

【全体概要】

水稻栽培品種が「コシヒカリ」に偏る中、近年では登熟期間の高温による白未熟粒等の発生により、1等米比率の低下が課題となっている。一方、寿司を含む和食のユネスコ無形文化遺産登録によって、中食・外食を中心としたインバウンド実需に応える業務用米として適合する性能を持つ品種導入が望まれる。これらのことから、寿司に着目し高温耐性があり主力品種と収穫適期が異なる寿司好適米「笑みの絆」の産地ブランド化を検討する。

新品種・新技術等の概要

【笑みの絆の特徴】

農研機構にて育成(2014年品種登録)。

- 出穂・成熟期は「コシヒカリ」よりやや遅く、育成地では“中生の晩”である。
- 登熟期の高温耐性は“強”であり、外観品質の安定性に優れる。
- 炊飯米の粘りが少なく、寿司米に適する。
- 酢飯としての食味値はコシヒカリに優れる。

(出典:農研機構HPより)

主な取組内容

1) 実証ほ場の設置

ブランドイメージとして中山間地域に限定し市内5カ所に、実証ほ場を設置。

2) 栽培技術検討会の開催

肥培管理、ほ場診断を行い施肥体系、適期収穫判定等について検討。

3) 品質・食味分析の実施と評価のフィードバック

食味検査、理化学分析を実施。生産者間の品質差を検証。主力品種「コシヒカリ」との比較。

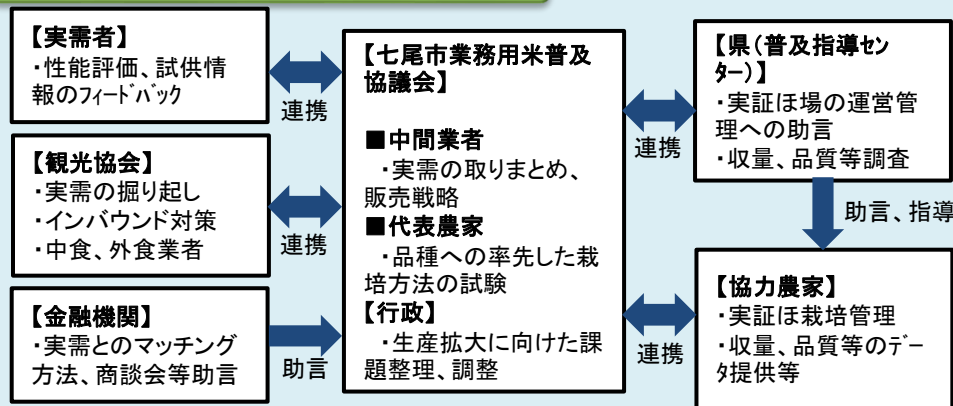
4) 実需者による求評会の開催

実需者向けの求評会を開催しマッチング方策を検討。



職人による試し握りの様子

コンソーシアム候補の体制図



実績と今後の展開

● 実績

石川県七尾市での実証栽培の結果、標準的な栽培方法と、品種特有の高温耐性と主力品種との収穫期間の遅れを確認した。

成分分析、食味官能検査結果を踏まえ、生産者、実需者ともに品種特性を確認した。

実需者によるほ場見学及び求評会を通して、産地と実需者を含めたコンソーシアム候補が形成された。

● 今後の展開

標準的な生産栽培方法の確立と、耐病性能について評価する。

世界農業遺産認定地域である石川県能登七尾の寿司文化との融合によるブランド化の推進。

商談会、消費者向けPRを実施するなど積極的に実需者との協議を行い、実需者意見を生産現場へと反映させ、さらなる生産拡大を目指して販路拡大を進める。