

- 県が育成した**高温登熟性に優れる「みずかがみ」を県ブランド品種に育てる**ために、**環境こだわり農産物認証制度**※による作付拡大を推進。
- 作付推進にあたり、**関係者（普及・行政・試験研究・関係団体等）の良食味米生産技術の周知徹底に向けた意識統一を図る**ため、県内8か所に**実証ほを設置し、現地巡回や現地検討会を開催**。
- 生産者に対して**技術研修会の開催**や**定期的な技術情報の発信**を行い、技術の確実な実践へ誘導するとともに、関係機関・団体と連携し、**食味コンクールや推進シンポジウムを開催**。
- この結果、平成28年産では、**1等米比率90%、整粒歩合81%、玄米タンパク質含有率6.46%**と、**過去最高の成績**が得られ、**平成29年産「みずかがみ」の作付面積は2,550haに拡大**。

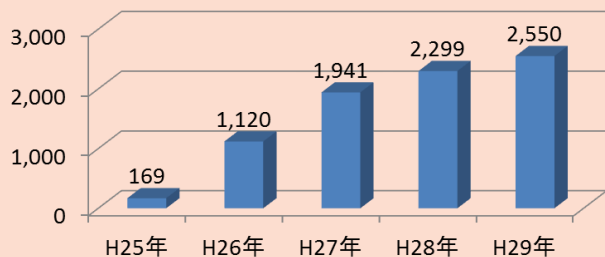
※環境こだわり農産物認証制度・・・農薬・化学肥料の使用を慣行の50%以下に抑え、さらに琵琶湖や周辺環境に配慮した方法で栽培した農産物を県が認証する制度

具体的な成果

1. 作付面積拡大

■**実需・流通サイドからの要望に応えるべく、新規栽培者の掘り起こしや推進シンポジウム等で推進を図り、作付面積が拡大**

(単位 ha)



「みずかがみ」作付面積の推移

平成25年産169ha→平成29年産**2,550ha**

2. 品質・食味の高位安定化

■**全量を環境こだわり農産物認証制度に基づく栽培で生産**

■平成28年産では、**1等米比率は90%**を上回り、**整粒歩合は81%、玄米タンパク質含有率は6.46%**と、**過去最高の成績を達成**

「みずかがみ」の品質・食味 (単位：%)

	H26年	H27年	H28年
1等米比率	58.1	87.7	90.8
整粒歩合	69.2	73.5	81.2
玄米タンパク質含有率	6.85	6.88	6.46

注)食味コンクールサンプルの平均値

サンプル数 H26年：298点、H27年：326点、H28年：304点

普及指導員の活動

平成25年～28年

■**地域リーダーの生産者のほ場を実証ほを設置**。良食味・高品質米の安定生産に向け、**環境こだわり農産物認証制度による栽培管理の指導を強化**。

■**「みずかがみ栽培だより」**を適時に関係機関等へ**メールで一斉発信**するとともに、**ホームページに掲載**。

■行政・関係団体と一体となった販売戦略等を検討するための**連携会議を開催**。

■新たに栽培を希望する生産者等を対象にした**作付推進シンポジウムを開催**。

平成28年

■**関係者の良食味米生産技術の周知徹底に向けた意識統一を図る**ため、**実証ほの巡回や現地検討会を6回開催**。

■推進シンポジウムにおいて、**ブランド化に向けた意識醸成と作付拡大に向けたPR**を実施。

普及指導員だからできたこと

■日頃から連携している県内6地域の普及組織、行政、試験研究機関、関係団体等の**結び付きを強め、良食味米生産技術の底上げと作付拡大に向けた取組を一体的に進めることができた**。

滋賀県

水稻品種「みずかがみ」の作付拡大と食味・品質の安定化

活動期間：平成 25 年度～（継続中）

1. 取組の背景

滋賀県が育成した高温登熟性に優れる「みずかがみ」は平成 25 年にデビューして以来、年々作付面積は拡大し、平成 28 年産では約 2,300ha が栽培された。

平成 27 年産では日本穀物検定協会の食味ランキングで「特A」を獲得し、H28 年 2 月以降、県内を中心に需要が増大しており、生産拡大が求められている。

しかし、作付面積の拡大に伴い、品質・食味にばらつきが見られるようになってきたことから、これまで以上に「みずかがみ」が実需者から高い評価を得るためには、品質・食味の高位安定化が重要になっている。

「みずかがみ」のブランド力を向上させるため、環境こだわり農産物認証制度*に基づき作付推進と合わせて、品質・食味の高位安定化を目指した良食味米生産技術の周知徹底を継続して推進する必要がある。

※環境こだわり農産物認証制度

農薬・化学肥料の使用を慣行の 50%以下に抑え、さらに琵琶湖や周辺環境に配慮した方法で栽培した農産物を県が認証する制度



2. 活動内容（詳細）

普及、行政、試験研究、関係機関・団体等の関係者に対して、良食味米生産技術の周知徹底に向けた意識を統一するため、県内 8 か所に実証ほを設置した。

栽培期間中は、実証ほの巡回や現地検討会を 6 回行い、生育状況に合った良食味米生産技術（施肥・湛水管理等）の重要性の確認と実践を促した。また、地域で開催される研修会に出向き、生産者に技術ポイントの説明と、確実な実践を呼び掛けた。また、「みずかがみ栽培だより」を 6 回発信し、各技術が適期に実践されるよう促した。

さらに、近江米振興協会、JA 全農しが等の関係団体と連携し、食味コンクールを開催するとともに、250 名が参加した「みずかがみ」推進シンポジウムにおいて、平成 28 年産の結果と反省から、良食味米生産技術の取り組みの周知徹底を呼



実証ほの巡回による意識統一

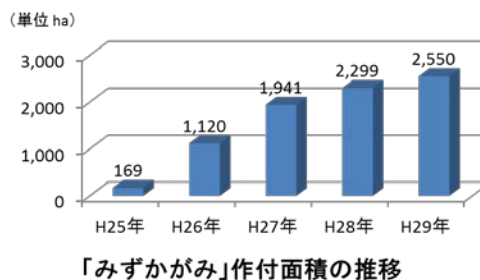


推進シンポジウムでの講演

び掛けるとともに、作付拡大に向け意識を高めた。

3. 具体的な成果（詳細）

- ・「みずかがみ」の作付面積は、平成28年産の2,299haから平成29年産には2,550haまで拡大した。
- ・平成28年産では、1等米比率は90%を上回り、整粒歩合は81%、タンパク質含有率は6.46%（食味コンクール304サンプルの平均）と、過去最高の成績となった。
- ・タンパク質含有率の全体平均値は前年より0.4%改善し、目標値6.5%を超えるサンプル割合が前年より37%少なくなった。



	H26年	H27年	H28年
1等米比率	58.1	87.7	90.8
整粒歩合	69.2	73.5	81.2
玄米タンパク質含有率	6.85	6.88	6.46

注) 食味コンクールサンプルの平均値
サンプル数 H26年:298点、H27年:326点、H28年:304点

4. 農家等からの評価・コメント（豊郷町 K氏）

品質・食味が改善されたことは大変喜ばしい。品質・食味の向上には収量にこだわらない割り切った考えが大切だと思う。

5. 普及指導員のコメント（滋賀県農業技術振興センター主幹 徳田裕二）

各地域の普及組織や行政、試験研究機関、関係機関・団体等と常に情報共有を図り、関係者の結び付きを強めることで、良食味米生産技術の周知徹底に向け意識を統一して活動することができた。

高品質・良食味米産地としての信頼を得られるよう、引き続き「みずかがみ」の作付推進と技術の底上げによる品質・食味の高位安定化を図っていく。

6. 現状・今後の展開等

これまで生産者に対し、高品質・良食味米生産に向けた重点技術の徹底を支援してきたが、地域により実践割合に差が見られ、その影響が玄米タンパク質含有率の差に表れている。「みずかがみ」のブランド力向上に向け、特に品質・食味が低迷した地域に対する技術情報の提供や支援の強化を図り、全体の底上げを図るとともに、県域の推進体制を強化し、作付拡大を推進する。



マスコットキャラクター