

令和 7 年産徳島県産農産物銘柄設定等意見聴取会議事録

第 1 開催日時：令和 6 年 12 月 12 日（金曜日）13 時 30 分～15 時 00 分

第 2 開催場所：中国四国農政局徳島県拠点 2 階会議室

第 3 出席者

（申請者・生産振興団体）

全国農業協同組合連合会 徳島県本部

米穀畜産部 米穀総合課 課長 棧敷 高明

（登録検査機関・生産者）

ほのか株式会社・有限会社 榎原農園

取締役 堀江 祐輔

（実需者）

全国農業協同組合連合会 徳島県本部

米穀畜産部 米穀総合課 課長代理 榎原 圭

（学識経験者）

徳島県立農林水産総合技術支援センター

高度技術支援課 課長補佐 三宅 伸男

徳島県立農林水産総合技術支援センター

農産園芸研究課 栽培・育種担当 研究係長 安瀨 潤一

（行政機関）

徳島県 農林水産部 みどり戦略課

農産振興・耕畜連携担当 課長補佐 武市 啓志

（中国四国農政局）

生産部生産振興課

課長補佐

宮前 智

安全管理専門職 荒尾 健一

第 4 議事議題

1. 開会（農政局）

定刻となりましたので、只今から令和 7 年産徳島県産農産物銘柄設定等意見聴取会議を開催致します。本日は、ご多忙の中ご参集頂きましてありがとうございます。

2. あいさつ（農政局）

省略

3. 事務連絡（農政局）

省略

4. 銘柄設定の申請内容の説明

ア「にじのきらめき」設定の申請

（全国農業協同組合連合会 徳島県本部（以下「申請者」という。）の説明）

申請者として、全国農業協同組合連合会徳島県本部本部長 坂本の名前で銘柄設定等の申請書を今回提出させていただきました。

申請を行う内容については、銘柄の設定、銘柄の区分については、産地品種銘柄へ、農産物の種類については、水稻うるち粳及び水稻うるち玄米、産地については徳島県、品種名については「にじのきらめき」、選択の区分については、選択銘柄での申請をあげさせていただきました。申請する理由については、徳島県において早期栽培に適した水稻品種として、過去何十年も主に「コシヒカリ」が作付けされてきた。しかしながら近年 1 等比率が 40%程度で推移ということで、令和 6 年直近のデータでも 38%といった形で、全国的に猛暑による高温障害による心白等の発生というのが懸念されており県及び、生産者から要望を頂いている状況となっています。このような状況を踏まえ、徳島県の方では平成 28 年度から、試験栽培を行い、県内の生育環境に適した高温耐性を有する、「にじのきらめき」は有望であると、明らかにして頂いております。生産者のほ場においても「にじのきらめき」の実証試験させて頂いて有用性が確認されていることも踏まえ、今回選択銘柄への設定することによって徳島県全体の全面的な生産拡大を行うことで、有利販売につなげていきたいと思い、申請をさせていただきました。

令和 6 年の生産状況ですが「にじのきらめき」の作付面積というのは、種子の供給量から割り戻すと、10 ヘクタール程度と想定しております。なお、こちらについては実需者からの需要に応じるためには 100ha 程度の作付けが必要と想定しております。検査を行う予定の登録検査機関名として、株式会社ほのか様での登録というところを検討しております。

品質の特性について、「コシヒカリ（比較品種）」と比較して収穫時期が数日程度遅く、短稈と耐倒伏性が高く単収は 4%程度、「にじのきらめき」に適した施肥を行いますと、「コシヒカリ」と比較して 14%の多収といった形で優位性が認められております。また、イモチ病と穂発芽について試験栽培開始以降、確認されていません。

「にじのきらめき」の外観、品質の特徴として「コシヒカリ」と比較して一回り大きく、色については淡い飴色、光沢は同程度、基部は薄く「コシヒカリ」と比べてわずかに薄い、心白、腹白発現の程度については、ともにやや軽微である。縦溝は浅く胚の大きさは中程度、エグレはやや浅くいずれも「コシヒカリ」とほぼ同等、千粒重については「コシヒカリ」よりも 1 割程度大きいといった形です。

「にじのきらめき」の来略については、国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機

構において、平成 21 年に「なつほのか」を母、「北陸 223 号」を父として人工交配を行い、選抜し育成された品種となります。平成 27 年に「北陸 263 号」の系統名で、平成 30 年に「にじのきらめき」として出願公表されており、種苗法における育種権の侵害については、育成権者と通常利用権の設定を行っている、富山県から種子調達をするため、育成権の侵害を及ぼさない形となっています。

イ 品種鑑定上の特徴説明

(ほのか株式会社（以下「登録検査機関」という。）の説明))

銘柄鑑定に関する報告です。水稻うるち玄米として検査させて頂きまして、先ほどの説明と重複する点が多いのですが、外観及び品質の特徴としては、「コシヒカリ」と比較して粒状が一回り大きく、色は「コシヒカリ」より飴色で光沢は同程度、心白、腹白の発現等は、今年に関しては、ともにやや軽微で、「コシヒカリ」と比較して少ないと思いました。縦溝は浅く、胚の大きさは中程度で、エグレはやや浅くいずれも「コシヒカリ」とほぼ同様です。

「にじのきらめき」はだいたい「コシヒカリ」の 1 割程度大きい品種であるというふうに、検査する際の特徴をまとめさせて頂きました。

5. 申請サンプルの確認

出席者全員で申請サンプルの確認

6. 意見聴取

(農政局)

それでは、再開します。議題（3）の意見聴取に入りたいと思います。ご出席者の忌憚のないご意見を頂き、銘柄設定申請に対する判断としたいと思っております。

申請様の方からのご説明頂いたのち、登録検査機関様の方から検査に関するご説明があったところです。

総合技術支援センター様の方から今説明頂いた他に「にじのきらめき」についてのご説明など、ご発言ありましたらお受けいたしますが、特にないと言うところであります。

続きまして実需の方としまして、徳島パールライスの方から実需側としてのご意見等ご発言ありましたらお願いいたします。

(実需者)

「にじのきらめき」の販売については、どのような品種につきましても、最初はネーミングが浸透するまでの期間は苦戦することは想定しております。しかしながら、「にじのきらめき」については拡散されており、すでに一般販売を開始している品種ということもあり、また、「コシヒカリ」の代替品種として注目を集めている品種でもあることから、販売がスムーズに行われるのではないかと考えております。

また現状で業務用の引き合いが、強くなっていくことを考えると、業務用、一般向け品種としても、多収品種でもあることから、期待をしているところでございます。

また、肝心の販売につきましては、やはり最初は、業務用として販売を考えているところ

ですが、やはり我々としまして県産米です、量販店なり米穀店に米を収めることが、第一優先かなと言う風に考えておまして、「にじのきらめき」が増える一方で、「コシヒカリ」が減少するのなら、一般向けも当然「徳島県産にじのきらめき」として販売することを視野に入れて進めて行きたいと考えている。近年まで「コシヒカリ」「あきさかり」「キヌヒカリ」の3銘柄を中心に製造販売してきたが、「キヌヒカリ」について今後は増える見込みがない。と考えておりますので、その位置に「にじのきらめき」が増加、安定したものになれば幸いかな、と考えております。以上です。

(農政局)

ありがとうございます。私から1点お聞きしますが、今説明のあったとおり「キヌヒカリ」に、置き代わるものというところで「にじのきらめき」を考えているところでしょうか。

「キヌヒカリ」につきましても、配布資料No.2の最終ページにありますように、年々検査実績数量が減ってきているので、「コシヒカリ」の置換えでなく「キヌヒカリ」の置換えと考えているのですか。

(実需者)

先ほどの「キヌヒカリ」の表現については、販売面での話であり、現在、徳島県産米として量販させて頂いているのが、「コシヒカリ」「あきさかり」「キヌヒカリ」である。

「キヌヒカリ」の代替としては「あきさかり」になっており、検査数量を見て頂いたら分かる状況で、「キヌヒカリ」に変わる売り場を埋めるための、と言うところの表現としてさせて頂きます。

(農政局)

申請者、実需者、登録検査機関様の方から今までご発言もありましたが、試験場様何かございますでしょうか。特にないと言うところでありますので、徳島県として、ご発言ございますでしょうか。

(行政機関)

徳島県としては、今まで広く栽培して頂いていた「コシヒカリ」が、高温の影響であるとか、台風の影響ということもあり、「にじのきらめき」の高温耐性、短茎で倒伏しにくいことに期待して、現場での作付けが広がるよう普及してまいりたいと考えております。

過去に高温耐性ということで、「あきさかり」を導入していますが、非常に今年の夏も暑かったこともあり、「にじのきらめき」の展示ほ場等での確認や、県内の新聞を見て、農家さんから、種の要望を多く頂いており、高温に対する品種として現場の農家さんが非常に興味を持っております。また、試験場の方で、いろいろ試験をして頂いて、過去の試験結果とかをいくつか並べていくと、「コシヒカリ」と比べても、タンパク質含有量が上がりにくいということもあり、食味的にもいいだろう、粒が大きいので、食べ応えのある品種であろうと考えています。なかなか味の方は、人によってだいぶ印象が変わると思うんですが、粒が大きいこと、タンパク質が低いということで、幅広く受入れられる品種であるという風に考えて

います。

(農政局)

次に、生産者団体としましてのご発言を、堀江様よりお願いしたいと思います。

(生産者)

全国でも、登熟のスピードという点では、徳島県は特に早いと思っております、穂が出てから収穫するまで、だいたい「コシヒカリ」については1000度（1日の平均気温の積算）で収穫に至り、どうしても早く熟れてしまいましたが、「にじのきらめき」においては、1200度（1日の平均気温の積算）で登熟になりますので、「コシヒカリ」よりもより充実を高めて1週間程度後ろに収穫を伸ばせます。そういった意味では、理論的に充実度が高いお米が採れる。あと、「くず米」も少ないですし、見ていて充実度が高いお米だと言って言うのは初年度から作っていて感じました。

(農政局)

はい、登録検査機関としての発言の中にもありましたように、「コシヒカリ」より収量もあるところが、特に大きいと言うのは分かりますが、地域的に言うと先ほども、お話の中で触れられたのですが、ゆくゆくは徳島県内全域で作付けを増やしたいとお考えですね。

(行政機関)

県内でメインの展示は場で面積が広いのは県南になっています。「コシヒカリ」の次に刈れる品種ということで、セットで作付けの方を依頼している状態となっております。

今年「にじのきらめき」の要望を上げて頂いている部分については、やはり「コシヒカリ」の等級が低いこともあり、8月下旬から9月にかけて、コシヒカリが収穫できる、普通期栽培の方からの要望が上がっているということになっています。これからも高温になる年が続くだろうと現場では考えておりますので、こういう状況下でも一等米が採れる、質がいいお米を作りたい、と言うご要望が上がっているということもあります。

状況次第で全体的な種子の供給もございますが、比較的「コシヒカリ」で一等が採りにくかった場所、県南から吉野川流域にかけて作付けができる品種だと考えています。

しかし、「コシヒカリ」を作って頂ける方が「にじのきらめき」を作ると、作り方が違うことになりますので、作り上げて頂く期間も必要かなと考えております。しっかり現場と相談しながら、作りだして頂けるような取り組みを進めていければと考えています。

(農政局)

需給者側の要望に答えるために、申請書にあります100haの面積については、ほぼ確保出来るのかなのか。

(実需者)

とりあえず目標とした数字の根拠としては、一年間通して量販店で定番商品として置ける

量を考えた時には、大体 40 t から 50 t 程度は欲しいところから逆算して、100ha としました。あとは生産者がしっかり作付けしてくれるかどうかという状況となっております。あと、種子の問題であり、供給源である富山県さんとの連携のもと種子の供給、調達もしっかりやって行くことによって、達成できるのではないかなと思っています。

(農政局)

今のところ登録検査機関としましては、「(株) ほのか」だけでありますが、今後は J A においても登録検査機関の予定はしているのか。

(申請者 (J A の立場で発言))

4 月、5 月の研修会において、その場の全体的な状況を確認しながら、設定については考えています。

(農政局)

ありがとうございます。

他にご意見等ございましたらお受けしますが、ありますでしょうか。

7. まとめ (農政局)

これまで「にじのきらめき」について、皆様からご発言を頂きました。その結果を改めて確認をさせていただきます。

ご出席の皆様方から、生産、流通、検査、行政、それぞれの立場でのご発言を頂きました。結果、「にじのきらめき」については、銘柄設定の要件をクリアしている。特性、品質の状況なども優れていること。徳島県全体で取組を行っていることも併せて、銘柄に設定することは「適当」とであると判断させて頂きたいと思います。

後日、頂きましたご意見を基に議事録を作成し、申請書とともに農林水産省農産局長へ報告させていただきます。農産局で産地品種銘柄の設定について議論され、産地品種銘柄として設定されれば、来年 3 月末までに規格規程の改正が行われます。その際には関係者の皆様にも私どもから規格規程の改正通知も送付させていただきます。また、申請者様にも結果の通知を合わせて送付させて頂くということで事務を進めて参ります。

なお、産地品種銘柄として設定されれば、県内の登録検査機関にサンプルの配布を行いますので、申請者様には農政局あてに 1 kg 程度提出いただくこととなります。

8. 閉会

この他に皆様方から特段のご発言がなければ、以上を持ちまして徳島県に於いて「にじのきらめき」についての国内農産物の銘柄設定等に係る意見聴取会を閉会とします。

本日は、お忙しいところご出席いただき誠にありがとうございました。