみ」について

みらいの農業振興課

1. はじめに

本県育成の「みずかがみ」は、平成 25 年から栽培がスタートし、令和 5 年産で 10 周年を迎えます。全量を環境こだわり米として生産される中、良食味で夏の高温に強く、気候変動下においても良質な品質を維持し、本県の水稲作付面積の約 1 割を占めるまでに作付けが拡大しました。

また、(一財)日本穀物検定協会主催の「食味ランキング」においては、これまでに 5 回の「特A」評価（平成 25 年産は参考品種扱い）を獲得しており、本県産「コシヒカリ」と共に近江米を牽引する品種の一つに成長しました。

今後も、安定した収量を確保しつつ、高品質および食味の均質かつ高位安定化が図れるよう関係機関・団体が一体となった品質管理のもとで作付けの推進を図っているところです。



2. 「みずかがみ」の特徴

炊きあがりが高く、光沢があります。ほどよい粘りで、かみしめるとまるやかな甘みがあり、とてもおいしいお米です。また、冷めてもおいしく、おにぎりやお弁当などでも、お米本来のおいしさをしっかりと味わっていただけます。

また、青色のデザインが印象的ですが、これはキャッチフレーズである「ゆたかな水にかがやく実り」をイメージしています。「ゆたかな水」を表す「青」を基調とし、差し込む「光」が水鏡に映り、きらきらと輝く様子を表現しています。さらに、一つ一つの花の模様は、お米の「かがやく実り」を表現しています。これらの花のいくつかを色づけることで、笑顔が飛び交う健やかで明るい食卓を象徴しています。



3. 栽培マニュアルの改訂

平成 31 年 1 月には 6 年間の栽培実績から見える課題を踏まえ、『「みずかがみ」栽培マニュアル』を刊行し、収量の安定化と高品質・良食味栽培のための技術対策を取りまとめました。しかし、「みずかがみ」の栽培面積が増加するのに伴い、実需者等から品質や食味のバラつきを指摘する意見が寄せられるようになりました。

今後も、産地の信頼を得るためには、初心に戻り、品質・食味の高位安定化に向けた栽培技術の実践が重要となります。そこで、栽培上の課題を整理し、消費者に喜ばれる良質な「みずかがみ」を生産するため、令和5年2月に『「みずかがみ」栽培マニュアル 第2版』を作成しました。

本マニュアルでは、目標を「9俵どり、タンパク6.5%以下」と設定し、高品質で、かつ安定した収量を確保するための栽培技術をまとめました。例えば、「みずかがみ」では初期の莖数確保が最も重要となることから、適切な窒素施肥量の基準や分けつ期の水管理のポイントについてまとめています。また、生産意欲をより一層向上いただくために、米卸業者様からの評価や本県農業者の良食味栽培の取組も紹介しています。

本マニュアルを活用し、全国の「みずかがみ」ファン（消費者）に喜んで食べてもらえるよう、良食味栽培に繋がる取り組みの実践に期待しています。



コラム1 「みずかがみ」推進ガイドライン

「みずかがみ」の優れた外観品質と良食味を一定の水準以上に保ち、消費者に心から喜んでいただける「みずかがみ」を提供できるよう『「みずかがみ」推進ガイドライン』を毎年、制定しています。本ガイドラインでは、良質な「みずかがみ」を栽培し、ブランドを維持・向上していくために、全量を環境こだわり栽培で取り組むこと、生産者や消費者への周知に努めるためにほ場看板等を設置すること、飼料用米やWCS用稲として栽培しないこと等を定めております。

コラム2 近江米食味コンクール

近江米振興協会では、「みずかがみ」および「環境こだわりコシヒカリ」について、優れた食味・品質を維持し、おいしさで消費者に喜ばれる近江米を目指して食味コンクールを実施しています。みなさまの自慢のお米をぜひ出品してください。



三日月知事とみずかがみん

【水稻・病害虫】 発生と防除

＝ 本田での防除の注意事項 ＝

病害虫防除所

今年の水稲病害虫防除にあたって、主要な病害虫の発生要因とその対策を、いま一度確認しましょう。併せて、防除する際には、農薬（殺虫剤、殺菌剤、除草剤）の散布後1週間は、かけ流しや落水をせず、しっかり止水するとともに、降雨が予想される場合は、農薬散布を控えましょう。

【病害】

1. いもち病

(1) 葉いもち（昨年の発生量：多）

- ①罹病した置き苗が主な感染源です。周辺の稲に病原菌を広げるため、不必要な置き苗は必ず処分しましょう。
- ②ほ場をよく見回り、葉いもちの発生を確認したら薬剤を散布します。特に上位葉の病斑は穂いもちの伝染源となるため、発生させないようにします。
- ③多肥田、晩植田、また「コシヒカリ」、「キヌヒカリ」、「秋の詩」、「滋賀羽二重糯」は発生しやすいため、注意しましょう。
- ④葉いもちの発生時期に関する情報は「県病害虫防除所ホームページ」内の「水稻いもち病発生予測 BLASTAM」を参考にしてください。



葉いもちの病斑

(2) 穂いもち（昨年の発生量：やや多）

- ①出穂前または穂ばらみ期～出穂期に薬剤を散布します。発生が多い時や、出穂～開花期頃に降雨が続く等多発が予想される場合は、さらに穂揃期～乳熟期に薬剤を散布します。
- ②薬剤耐性菌の出現を防止するため、葉いもち防除を含め同一グループ薬剤の連用を避けましょう。



穂いもちの病斑

2. 紋枯病（昨年の発生量：平年並）

- (1) 気温が高く雨の多い気象条件や、過繁茂な生育状況は発生を助長します。
- (2) 病原菌は、ほ場で越冬するため、前年発生が多かったほ場では特に注意し、株元をよく観察しましょう。
- (3) 防除の目安は以下のとおりです。
 - ・極早生および早生品種：発生を認めた場合
 - ・中生および晩生の品種：出穂20日前の発病株率が15～20%以上の場合。
- (4) 粉剤または液剤で防除する場合は、株元まで薬剤がよくかかるように散布しましょう。



紋枯病の病斑

【虫害】

3. ニカメイガ (昨年の発生量：第1世代：やや少、第2世代：少)

- (1) 第1世代幼虫による被害が多かったほ場では、第1世代発ガ最盛期から7日後(平坦部：8月第1半旬頃)までに薬剤を散布します。ただし粒剤で防除する場合は発ガ最盛期(平坦部：7月第6半旬頃)に散布します。
- (2) 中生・晩生品種や晩植田は被害を受けやすいので、発生状況に注意してください。



ニカメイガによる被害

4. トビイロウンカ (昨年の発生量：平年並)

- (1) 海外から下層ジェット気流に乗って飛来し、多発すると吸汁により坪枯れを引き起こします。
- (2) 中生・晩生品種や晩植田は被害を受けやすくなります。本県では7月上旬までに飛来が認められると多発する危険性が高いため、県病害虫防除所からの情報に注意してください。



トビイロウンカによる坪枯れ

5. 斑点米カメムシ類 (昨年の発生量：やや多)

ホソハリカメムシ、クモヘリカメムシ、トゲシラホシカメムシおよびアカスジカスミカメの4種が主要な斑点米カメムシです。主に畦畔や雑草地などのイネ科雑草で増殖し、水稻出穂後、ほ場に侵入し水稻の穂を吸汁加害して斑点米を作るため、以下の対策を実施しましょう。

(1) 雑草管理

- ① ほ場内のヒエ等のイネ科雑草に斑点米カメムシ類が集まるので、イネ科雑草の穂が出る頃(7月上旬)までに抜き取るようにします。
- ② 水稻出穂期の2～3週間前と出穂期頃に畦畔等のイネ科雑草の草刈りを2回実施します。
- ③ 雑草管理が不十分な畦畔では、イネの出穂期以降に除草すると、斑点米カメムシ類をほ場内に追い込み、被害が増大する恐れがあります。やむなく除草を行う場合は、薬剤防除前日に除草してください。



ホソハリカメムシ



アカスジカスミカメ

(2) 薬剤防除

- ① ほ場周辺の畦畔や雑草地にアカスジカスミカメが多い場合は、乳熟期頃(出穂7～10日後)に薬剤を散布します。
- ② 穂揃い期に斑点米カメムシ類が確認できるほ場では、糊熟期頃(出穂16日後を中心とした出穂10～20日後の間)に薬剤を散布すると最も防除効果が高くなります。

(3) 粒剤を使用する場合の注意点

散布時期が早いと効果が劣るので、乳熟期頃(出穂7～10日後)に散布します。ただし、エチプロールを含む剤(例：キラップ粒剤)は散布時期が異なるため、ラベルを参照し散布しましょう。

なお、粒剤散布の場合は、田面を露出させない程度に湛水状態とし、畦畔等からの漏水防止を徹底してください。

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。

予察情報は6月6日、6月20日、7月4日、7月19日、8月1日、8月22日に発信予定です。

米消費拡大推進連絡協議会の取り組みについて

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等により、米の消費量は減り続けています。滋賀県米消費拡大推進連絡協議会は、『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4年度の取組について

1. 委託事業について

●「#朝から近江米」写真投稿キャンペーン

消費者に近江米のある朝ごはんの写真を撮影していただき、「#朝から近江米」とハッシュタグをつけて投稿。投稿者の中から抽選でオリジナルジュートバッグ、みずかがみ5kg、ラジオ観覧席への招待券をプレゼントしました。

●「#朝から近江米」ラジオコーナー

近江米の魅力、朝ごはんの重要性、スポーツと米食等をテーマにトーク番組を放送しました。司会に近江米PR副隊長 ファミリーレストラン、講師にびわこ成蹊スポーツ大学 武田 哲子 准教授を交えてお米に関するトークを展開していただきました。

●近江米PR隊長を起用したラジオ生放送特番

滋賀ダイハツアリーナにて、近江米PR隊長の宮川大輔氏を起用したラジオ生放送イベントを実施しました。司会に近江米PR副隊長のファミリーレストラン、ゲストに三日月知事、びわこ成蹊スポーツ大学 武田 哲子准教授、滋賀レイクス U18 ヘッドコーチ 寺下 太基氏をお招きし、『近江米』の魅力、朝ごはんの重要性やスポーツとの関係についてラジオで発信いただきました。



■令和5年度の取組および・計画について

▶ スプリングフェスタ in 矢橋帰帆島公園

令和5年5月13日(土)に開催された「スプリングフェスタ in 矢橋帰帆島公園」に出展し、『近江米』のPRを行いました。

当日は滋賀県農政課と共催し、「塗り絵」「お米すくい」「みずかがみんと写真撮影」等を実施しました。お米に関するアンケートも実施しましたので、今後の協議会の活動に役立てる予定です。



▶ 米消費拡大推進連絡協議会 総会・講演会

総会では、昨年度の取組や、本年度の活動計画を報告しました。また、近年関心が寄せられている『米粉』に注目し、米粉の手軽な使い方をテーマに、講演会を実施しました。



■最後に

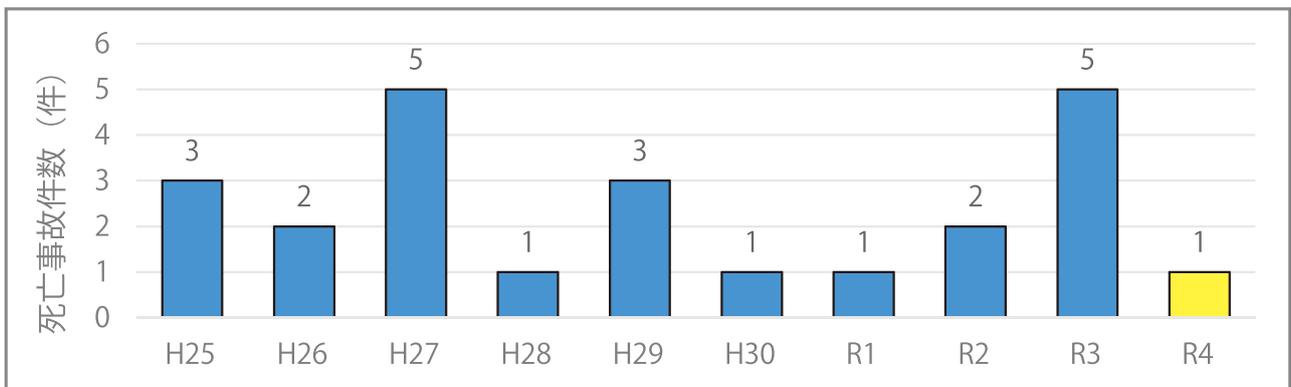
食の多様化が進んだことで、パンや麺類の主食が広がり、食卓の様子は時代とともに変わりつつあります。そのような状況ではありますが、地産地消の観点からも、米の主産県である本県としてより多くの方に『近江米』を食べていただきたいと考えています。今後も様々な活動を通して『近江米』の消費拡大に努めます。

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4年に農作業中の死亡事故が1件発生しました。畦畔の草刈りや大豆の播種等、農作業を行う機会が続きますので、農作業安全チェックリスト等を活用し、農作業事故の防止に努めましょう。

1 平成25年以降の農作業中の死亡事故件数の推移



あなたもヒヤリ！とした
ことはありませんか？

2 令和4年に発生した農作業事故の例

死亡事故 (1件)

- ・麦播種作業中にトラクターの耕うん機部分に巻き込まれた

草刈り (11件)

- ・飛石により窓ガラスを破損
- ・足を踏み外して土手の下に落下し、右足くるぶしを骨折
- ・雑草の刈り取り作業中に、回転刃が何かに当たった反動で膝の下にあたり、切断
- ・転倒して脇腹を打撲し、肋骨を骨折

ほ場退出・移動 (9件) その他

- ・耕うん機で田に進入する際、金網柵で足を裂傷
- ・トラクターで田から退出する際、反対側の田へ転落
- ・トラクターで倉庫から出た際、停車中の軽トラックと接触
- ・田植え補助作業中、水路にはまって足を捻挫

農作業安全チェックリスト

●農作業共通（死亡事故が多発しています！）

- 定期的に休憩をとり、無理のない作業計画をたてましょう。
- 動きやすい服装で、袖口や裾が締まった服装を身に付けましょう。
- 履物は、滑りにくい靴やスパイク付きのものを身に付けましょう。
- こまめに水分補給を行い、休憩中は日陰で休むなど、熱中症に注意しましょう。
- 機械に乗り降りする際はエンジンを止めましょう。
- 万一の事態に備え、携帯電話を身に付けましょう。
- 段差やほ場の端などに寄りすぎないようにしましょう。

●トラクター（転倒・転落事故が起きています！）

- 転倒に注意し、安全フレームは倒したままにせず立てておきましょう。
- シートベルトを着用しましょう。
- エンジンスタート時、周囲の人に注意しましょう。
- 道路走行時は、左右のブレーキペダルを連結しましょう。
- 幅が狭い道や、ほ場進入路では、低速で慎重に走行しましょう。

●刈払機（刈刃、飛散物、転倒の事故が起きています！）

- 持ち運ぶときは刈刃カバーを装着しましょう。
- 事前に作業場所の確認を行い、石や空き缶を取り除きましょう。
- 刃に絡んだ草を取り除くときは、エンジンを止めて行いましょう。
- 周囲に人がいないことを確認しましょう（5m以内は危険）。
- 滑りにくい靴を履きましょう。
- 往復刈りせず、刃の前方左 1/3 を使いましょう（キックバック回避）。

●耕うん機（巻き込まれや挟まれの事故が起きています！）

- バック時は必ず後ろを確認し、ロータリーはクラッチを切りましょう。
- ロータリーと足の距離は常に余裕をもって作業しましょう。
- 発進時はエンジン回転を下げ、ゆっくりクラッチを入れましょう。
- 硬い地面での急加速（ダッシング）や跳ね返りに注意しましょう。

●コンバイン（巻き込まれや転倒の事故が起きています！）

- 詰まったワラを取り除くときはエンジンを止めましょう。
- 手こぎ作業では、手袋をはずして作業しましょう（巻き込み注意）。
- ほ場出入りは低速で直角に、大きな段差ではあゆみ板を使いましょう。

あなたの自信作を出品しましょう！

令和5年度

誇ってました近江米！

出品
募集!



近江米 食味コンクール



みずかがみ

夏の暑さに強く、品質に優れた早生品種です。ほどよい粘りとまろやかな甘みがあり、冷めてもおいしいのが特徴です。また、全量を環境こだわり米として、平成25年度から栽培がスタートし、令和5年度でデビュー10周年を迎えます。

県内の農業者のみなさまへ

主に家庭向けに流通している「みずかがみ」および「環境こだわりコシヒカリ」について、優れた食味・品質を維持し、おいしさを消費者に喜ばれる近江米を目指して食味コンクールを実施します。裏面の参加要領をご確認の上、ぜひご参加ください！



環境こだわりコシヒカリ

「コシヒカリ」は良質、極良食味で、県内で作付けが最も多い早生品種です。なお、本部門では、琵琶湖をはじめ温暖化防止や生物多様性に配慮して栽培された環境こだわりコシヒカリを対象とします。

スケジュール

参加申し込み

9/15金まで

米の出品

9/29金まで

募集要領

参加資格

- 参加生産者は県内在住の農業者または農業者団体(大型共同乾燥調製施設の集荷米も含む)であること。
- 出品物は以下の全ての要件を満たす米であること。
 - ア 品種は「みずかがみ」または「コシヒカリ」で、滋賀県内で栽培されたもの
 - イ 環境こだわり栽培基準で生産されたもの
 - ウ 栽培履歴が明確なもの
 - エ 滋賀県農作物病害虫雑草防除基準を遵守したもの
- 参加点数は、1生産者あたり「みずかがみ」または「環境こだわりコシヒカリ」それぞれ1点までとする(合計2点以内)。

参加申込方法

参加を希望する生産者は、参加申込書に必要事項を記入し、出荷契約先(JAまたは滋賀県主食集荷商業協同組合)へ提出してください。

ほ場管理および生産履歴等の記載

参加生産者は、栽培管理状況をサンプル袋の生産履歴書に記入してください。記載が不備なものについては審査から除外します。

米の出品

出品する米は、出荷される状態の「玄米500グラム」とします。なお、最終審査に選出された方には、食味官能審査用に別途「玄米2キログラム」を提出して頂きます。その旨ご承知願うとともに、保管しておいてください。

その他

外観品質・食味分析結果は出品者に報告します。出品された玄米についての返却はいたしません。(社会福祉団体等に提供させていただきます。)

審査方法

- 第1次審査 生産履歴審査として参加資格の要件を確認します。
- 第2次審査 外観品質および食味成分の審査として機器による外観品質測定および食味分析で判定します。
- 最終審査 第2次審査で選出された各品種5点について、外観・香り・味・粘り・硬さを指標に、滋賀県農業技術振興センターにおいて食味官能審査を行い、総合評価により最優秀賞および優秀賞を決定します。

表彰

第2次審査で「みずかがみ部門」、「環境こだわりコシヒカリ部門」それぞれ5点以内を決定し、その中から最終審査により、次の賞を授けます。

- 【みずかがみ部門】 最優秀賞1点 優秀賞4点以内
- 【環境こだわりコシヒカリ部門】 最優秀賞1点 優秀賞4点以内

主催：近江米振興協会

(お問い合わせ：TEL.077-523-3920)

後援：滋賀県 滋賀県農業協同組合中央会
全国農業協同組合連合会滋賀県本部
滋賀県主食集荷商業協同組合