

風土と育む一粒～時を超えて受け継がれる「らんこし米」～

らんこしちょう
蘭越町



豊かな自然環境を生かした米栽培



洗練されたパッケージで訴求力が向上された

【町の概要】

北海道の南西部に位置し、年間を通じて昼夜の寒暖差が大きく、ニセコ連峰等の山々に囲まれた盆地であることから、強風の影響を受けにくく、水稻の栽培に適している。さらに、国土交通省「水質が最も良好な川」に選出された尻別川からの水資源にも恵まれており、先人から受け継がれてきた農家のたゆまぬ努力によって、米栽培が今に息づいている。

◇【取組の経緯と概要】

- ◆ 明治18年 水稻の試験栽培を開始。その後も水田造成が進められ、作付面積は段階的に拡大。
- ◆ 昭和30年 町全域で機械化に向けた基盤整備事業と機械化を同時に進め、米どころとしての地位を確立し、米の生産量を増加させていく。
- ◆ 昭和43年 取扱業者に「蘭越米」の産地や等級の標示を依頼。品質維持、販路拡大を強化した。
- ◆ 昭和44年 良食味米へ向けた技術革新に努めるためガイドラインを策定。PR活動の強化も行った。
- ◆ 昭和48年 町・農業団体・農業者がしっかりと連携し、高品質米の生産を推進した結果、上位等級米の出荷割合が全道平均を大きく上回った。
- ◆ 昭和51年・昭和55年 冷害を契機に、土づくりを一から推進した結果、地力の向上に成功した。
- ◆ 昭和63年 地域分析調査において、「道内で最も良い米が穫れる地域」としてAランクに評価された。

【取組内容】

- 一般的な米はタンパク質含有率が低いほど良食味とされており、北海道産「ゆめぴりか」の基準が7.4%以下であるのに対し、らんこし米「ゆめぴりか」は6.8%以下と厳しい基準を設けている。
- 基盤整備事業による暗渠排水や土壌改良を行い、水稻栽培に適した良質な土づくりを着実に進めた。
- 収量より品質を最優先した米づくりを推進するため、目標収量は510kg/10a(8.5俵)としている。
- 生産技術の向上と、消費者への美味しい米の情報発信を目的として、全国の米農家を対象に食味コンテストを実施し、平成23年から「米-1グランプリinらんこし」を開催し、米の振興に努めている。

【取組の成果】

- 環境負荷低減に配慮した、高品質で良食味、安全・安心な「らんこし米」をブランド化し、米の産地として全国区の評価を得た。
- 皇居で行われる重要な儀式「新嘗祭」に献穀米として献上され、知名度が向上した。
- 航空会社の国際線ファーストクラスの機内食や有名レストランなどで広く採用された。
- 町が生産者と事業者と連携し、原料米となる有機栽培らんこし米の提供を支援した結果、町内で創業した醸造所が「スパークリング日本酒」を発売し、観光産業にも貢献。

「らんこし米」の取組は相互循環型の地域振興です



【今後の展望】

- 永続的に「らんこし米」を生産するため、地域農業を支える担い手の確保を目指す。
- 特別栽培米の作付面積を増やし、持続可能な米づくりと豊かで美しい自然環境の保全。