

- 中山間地域である岐阜県関ヶ原町ではスケールメリットによるコスト低減に限界があり、主食用米を主とした生産活動のみでは経営継続が困難
 - 糯品種「ふわりもち」を導入して地元の和菓子屋等と連携して特産品開発
 - 安定的な販売ルートを確認し経営の安定化を図る
- 水稲糯品種「ふわりもち」(中央農研北陸研究センター育成)
良食味で餅の外観、伸び、柔らかさに優れる
5℃の冷蔵庫で24時間貯蔵しても、その柔らかさが持続する

具体的な成果

普及指導員の活動

1 「ふわりもち」の栽培特性把握

- 品種特性・栽培上の問題点および地域適応性の把握
- 玄米水分等を確認し、収穫適期を把握
- 栽培暦・および利用の手引きを作成

平成30年度

- 課題発見と地域の合意形成
米政策が行政主導の生産調整から、生産者自らの経営判断による需要に応じた生産・販売に大きく変化
中山間地域である岐阜県関ヶ原町(水稲作付面積:102ha)にて、地域特産品開発に向け試験栽培開始

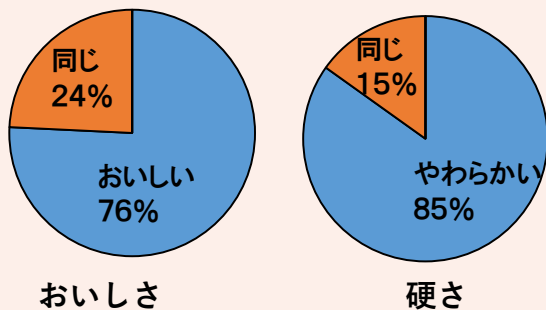
2 「ふわりもち」の加工適正把握

- 生育期間中に地域の実需者を訪問加工品の試作に協力を得られた実需者にサンプル(白米または米粉)を提供加工適性についての意見をとりまとめ
- 栄養成分や米粉の品質分析を実施実需者へのデータ提供

令和元年度～2年度

- 事業運営検討会を開催
- 栽培技術実証ほの設置 (2ヶ所、27a) 栽培特性の把握、餅の評価等
- 地元和・洋菓子店への販路開拓活動 特性の説明およびサンプル提供
- 高校での加工品開発の授業の提案

ふだん食べているモチとの比較



収量調査等 (H30～R2 調査)

	田植日	出穂日	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m ²)	精玄米重 (kg/10a)
ふわりもち	5/14	8/6	83	22.6	328	569
コシヒカリ	5/4	7/28	92	19.1	361	536

普及指導員だからできたこと

3 実需者との連携による販路確保

- 和菓子屋等へのマッチング7件 意向調査によりニーズを把握 特性を生かした商品開発等の提案
- 高校生のアイデアを商品開発に活用
- 販路開拓2件 実需2社がふわりもち製品を商品化

・近隣での栽培事例がなく、育成地情報及び生育状況をもとに栽培支援を行った結果、「コシヒカリ」に対し106%の多収となり、地域適応性を確認した。

・普及指導活動のなかでつながってきた業者のご厚意により、精米、製粉、および餅加工の各作業をスムーズに進めることができた。

岐阜県

水稲「ふわりもち」の普及・定着に向けた 栽培特性の把握と実需者との連携体制の確立

活動期間：令和元年度～2年度

1. 取組の背景

平成30年度の米政策が行政主導の生産調整から生産者自らの経営判断による需要に応じた生産・販売に大きく変化した。中山間地域である岐阜県不破郡関ヶ原町（水稲作付面積：102ha）では、スケールメリットによるコスト低減に限界があり、従来の主食用粳米を主とした生産活動のみでは将来的に経営の継続が困難となることが危惧される。

そこで、地域特産品開発に適した加工用途向きの水稲新品種「ふわりもち」を導入し、和菓子屋等の加工業者（以降、実需者とする）と連携することにより安定的な販売ルートを確保し経営の安定化を図る。

2. 活動内容（詳細）

（1）品種・技術の特性把握

栽培実証ほを2か所27aにて2年間設置し、品種特性、収穫時期の検討、地域適応性の確認を行った。

米の製粉試験（製粉機械による米粉の粒度の確認）を県内の6次産業化事業者1社に委託して実施し、高速ピストンミルにて製粉可能（製粉歩留りは90%程度）であることを確認した。

粒度・澱粉損傷度等の品質は一般財団法人 日本穀物検定協会に、栄養成分は一般財団法人 岐阜県公衆衛生検査センターに依頼し、分析結果を得た。

（2）栽培・技術マニュアルの作成

水稲「ふわりもち」栽培暦検討会にて栽培および品種特性を協議、取りまとめを行い、次年度版の栽培暦を作成した。

令和2年度には栽培管理や、実需者の利用調査結果、オリジナルレシピを掲載した利用の手引きを作成した。

（3）産地・実需者の意向・ニーズ等調査

2年間で地域の実需者7社を訪問し、取扱希望の意向やニーズの調査を行うとともに、米粉および白米のサンプルを提供した。

加工品の試作については、地元の食物コースを有する高等学校2校に訪問し協力依頼を行った。

(4) 生産性向上・経営改善効果分析

品種特性、収穫適期の検討、地域適応性の確認をした結果、栽培上の問題点はなく（慣行栽培）、収穫適期等も確認ができた。また乾燥調製作業が慣行品種と重複しないように、移植時期を遅らせても問題ないことがわかった。これらを反映し、令和3年度版の栽培暦を作成した。

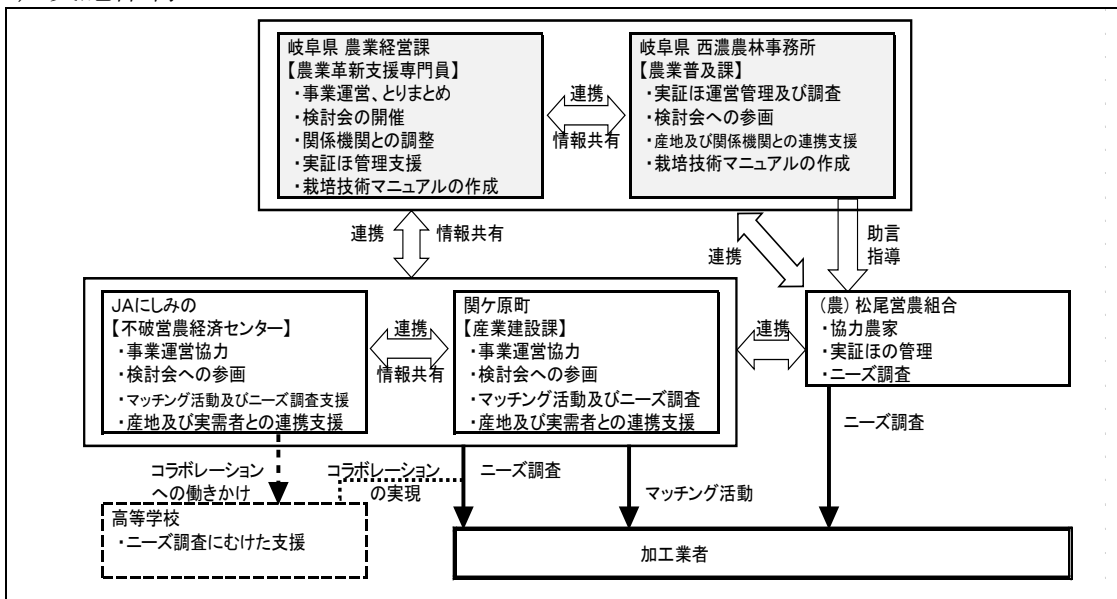
(5) 事業の進捗管理

関係機関にて事業運営検討会を年間4回、開催した。（表1）

表1 事業運営検討会

時期	内容
計画4月	事業内容の確認 栽培実証について育苗状況の報告 現在の問題点について情報共有
中間9月	生育結果に基づき生育、収量、栽培上の問題点を共有 今後の事業運営および役割分担の確認 ・先進地視察「関ヶ原町役場」 ・高校とのコラボレーション「西濃農林事務所（普及指導員）」 ・精米等「（農）松尾営農組合」 ・製粉等「農業経営課（革新支援専門員）」
中間11月	次年度版栽培暦および実証内容の検討 収穫物の処理経過について情報共有。
実績3月	次年度版栽培暦および実証内容の検討 実需者および高等学校との連携について情報共有

(6) 実施体制



3. 具体的な成果（詳細）

(1) 「ふわりもち」の栽培特性把握

品種特性・栽培上の問題点および地域適応性を把握するとともに、玄米水分等を確認ながら収穫適期を把握、令和3年度版の栽培暦を作成した。

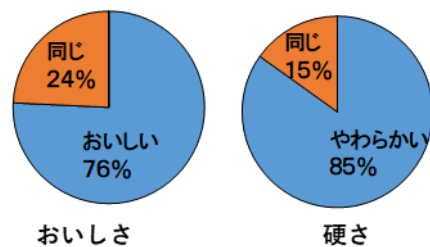
表2 収量調査等（H30～R2 調査）

	田植日	出穂日	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m ²)	精玄米重 (kg/10a)
ふわりもち	5/14	8/6	83	22.6	328	569
コシヒカリ	5/4	7/28	92	19.1	361	536

(2) 「ふわりもち」の加工適正把握

生育期間中に地域の実需者を訪問し、加工品の試作に協力を得られた実需者にサンプル（白米または米粉）を提供することで、加工適性についての意見をとりまとめた。

図1 ふだん食べているモチとの比較



(3) 実需者との連携による販路確保

訪問した地域の実需者7社のうち、2社がふわりもちの利用を開始した。令和3年度産については全量販売先を確定した。

表3 実需者ニーズ

材料卸 (S)	「ふわりもち」のような特性の米粉に興味がある。
カフェ (M)	地産地消にも興味があり、新しい商品を作りたい。
和菓子屋 (M)	現在利用している米粉の代替として利用が可能。 白米も欲しい。
和菓子屋 (K)	柔らかく、色も良い。商品化に向け試してみたい。
和菓子屋 (D)	柔らかく、良く伸びる。作業しやすい。
加工業 (F)	使いやすく、品質良い。 今使っている物より若干柔らかい感じ。
加工業 (D)	今後の作付け動向によっては、新商品開発を行いたい。

4. 農家等からの評価・コメント（関ヶ原町・（農）松尾営農組合）

関係機関の協力を得て、やってこられた。「ふわりもち」の餅は、組合員から評判が良い。今後、関ヶ原町の特産品として普及定着させたい。

5. 普及指導員のコメント（西濃農林事務所・係長・山田隆史）

「地域特産品の開発」という視点から水稻の新品種導入を進めているため、県の奨励品種の選定と混乱しないように注意を払い普及活動を進めている。

これまでも役場やJAなど関係機関の多大なバックアップがあり進めてこられた。「地域をつくる」普及活動にも繋がっており、「ふわりもち」を特産品（の原料）として定着させていきたい。

6. 現状・今後の展開等

作成した栽培暦に基づく栽培の支援を継続し、特性と作業上の問題点の有無などを再確認し、栽培暦のブラッシュアップを行う。地域への波及に当たって、ふわりもちは「地域特産品の開発」という視点で導入を進めているため、県の奨励品種の選定と混乱しないように注意を払う必要がある。また、地域の加工業者とのマッチングや、高校生の「ふわりもち」を使用した新商品開発についても継続支援し、安定供給と新たな加工品づくりを働き掛けていく。

地域の実需者とともに「ふわりもち」が新たな特産品として定着を図るとともに、原料を安定して供給できるように栽培支援を行っていく。