

近江米

第54巻
第3号
(通巻267号)

令和5年

08
(2023年)

発行 / 近江米振興協会

編集責任者 / 小久保 泰

- 巻頭：近江米新品種「きらみずき」の推進に向けた取組について
- 特集：実需者インタビュー

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」のは場を巡回し、生育状況や病害虫の発生状況を確認
(令和5年6月：野洲市吉川のは場)

近江米新品種「きらみずき」の推進に向けた取組について

近江米振興協会生産部会

1. 近江米新品種「きらみずき」推進プロジェクトについて

当協会では、「きらみずき」を近江米の主力品種として育てていくことを目的に『近江米新品種「きらみずき」推進プロジェクト』を実施しています。

その一環として、「きらみずき」の栽培者等を対象とした栽培研修会や関係機関による「きらみずき」栽培ほ場の巡回を実施しましたので、その様子をお伝えします。

2. 栽培研修会について

令和5年6月16日（金）に本年度の栽培者等を対象とした研修会を農業技術振興センター（近江八幡市）にて開催しました。研修会は午前と午後の2回実施し、栽培者やJA等集荷業者、約150名の出席がありました。研修会では、追肥の施用や、穂肥の適期施用、今後のプロモーション等について説明を行いました。



（写真）栽培研修会の様子。

3. 現地ほ場巡回について

令和5年7月13日（木）に「きらみずき」ほ場巡回を実施し、生育状況やいもち病等の病害虫の発生状況を確認しました。

巡回した4地点のほ場では、一部ほ場にて葉いもちの発生がわずかに確認されたものの、生育は概ね良好であり、関係者による「きらみずき」の品種特性について共有できました。



（写真）「きらみずき」ほ場で生育状況や葉いもちの発生状況を確認。

4. 今後の取組について

令和6年度の本格デビューに向けて、品質および食味の高位安定化と、消費者や実需者等との結びつきを強め、販路を確保する必要があります。

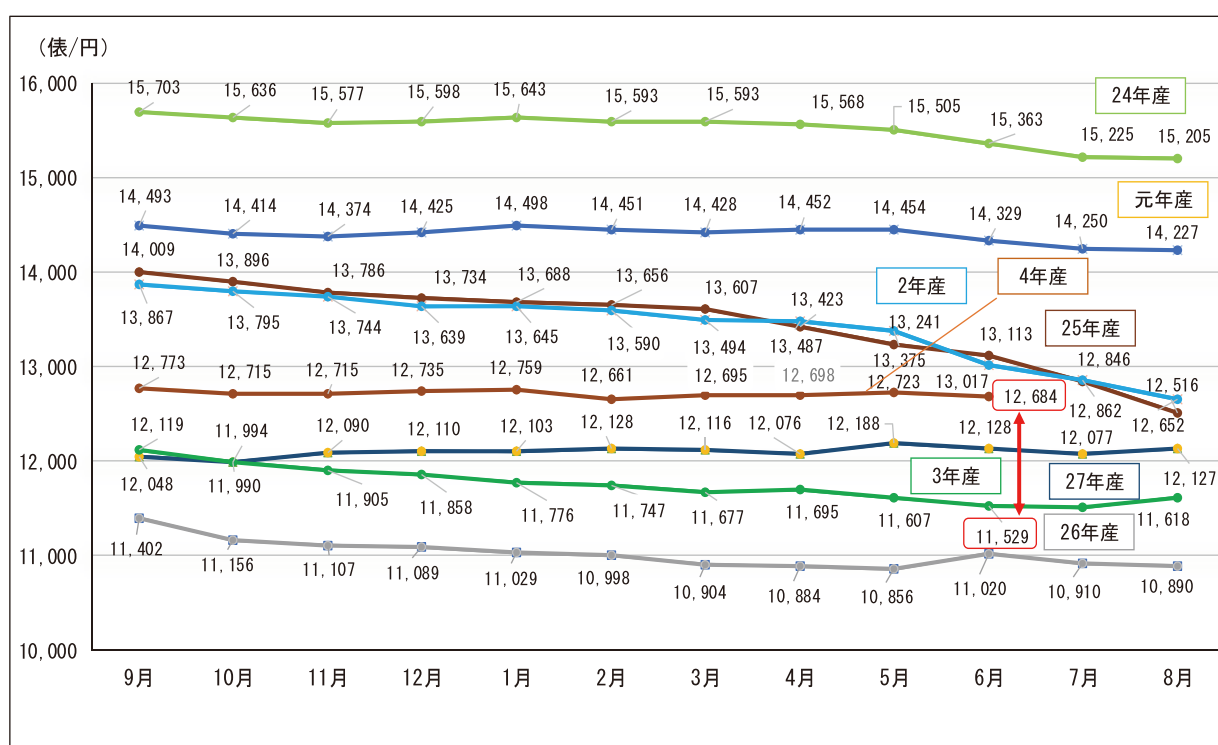
当協会では、「きらみずき」が消費者や実需者等からコシヒカリを超える高い評価を得られるよう、関係機関・団体と一体となった取組を継続します。

1. 価格・販売状況

(1) 価格動向

ア. 農水省公表の令和5年6月の令和4年産米相対取引価格(出荷業者と卸売業との間の玄米の相対取引契約価格)は、60kgあたり12,684円(前年同月差+1,155円)となっています。(図表1)

図表1. 相対取引価格の推移



※農林水産省公表相対取引価格の推移にもとづき作成。包装代・消費税相当額を控除した価格。

イ. 令和5年6月中旬における令和4年産米の市中価格(業者間のスポット取引価格)は、前年同時期の市中価格から60kgあたり+1,900円～+2,100円となっています。低価格帯は継続して値上がりする一方、高価格帯銘柄は下落傾向にあります。この結果、銘柄間の価格差が次第に接近しています。(図表2・図表3)

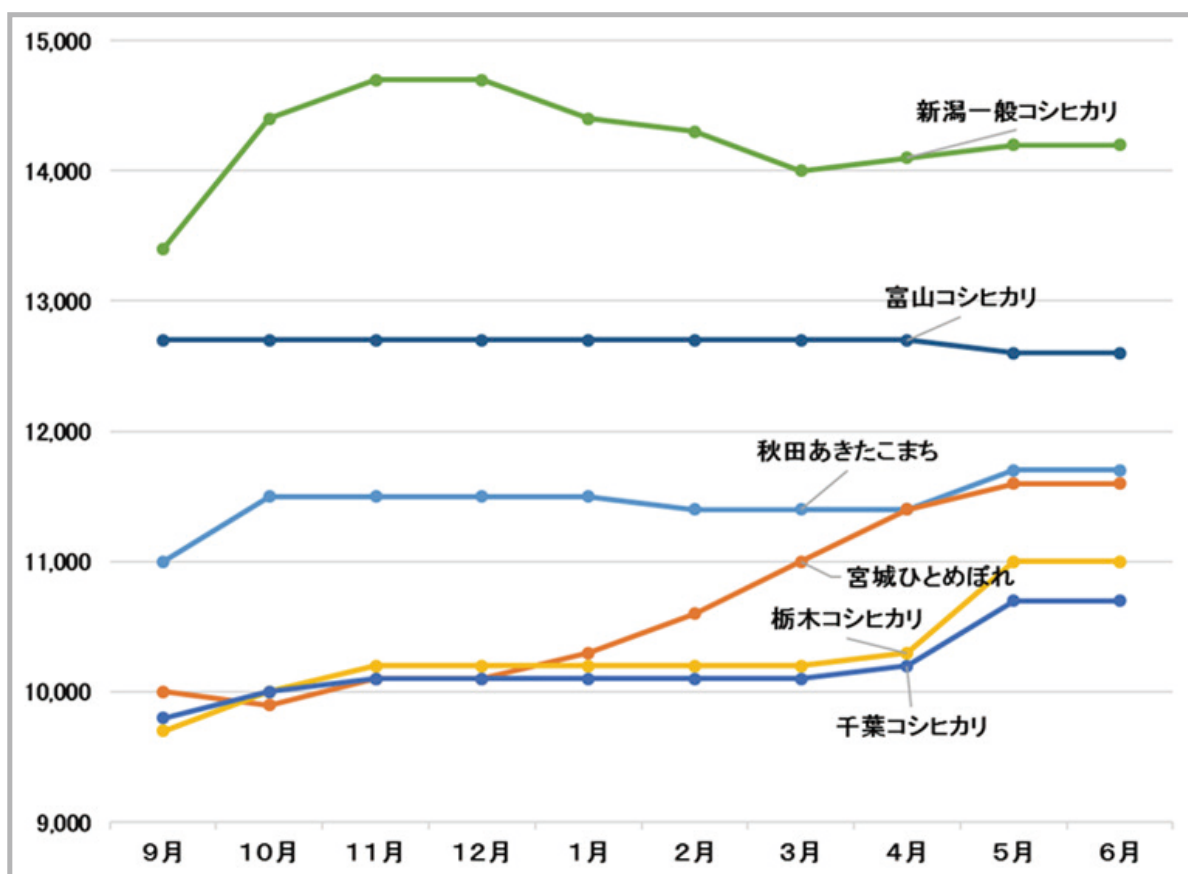
図表2. 令和4年産市中価格の状況

産地	岩手	宮城	茨城	栃木	千葉
銘柄	ひとめぼれ	ひとめぼれ	コシヒカリ	コシヒカリ	コシヒカリ
5年6月中旬(4年産)①	13,400	13,700	13,200	13,400	13,200
4年6月中旬(3年産)②	11,300	11,600	11,100	11,300	11,300
①-②	2,100	2,100	2,100	2,100	1,900

※市中価格は、関東着・大阪着・在姿、包装込。

※米穀市況速報A版から抜粋。

図表 3. 令和 4 年産市中価格の推移



※市中価格は、関東着・大阪着、包装込。

(2) 全農の販売状況

ア. 全国

4年産主食うるち米の6月末の契約数量は 1,859 千㍓（前年比 92%）となっています。また、販売数量は 1,139 千㍓（前年比 97%）と前年を下回っています。

7 月以降の4年産販売進捗が現行の前年比 97%で推移すると、令和5年10月末の持越米は 237 千㍓となり、前年を大きく下回ることが見込まれます。

イ. 滋賀県

令和4年産の滋賀県産主食うるち米の6月末現在の販売数量は、37,354 トン（前年比 111%）となっています。年産当初は業務用向けの新米切替が後ろ倒しになったため、販売進捗は前年を下回っていましたが、年明け以降に家庭用向けで近江米キャンペーンを実施するなどの販売強化を実施していることや業務用需要が戻りつつあることなどから6月末では前年を上回る販売進捗となっています。

2. 令和5年産の作付動向と需給動向

ア. 農水省が公表した5年産主食用米の作付意向（6月末時点）は、4年産実績比で減少傾向24県、前年並み21県、増加傾向2県となっています。

戦略作物では、新市場開拓用米、WCS用稲、麦及び大豆において増加傾向の県が多く、とりわけ粗飼料の輸入価格上昇を背景に、WCS用稲について増加傾向とする県が44県となっています。（図表4）

図表 4. 令和 5 年産米等の作付意向 (令和 5 年 6 月末現在)

	主食用米	戦略作物							備蓄米
		加工用米	新市場 開拓用米 (輸出用米等)	米粉用米	飼料用米	WCS用稲 {稲発酵粗 飼料用稲}	麦	大豆	
前年より 増加傾向	2県 [0県]	20県 [16県]	29県 [26県]	18県 [21県]	13県 [12県]	44県 [33県]	25県 [24県]	20県 [17県]	8県 [6県]
前年並み	21県 [30県]	4県 [12県]	6県 [8県]	1県 [9県]	5県 [15県]	2県 [10県]	7県 [7県]	11県 [12県]	9県 [12県]
前年より 減少傾向	24県 [17県]	20県 [16県]	5県 [5県]	26県 [15県]	28県 [19県]	0県 [2県]	13県 [14県]	14県 [16県]	16県 [15県]

イ. 農水省は、7月31日開催の食糧部会で、令和5年6月末民間在庫は 197 万トンとなり「需給改善の傾向は続く」と報告しました。

一方、全農が、令和5年産作付動向調査結果及び、需要量の減少傾向を加味した上で試算したところ、作況 100 となった場合の令和6年6月末民間在庫は 180 万トンとなり、国が示す基本指針を下回ると見込んでいます。

ただし、作況 102 程度となった場合、国の基本指針の数量を大きく上回るることとなるため、今後の動向を注視する必要があります。(図表5)

図表 5. 需給見通し (基本指針ベース・本会試算)

単位: 万トン

		農林水産省 基本指針	本会試算		本会試算	
			基本指針通り		作付面積前年▲0.7万ha	
			作況100	作況102	作況100	作況102
令和4年6月末民間在庫量	A	218	218		218	
令和4年産主食用米等生産量	B	670	670		670	
令和4／5年主食用米等供給量計	C=A+B	888	888		888	
令和4／5年主食用米需要量	D	691	691		691	
令和5年6月末民間在庫量	E=C-D	197	197		197	
令和5年産主食用米等生産量	F	669	669	682	664	677
令和5／6年主食用米等供給量計	G=E+F	866	866	879	861	874
令和5／6年主食用米需要量	H	681	681		681	
令和6年6月末民間在庫量	I=G-H	184	184	198	180	193

※ラウンドの関係で合計が一致しない場合がある

令和 5 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変動する「数量払い」となっています。助成対象となる数量は、農産物検査又は農産物検査によらない手法により確認された数量となりますのでご注意ください。

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、令和4年産米から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）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、水稻共済細目書異動申告書、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斉除草に努める。

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つては、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ば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つては、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、精米の外観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、とう精の段階で砕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)のオ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（二）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、砕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（R元からR3）

【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（カメシ類等）		異種穀粒	
	滋賀県	（全国）	滋賀県	（全国）	滋賀県	（全国）
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%）
3	1.61%	（1.31%）	3.36%	（3.13%）	0.39%	（0.19%）

※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、方形かつ充填質量が1,080 kgのものとし、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、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 1 9 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日付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に事前に周知する。

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る。

(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。

ただし、経過措置期間の令和 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。

なお、経過期間終了後でも、皆掛重量欄の抹消処理を行うことで使用可能とする。

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とする。

～この時期に注意が必要な大豆と水稻の病害虫～

病害虫防除所

病害虫の発生は、地域や年によって異なるため、防除は地域での病害虫の発生状況に合わせて実施する必要があります。ここでは、この時期に注意が必要な大豆と水稻の病害虫の特徴と注意点を紹介します。なお、防除薬剤の選定にあたっては、適用病害虫、使用方法を確認することと、特に水稻については、収穫前日数に注意して防除を行ってください。

1. 大豆の病害虫

(1) 紫斑病

葉、莢や子実などに発生します。子実に発生すると、へそを中心に紫色の斑紋ができます。莢の発病は開花 30 日後以降に急増するので、若莢期に重点を置いて防除をします。なお、種子伝染するので、発病したほ場から採種せず、健全な種子を用いる必要があります。

(2) べと病（昨年の発生量：平年並）

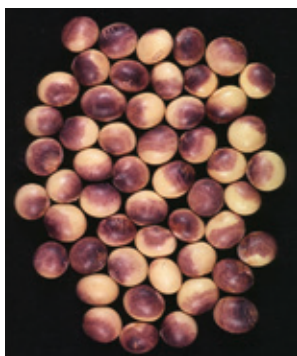
葉や子実に発生します。子実に発生すると子実上に胞子を形成し、粉を吹き付けたようになります。発生初期に防除を行います。低温・多湿条件や、過繁茂でも発生が多くなるので、窒素過多にならないように注意しましょう。

なお、種子伝染するので、発病したほ場から採種せず、健全な種子を用いる必要があります。

(3) 茎疫病

地際部と茎に発病します。発病すると徐々に黄化し、枯死します。病斑部には白色粉状の菌糸が見られますが、二次寄生菌の付着が多く、これにより淡紅色から灰褐色に変わります。被害部には菌核を形成しません。

排水不良条件で多発するので、高畦にし、株間の風通しをよくします。また、発病株を早期に抜き取り、処分する必要があります。特に、黒大豆では発病しやすいので注意が必要です。



紫斑病による被害粒



べと病



茎疫病

(4) 吸実性カメムシ類（昨年の発生量：多）

大豆を加害する主なカメムシは、ミナミアオカメムシ、アオクサカメムシ、イチモンジカメムシおよびホソヘリカメムシの4種です。昨年の発生量が多かったのは、ミナミアオカメムシの発生量が多かったことが影響しました。被害は成幼虫が莢を吸汁することによって起こり、早期に吸汁されると「屑マメ」になり、晩期に吸汁されると吸汁痕が残る変形粒となります。多発すると子実が実らなくなり、落葉せず株が青立ちとなり、減収に加え、収穫時の障害となることもあります。開花前にはほ場周辺の雑草を除去し、若莢期から子実肥大期に数回の薬剤防除を行います。



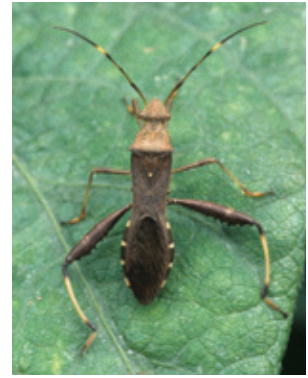
ミナミアオカメムシ



アオクサカメムシ



イチモンジカメムシ



ホソヘリカメムシ

(5) ハスモンヨトウ (昨年の発生量：並)

通常、被害は8月中旬以降から発生します。数百卵の卵塊が葉裏に産みつけられ、ふ化した幼虫が集団で葉肉を食害します。このため、被害葉は葉皮と葉脈だけが残し、白く見えるので、これを「白変葉」と呼び、発生の目安になります。

幼虫は成長に伴って分散し、多発すると葉だけでなく莢も食害するので、被害が大きくなります。
幼虫は大きくなると薬剤の効果が低くなるため、幼虫が小さい時期に薬剤を散布します。

(6) ハダニ類 (昨年の発生量：やや少)

寄生された葉は、初め白斑を生じ、寄生密度が高くなると次第に黄化します。8月以降に高温・乾燥の気象条件が続くと多発傾向にあり、防除効果が低くなるため、発生初期に薬剤を散布します。



ハスモンヨトウによる白変葉



ハスモンヨトウの幼虫

2. 水稻の病害虫

(1) トビイロウンカ (昨年の発生量：並)

中国大陸から飛来し、多発すると坪枯れなどの被害が発生します。近年被害が目立つため、今後の病害虫防除所からの情報に注意してください。

(2) コブノメイガ (昨年の発生量：やや少)

出穂期頃から止葉を食害し、多発するとほ場全体が白く見えます。9月上旬までに収穫する極早生・早生品種では、防除の必要性は低いですが、遅植栽培や中生・晩生品種では被害が発生しやすいので注意してください。

中生・晩生品種や遅植えの早生品種で、8月以降に被害が多くなってきたほ場では、8月末～9月上旬に薬剤を散布します。



コブノメイガの食害

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

近畿製粉株式会社

近江米振興協会

- お 客 様 近畿製粉株式会社
取締役業務部長 久保田 祥文 さん
(くぼた よしふみ)
業務部 次長 橋本 礁 さん
(はしもと しょう)
- 聞 き 手 近江米振興協会
事務局長 小久保 泰
(こくぼ やすし)
- コーディネーター 全国農業協同組合連合会滋賀県本部
農産部米穀課 嶋本 崇臣 さん
(しまもと たかおみ)



1. 麦の消費動向について

事務局： 業界全般の動向はどのような状況でしょうか。また、貴社の事業はいかがでしょうか。

近畿製粉： 製粉業界の前年同月比との比較から見ますと依然厳しい状況に変わりはありませんが、5月からコロナ対策が見直しされたことにより旅行や外食が戻りつつあり、また、海外からの観光客の伸びが反映され、今後いい効果が出てくるのではないのでしょうか。

事務局： そういった中で御社の事業はいかがでしょうか。

近畿製粉： 大手は海外進出で活路を見出しておられるが、弊社はそういったことが難しく厳しい中ですが、ここ数年は加工トン数が増加となっています。
弊社の中期経営計画で目標としていた達成期日を前倒しで達成できており売り上げが伸びてきています。コロナ禍で一定の需要が落ちてはいたもののお陰様で安定した経営ができていますところでもあります。

事務局： 貴社の事業において、特に伸びている分野・力点を置いている事業はいかがでしょうか。

近畿製粉： 正味、国産麦の比率が延びてきていますね。現在の扱い数量は、国産が 20 数パーセントありますが、少し古いデータでは 10 数パーセントでありました。それから考えれば国産麦が大きく延びてきています。

また、数年前までは滋賀県産麦の取引（使用）はなかった（他産地は有り）のですがここ数年使用を数を増やしております。

滋賀県産と言えは余談ではありますが、弊社事業の中には定温倉庫もあり、近江米も預かっているところです。

こうした機会であるから申し上げるのではなく、滋賀県産の取り扱いが増えているところです。

弊社では、タスクフォースと呼んでいる部署横断型の会議体を構成し、様々なテーマに取り組んでいますが、この中で、滋賀県産麦「びわほなみ」100%使用の新商品を開発したところ、品質が良くお菓子・お好み焼き粉等に採用されて高い評価を受けています。

事務局： びわほなみ単体での製品化。更には近江米でもお世話になっていることに感謝申し上げます。産地として非常に嬉しいことであり、このことを J A 等を通じて生産者に伝えていきたいと思います。



滋賀県産麦「びわほなみ」を
高く評価いただいた

近畿製粉株式会社

取締役業務部長 久保田 祥文さん

業務部次長 橋本 礁さん

手前

近江米振興協会事務局長 小久保 泰

J A 全農滋賀県本部 嶋本 崇臣

2. 麦の仕入れについて

事務局： 貴社は麦の仕入れにあたりどのような点に重点を置いておられるのか。

近畿製粉： 一番はやはり品質でしょうね。それと同じくらい重要なのが価格ですかね（笑）。これはどこのメーカーさんも同じでないでしょうか。

特に国産麦はこれまでは品質にブレが多かったのですが、ここに来て安定してきていると感じております。これが単体使用に繋がっているのではないのでしょうか。

びわほなみで言えば、これまでの国産麦は製造（挽砕）しにくく工程でよく詰まったが、びわほなみではこれがない。詰まらない。いいですね。

また、食品メーカーとしては、安全安心に軸足を置くことはもちろんですが、これを支えるのが安定的な品質と数量を確保していただく産地ではないのでしょうか。

3. 顧客の要望等について

事務局： 食材メーカー、顧客からの要望等で特に気を付けられている点はどのようなところでしょうか。

近畿製粉： これは非常に大事なことで品質の安定と安全安心への要望が多いですね。製造工程での品質チェックは当然であるとともに、食品安全マネジメントシステムである「FSSC22000」を認証取得して食品安全への取組をしております。

専門的なコンサルタントに頼ることなく職員全員で取り組み取得しました。これにより年々高まっているお客さまの安全安心に対する要望に応えるとともに、職員の意識の向上がさらに進んだものとも考えおります。認証取得は更新が必要であり、日々の取組の積み重ねが最も重要ではないかと考えております。

4. 滋賀県麦の評価はいかに？

事務局： 滋賀県産麦については、どのような評価をいただいているのか。

近畿製粉： 現在使用している滋賀県産麦は、びわほなみを中心としています。先ほども申し上げたように、びわほなみは単独で使用でき、滋賀県産 100%の小麦粉として流通させていただいている。お客様からは高い評価であり弊社としても正直驚いています。菓子用での評価が高く麺用とも含めて販売は好調ですね。また、製粉適性が良く、製造しやすいといった利点があります。

事務局： 高い評価をいただき感謝申し上げます。

生産者にとって麦は自身で評価できないところに特徴があります。米や大豆と違い小麦粉といった製品で評価を受けるため生産者は可視化ができないところがあります。

こうした高い評価を受けていることを生産者には伝え、モチベーションアップに繋げ生産と品質向上をめざしたいと思います。

5. 今後の農業の展望と滋賀県産へのアドバイスを

事務局： 実需者として、今後の農業の展望をどのようにお考えいただいているでしょうか。

また、近江米振興協会、あるいは全農しがへの要望、アドバイス等をお聞かせください。

近畿製粉： 我々実需者にとって原料の安定供給は必須です。大きな視点からは、世界情勢が大きく乱れている状況のなか、今後の国内の農産物の重要性、農業の重要性は高まっていくと考えています。現在小麦需要量の大部分は輸入に頼っていますが、国産小麦の振興は食糧安保の観点からも大切であると認識しています。保管設備・物流も含めたインフラの整備や品質を伴った安定供給をお願いしたいと考えております。

このような意見交換の機会を通じて、生産者と実需者との関りを密にし、協働してよりよい製品を消費者の皆様に届けていくことができればと考えております。

今後ともよろしくお願いいたします。

事務局：

ありがとうございました。こちらこそよろしくお願いいたします。

滋賀県は、従来から水田農業を基幹としてきましたが、全国的に主食用米の需要減少が続いており、人口減少・少子化・食文化の多様化といったマイナス要因がある中で、麦・大豆の作付が増加しているところです。麦に関してはびわほなみへの切り替えを進めています。

また、実需者の要望に応えられるような作付け面積を確保し、より良い滋賀県産麦の生産体制を目指していきますので今後ともよろしくお願いいたします。

工場事務所前にて



左から

小久保 近江米振興協会事務局長
久保田 取締役業務部長さん
橋 本 業務部次長さん
嶋 本 J A全農滋賀県本部担当

近畿製粉株式会社（工場全景）

〒598-0061 大阪府泉佐野市住吉町27番地

（本社：〒555-0001 大阪府大阪市西淀川区佃4丁目5番1号）



○事業内容

- ・製粉、プレミックス、
営業倉庫（サイロ、倉庫）、
商品販売事業、
駐車場事業



あなたの自信作を
出品しましょう！

令和5年度

選ってました近江米！

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、品質に優れる早生品種です。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年産から栽培がスタートし、令和5年産でデビュー10周年を迎えます。



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。

県内の農業者のみならずへ

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ます。裏面の参加要領をご確認の上、ぜひご参加ください！

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



近江米食味コンクール

近江米「みずかがみ」および「コシヒカリ」は、主に家庭向きに流通していることから、高水準な食味・品質を維持し、美味しさで消費者に喜ばれる米生産を進める必要があります。

このことから、近江米のブランド力の一層の向上を目的とした「みずかがみ」および「環境こだわりコシヒカリ」食味コンクール表彰事業を実施します。

スケジュール

- 参加申し込み受付 **9/15** ※切替日 金
- サンプル袋の配布 **7月末** ※切替日 金
- 米の出品 **9/29** ※切替日 金
- 第1次審査 **10月上旬~10月中旬** 生産履歴等要件審査
- 第2次審査 **10月下旬** 外観品質および食味分析
- 最終審査 **11月上旬** 食味官能審査
- 表彰式・報告会 **令和6年1月~2月(予定)**

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等)へ提出してください。
- 出荷契約先(JA等)は、参加申込書を取りまとめ、参加者の住所を管轄する近江米振興協会各支部(県農業農村振興事務所農産普及課)へ**9月15日(金)まで**に提出してください。

生産履歴等
ほお管理

参加生産者は、栽培管理状況等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、再提出を求めることとし、加筆修正されない場合は審査から除外します。

米の出品要領

- 出品する米は、出荷される状態(農産物検査を受ける状態)の玄米500グラムとし、指定したサンプル袋に入れてください。
- 出品先は出荷契約先(JA等)を通じて近江米振興協会各支部とし、協会事務局が各支部から収集することとします。
- 出荷契約先への提出は、**9月29日(金)まで**とします。
- 第2次審査で選出された各品種5点は、最終審査のため改めて玄米2kgを出荷契約先(JA等)を通じ協会各支部へ提出していただき、協会事務局が収集します。
- 出品された玄米のうち、審査に要した残りの玄米は社会福祉団体等に提供し、生産者へは返却しないものとしますからご了承ください。
- 外観品質・食味分析の結果は参加者に送付します。

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、次の賞を設けます。

【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

【令和5年度】近江米食味コンクール 参加申込書

ふりがな氏名			出荷契約先	JA 支店・支所 滋賀県主食集荷商業協同組合
住所	〒		電話番号	()
参加品種	いすれかに○をつけてください ☐ みずかがみ ☐ 環境こだわりコシヒカリ			

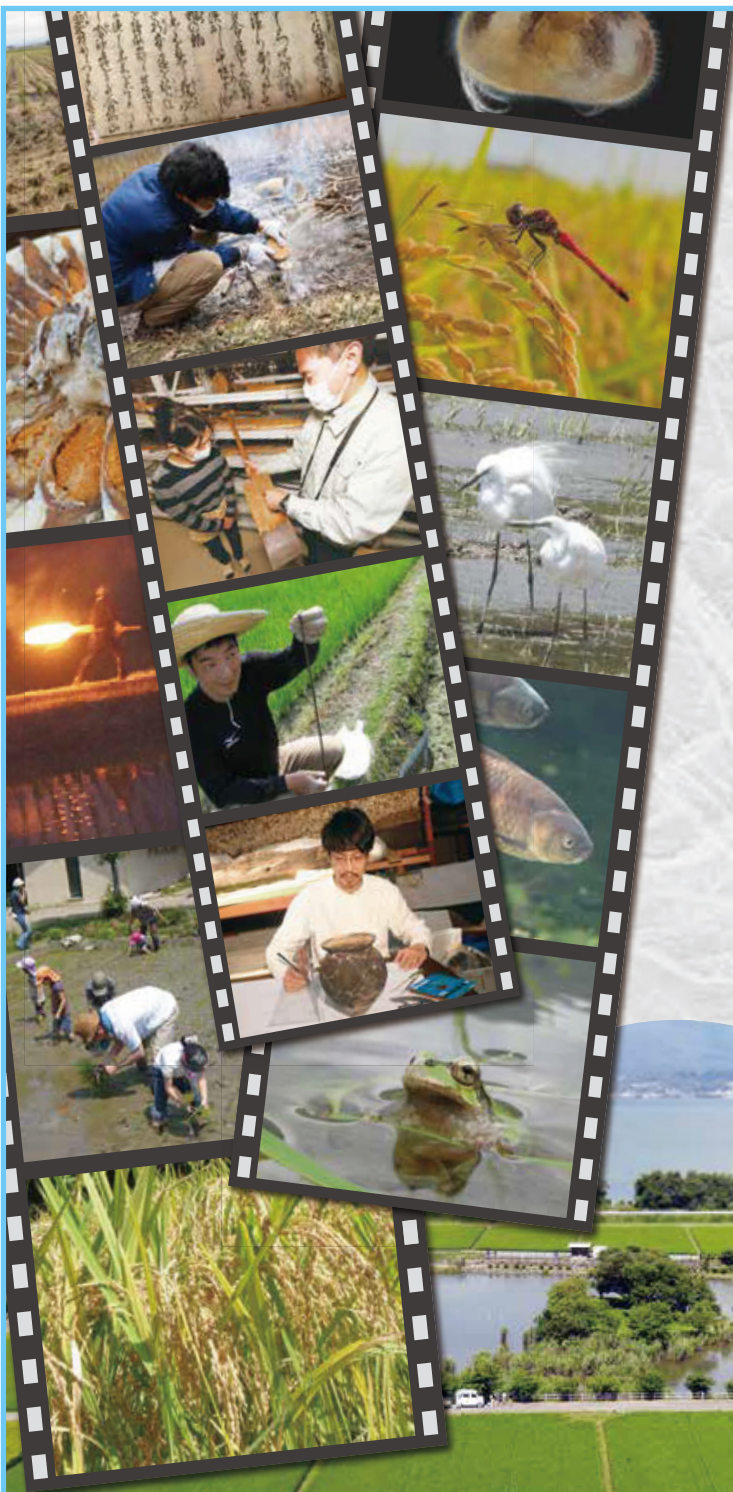
※近江米食味コンクールに参加申込頂きましてありがとうございます。出品時にお渡しするサンプル袋の「生産履歴書」に必ず記載していただきますようお願いいたします。

今回記入頂きます個人情報につきましては、近江米振興協会において、この食味コンクールに関して関連する事項のみ使用させていただきます。

滋賀県立琵琶湖博物館 第31回企画展示

おこめ展

— おこめがつなぐ私たちの暮らしと自然 —
私たちの暮らしと深く関わってきた、おこめ。多様な研究領域をもつ琵琶湖博物館が、おこめの秘密や魅力を余すところなく紹介します。



2023.
7.15 (Sat) ▶
11.19 (Sun)

【会場】滋賀県立琵琶湖博物館 企画展示室



滋賀県立
琵琶湖博物館



びわこの
ちからの
博物館。

きらみずき

滋賀県産近江米

近江米振興協会
<http://www.ohmimai.jp>