

埼玉県における稲作の高温及びカメムシ類対策

県育成高温耐性品種「えみほころ」について

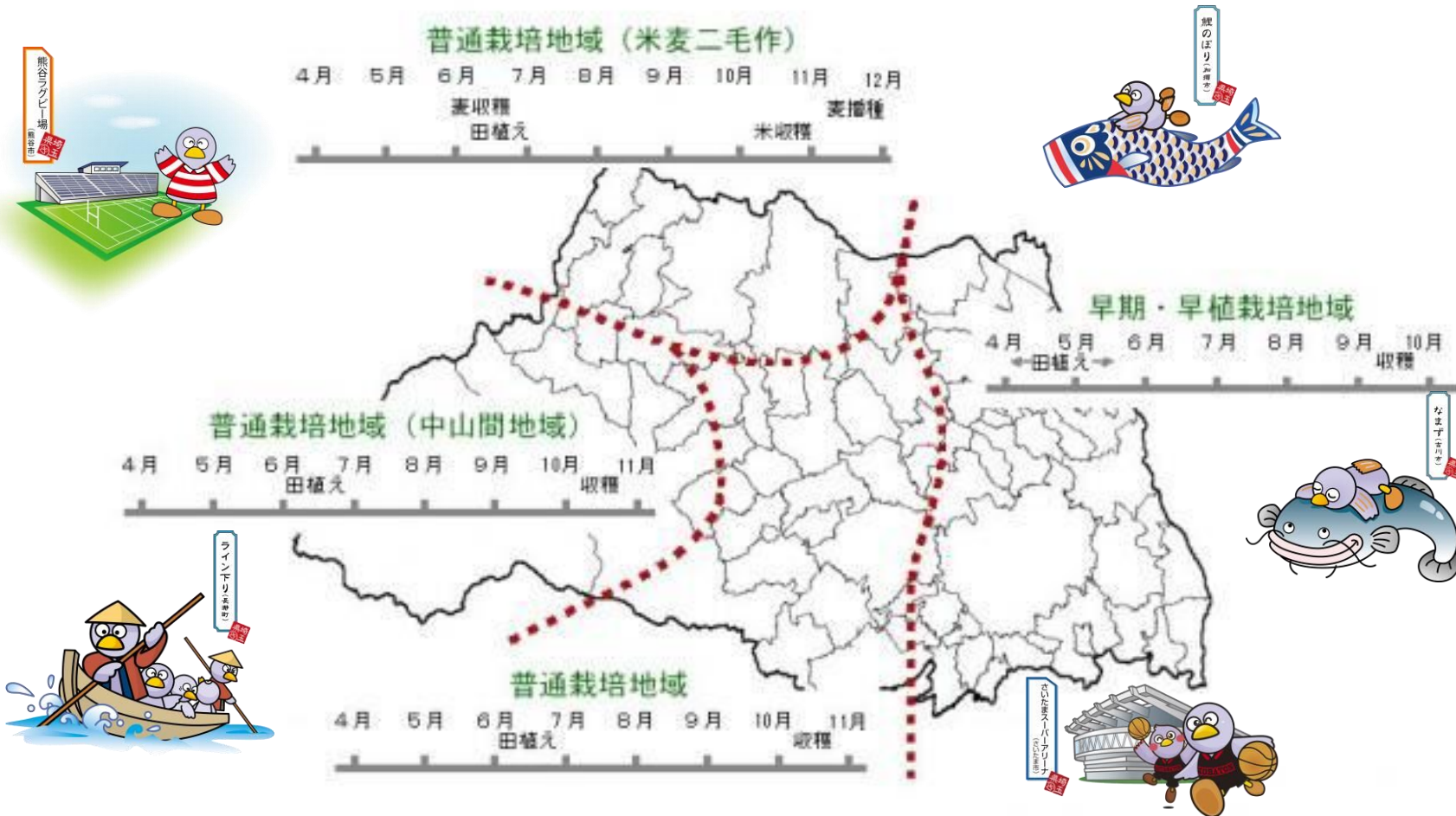


コバトン&さいたまっち

令和8年7月27日

稲作における高温・カメムシ類対策WEB勉強会
埼玉県農林部生産振興課

埼玉県のお米



主に県東部地域: 4月に田植えをして8月に収穫する早期栽培

主に北部地域: 7月初めまで田植えをして10月ごろに収穫する麦あと栽培

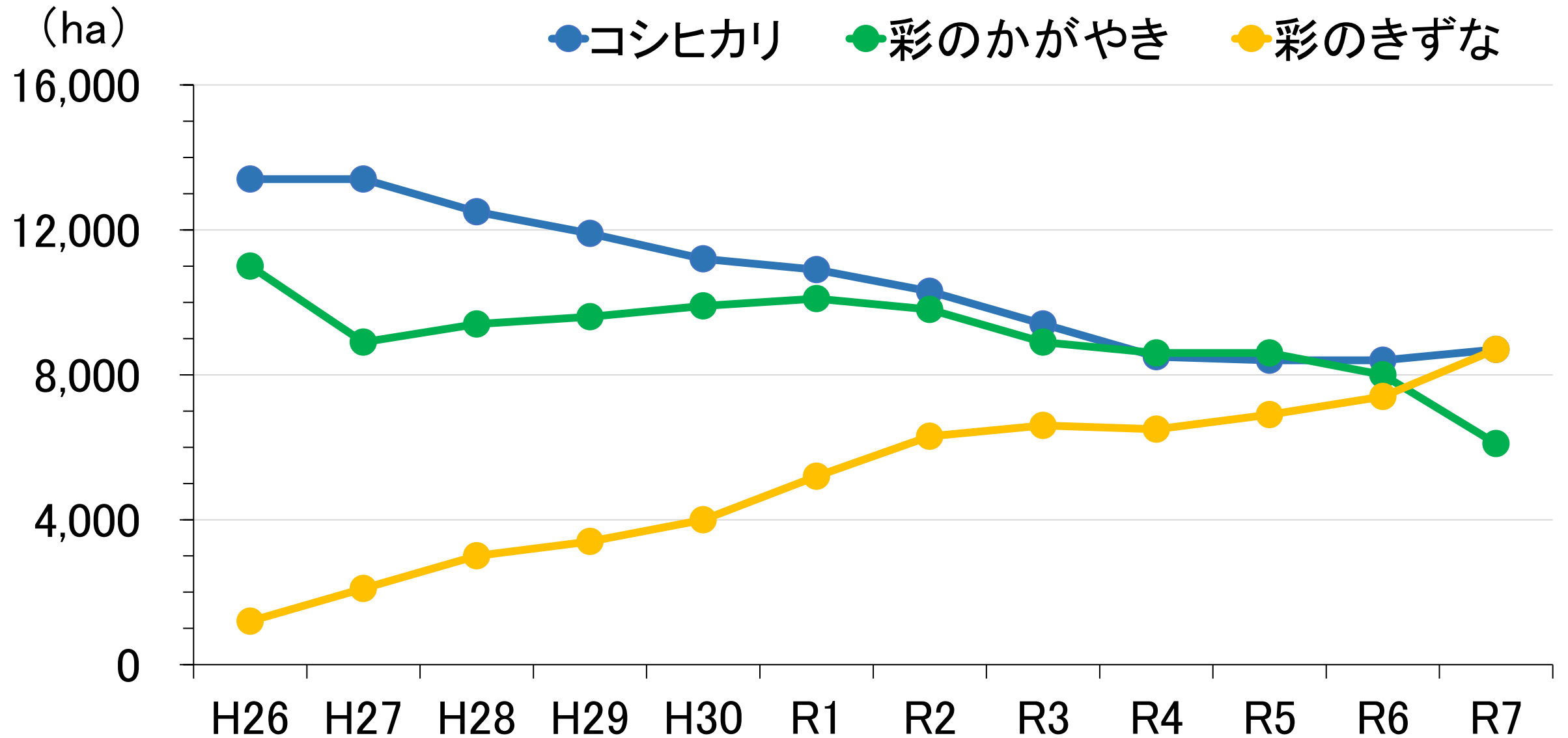
◎地域の条件を生かした米作りが展開されている

埼玉県的主要品種のうち県育成品種

品種名		特徴	食味	早晚性	高温登熟性
彩のかがやき		病気や害虫に強い 農薬を減らして栽培 できる	さっぱりとした甘さ ふっくらした食感	晩性	弱
		暑さに強く、病虫害 にも強い	さわやかな甘みと 旨さ 弾力のある滑らか な食感	中早生	やや強

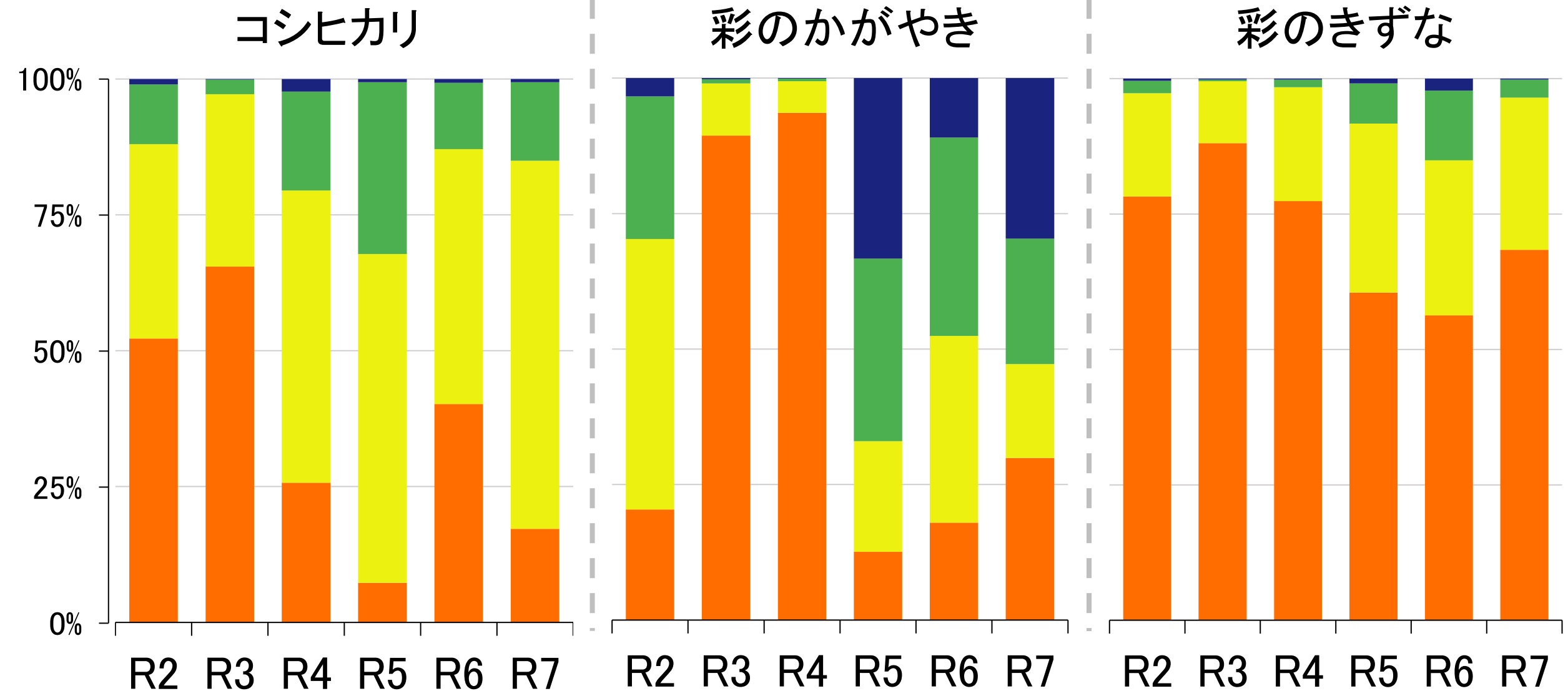
その他、県内では「コシヒカリ」の作付が多い

主要3品種の作付面積推移



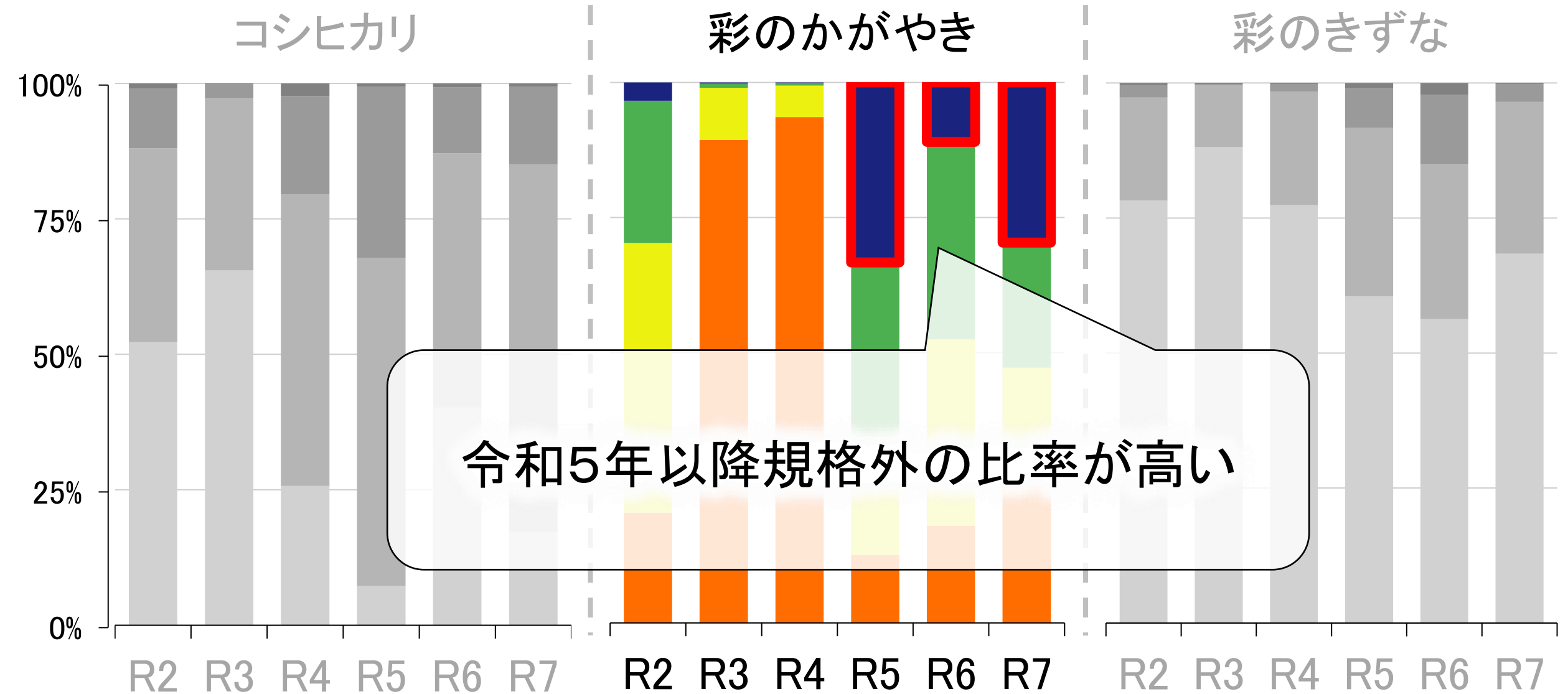
主要3品種の農産物検査結果

1等 2等 3等 規格外

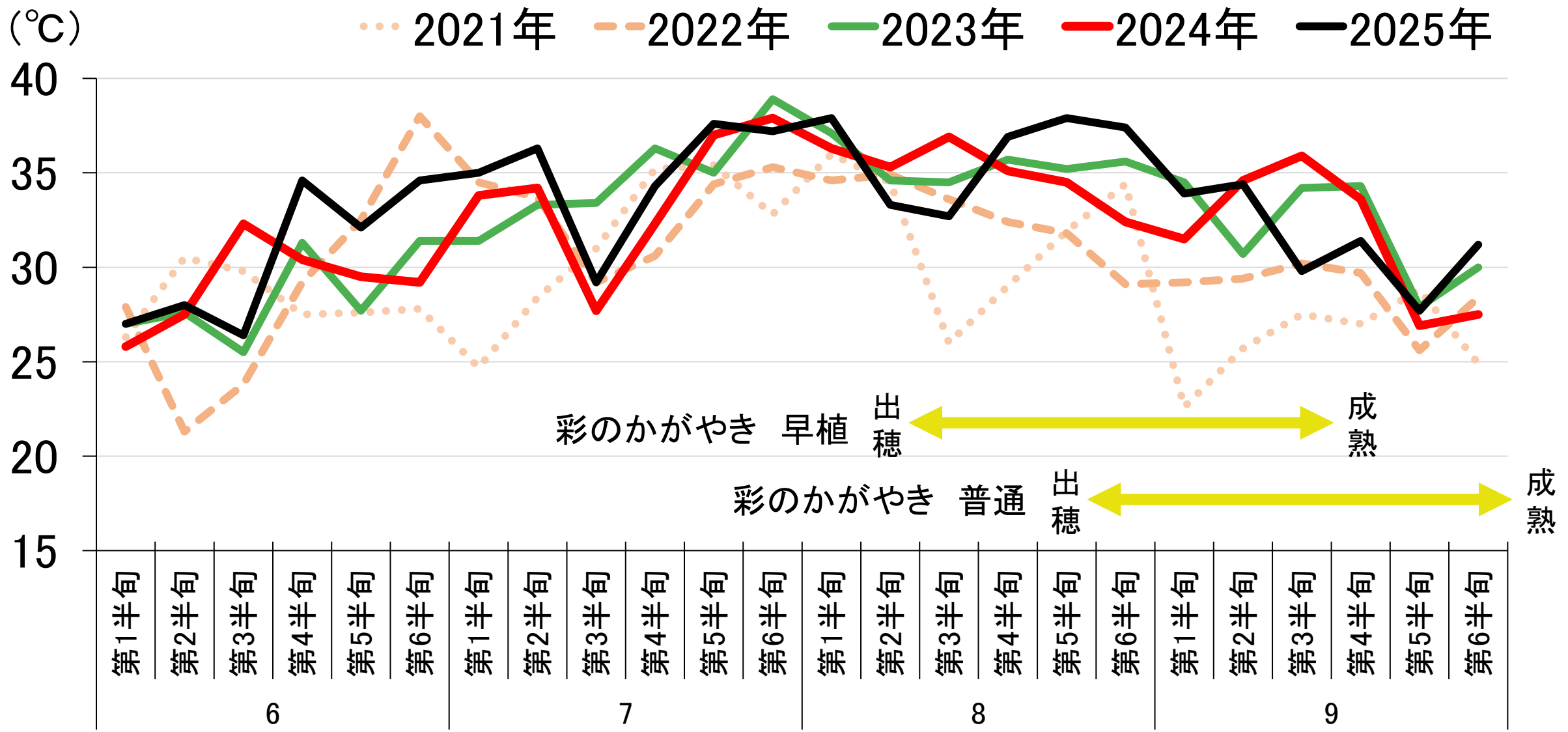


主要3品種の農産物検査結果

1等 2等 3等 規格外

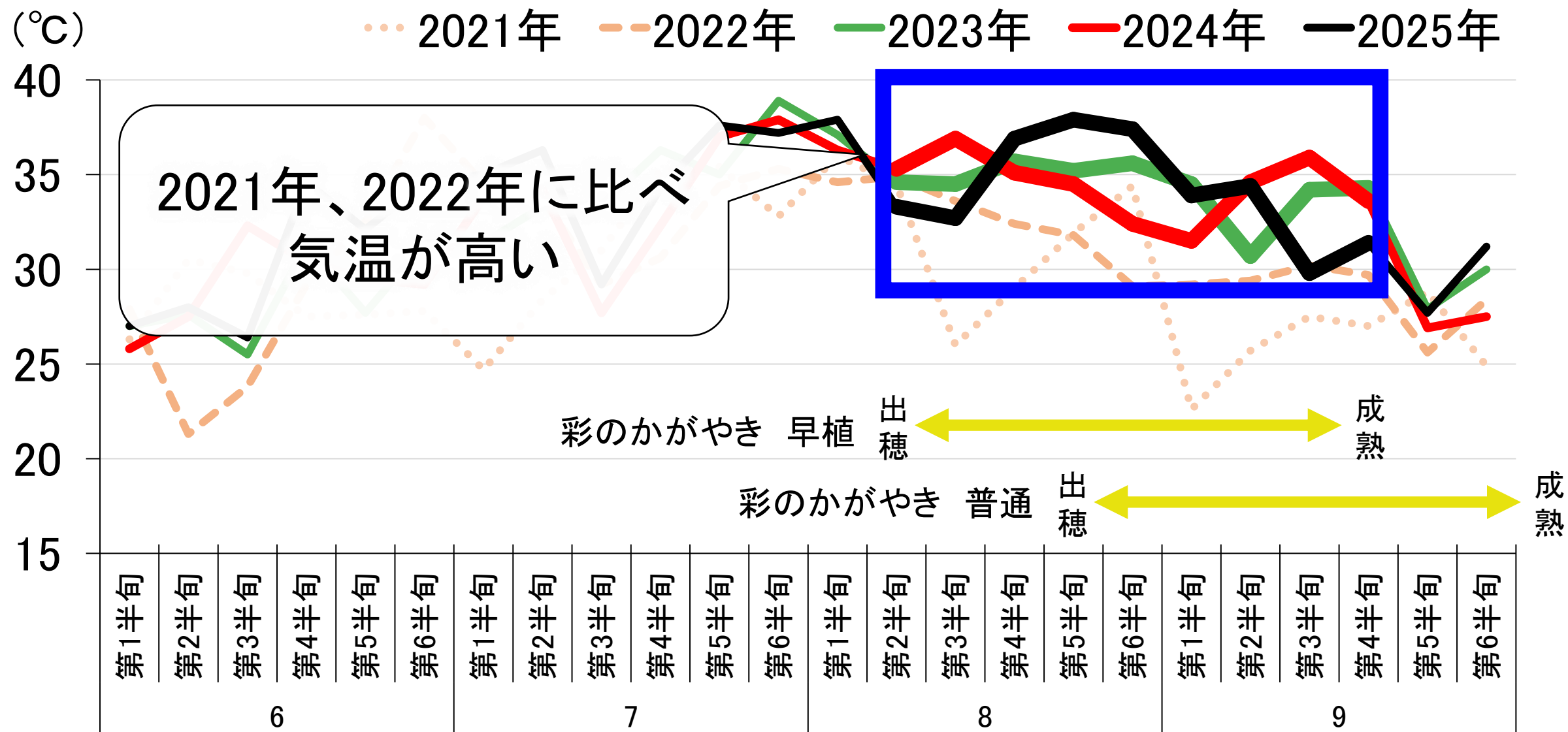


熊谷市における夏季の半旬ごとの最高気温の推移

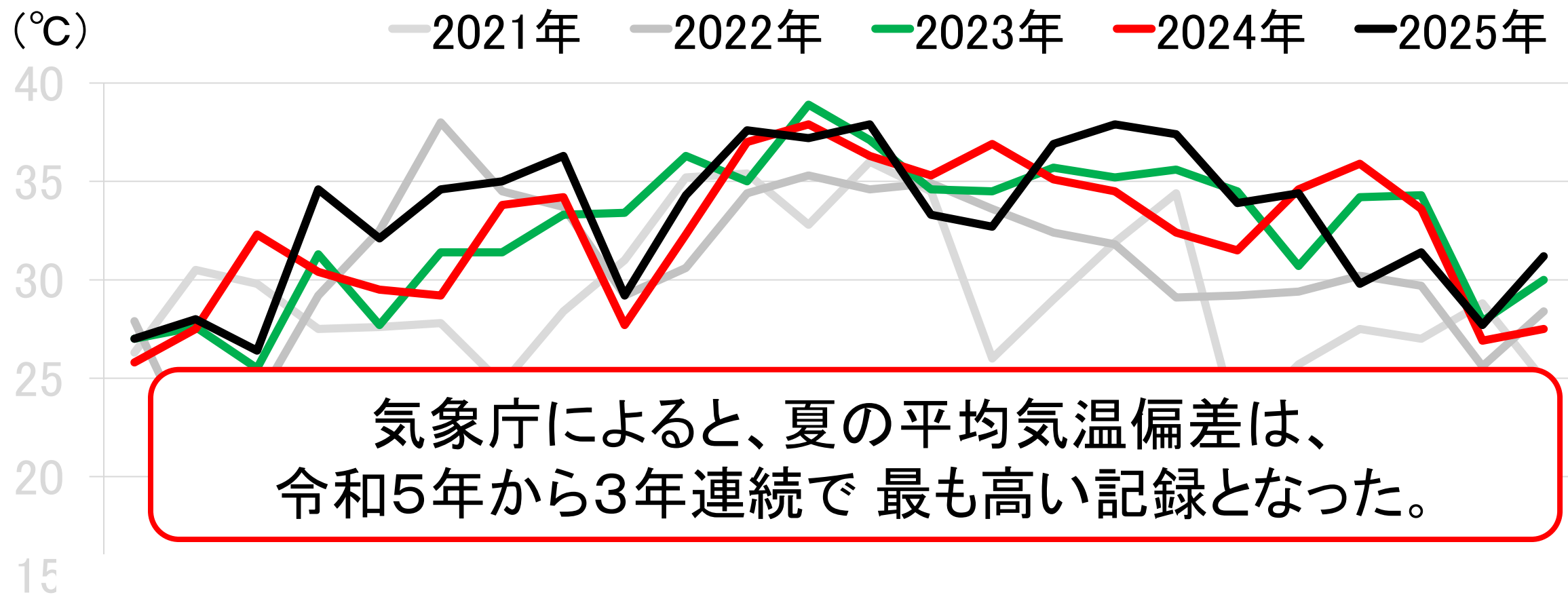


気象庁「過去の気象データ検索」(<https://www.data.jma.go.jp/stats/etrn/index.php>)を基に作成

熊谷市における夏季の半旬ごとの最高気温の推移

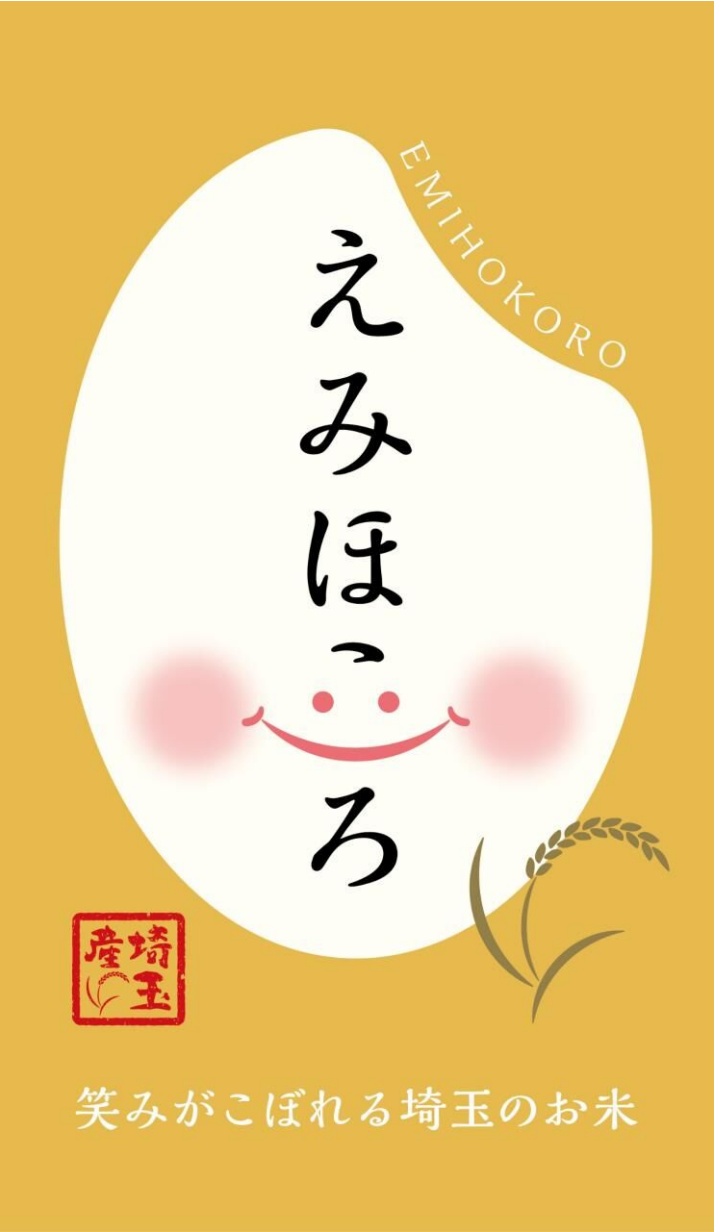


熊谷市における夏季の半旬ごとの最高気温の推移



➡ 「彩のかがやき」の高温耐性のある品種への切り替えが重要課題

県育成高温耐性品種「えみほころ」

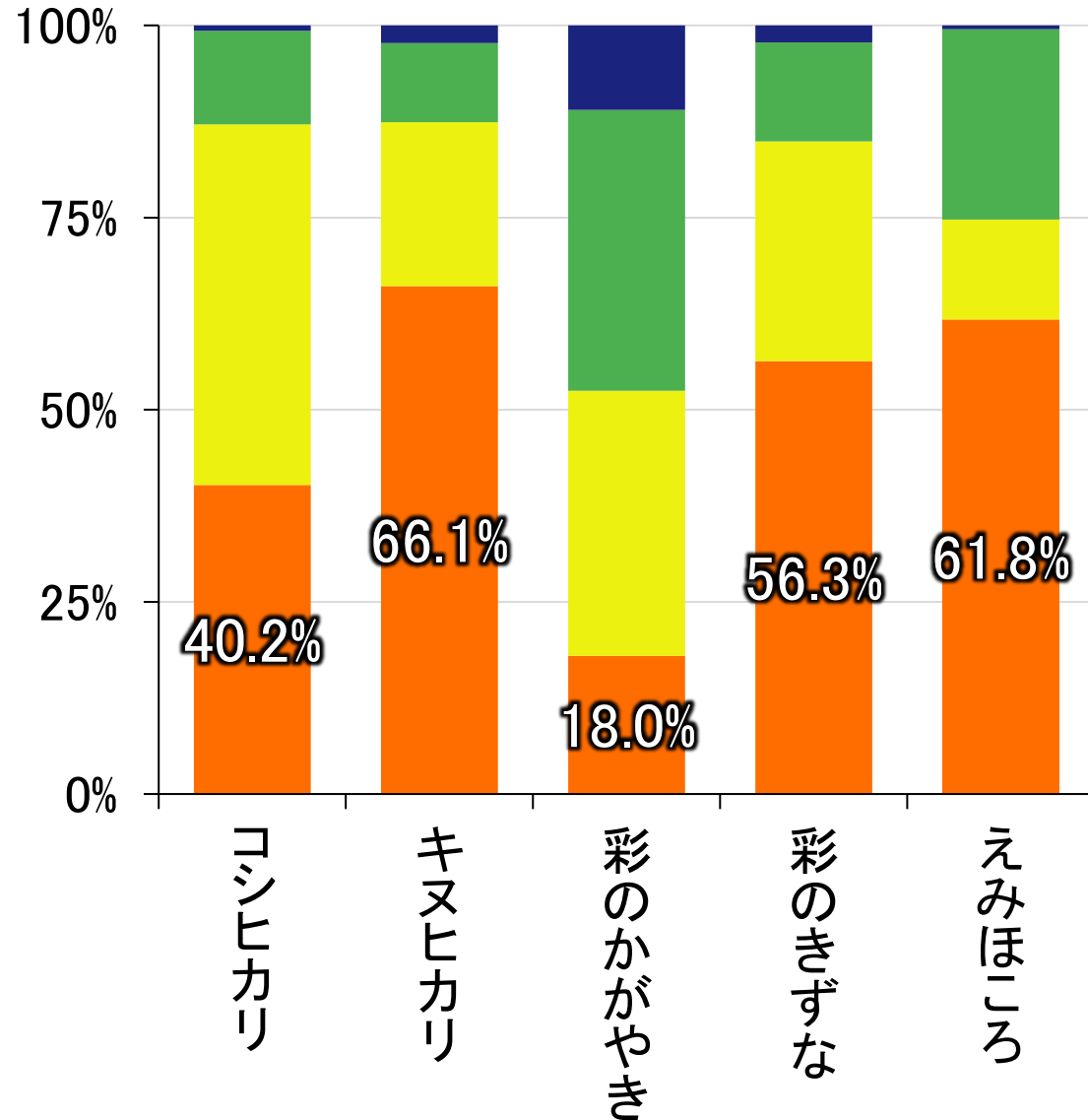


品 種 特 性		
交配組合せ		とちぎの星 × さ906
中晩性		中晩
抵抗性	葉いもち	やや弱～弱
	穂いもち	中
	白葉枯病	やや弱
	縞葉枯病	抵抗性
	耐倒伏性	やや強
適地		県下全域
高温登熟性		強～やや強

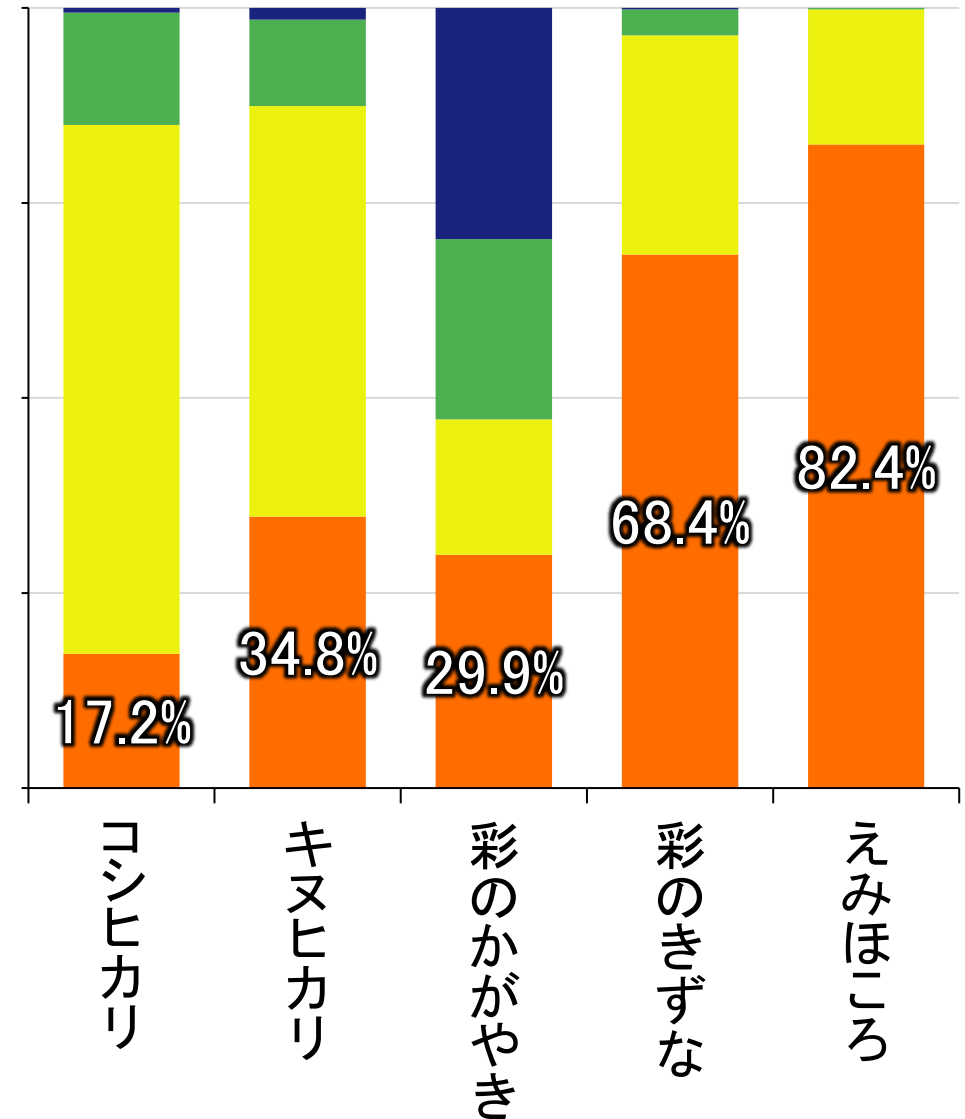
高温に強い「えみほころ」

1等 2等 3等 規格外

令和6年産



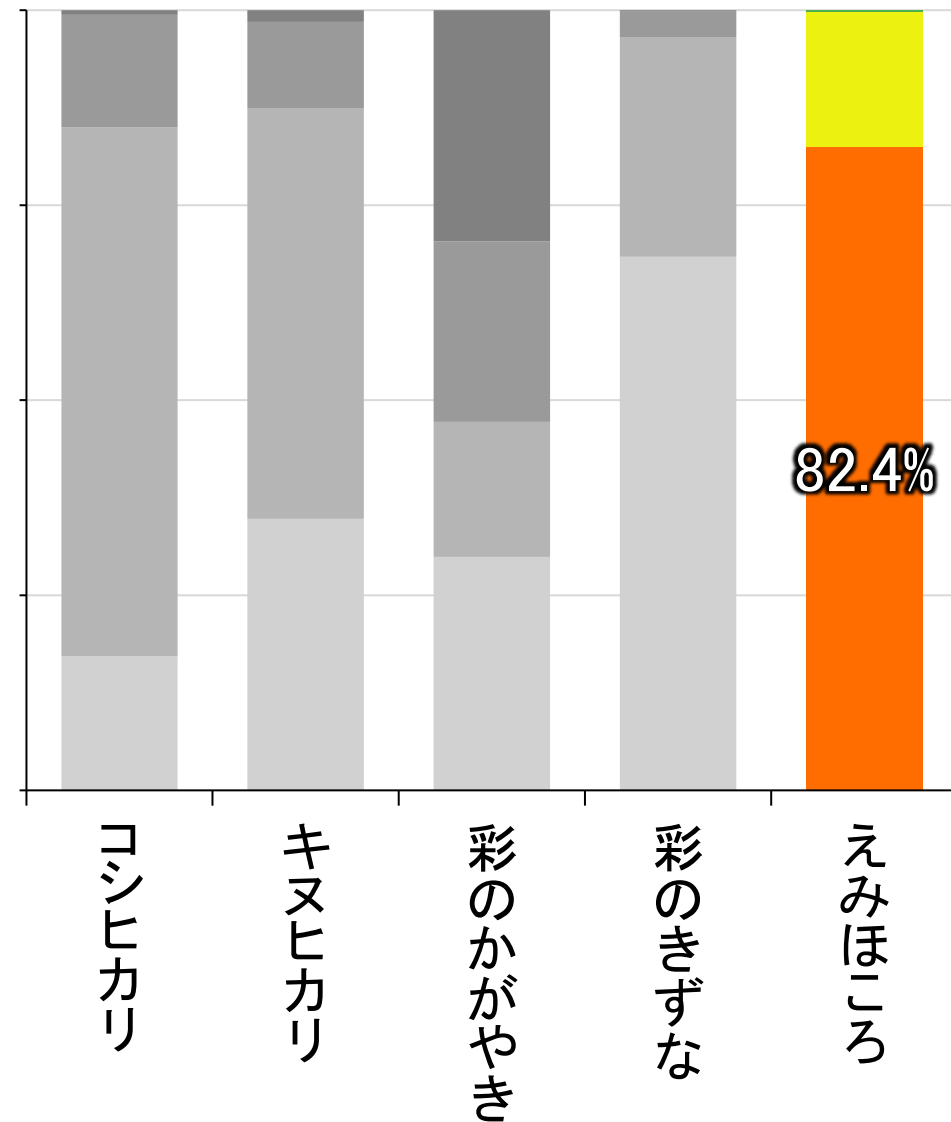
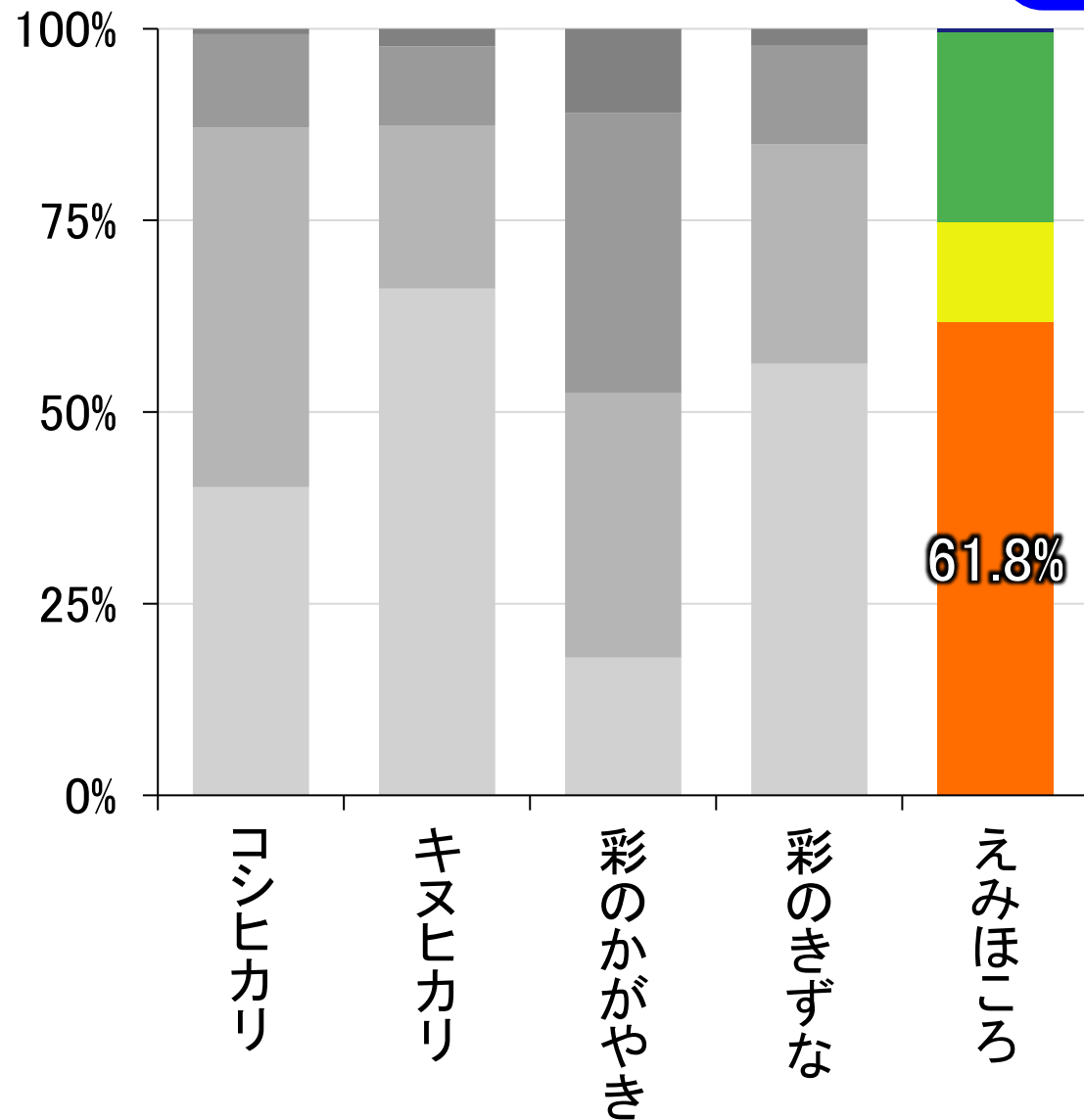
令和7年産



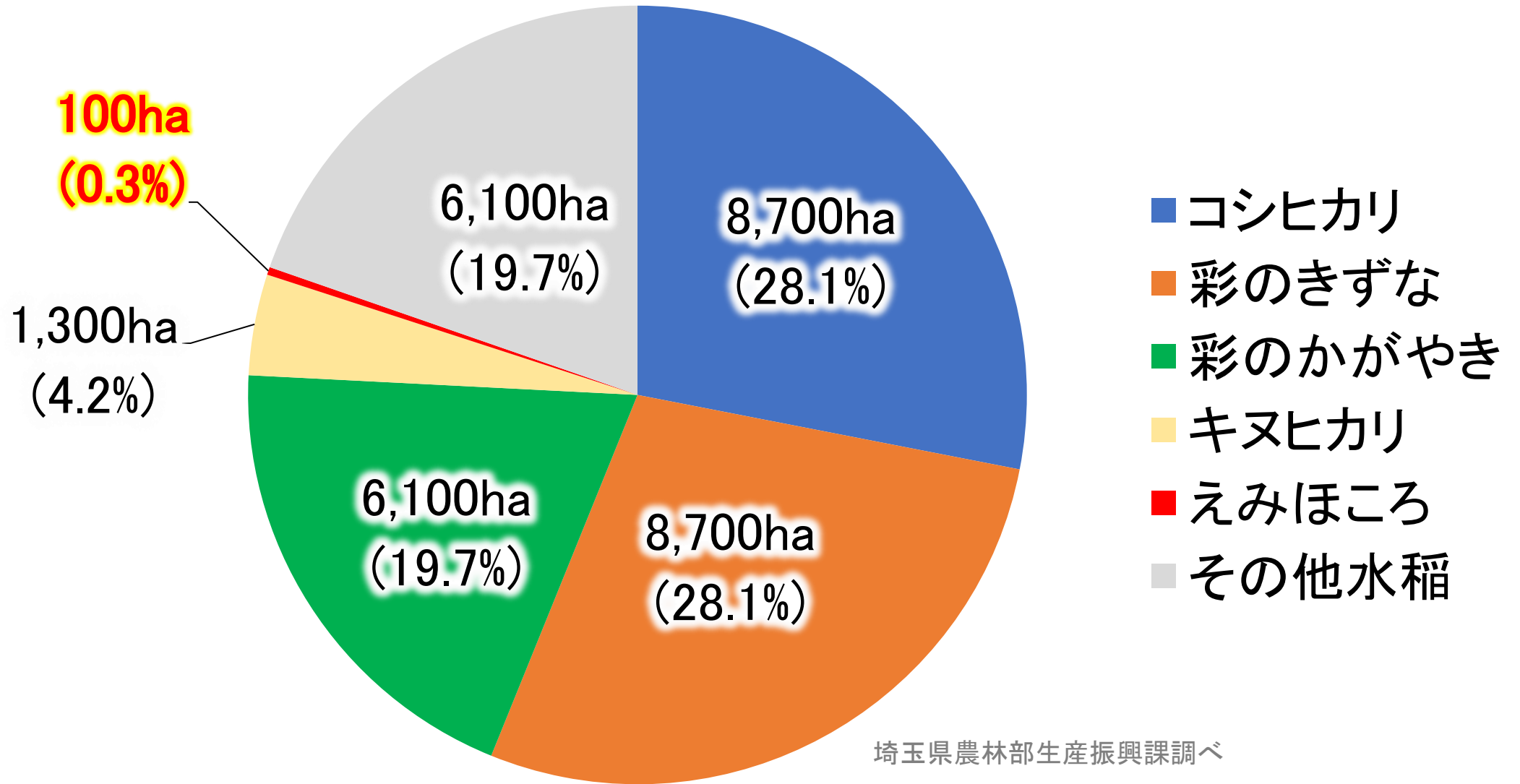
高温に強い「えみほころ」

「えみほころ」は1等米の比率が高く、
規格外が少ない

令和6年産

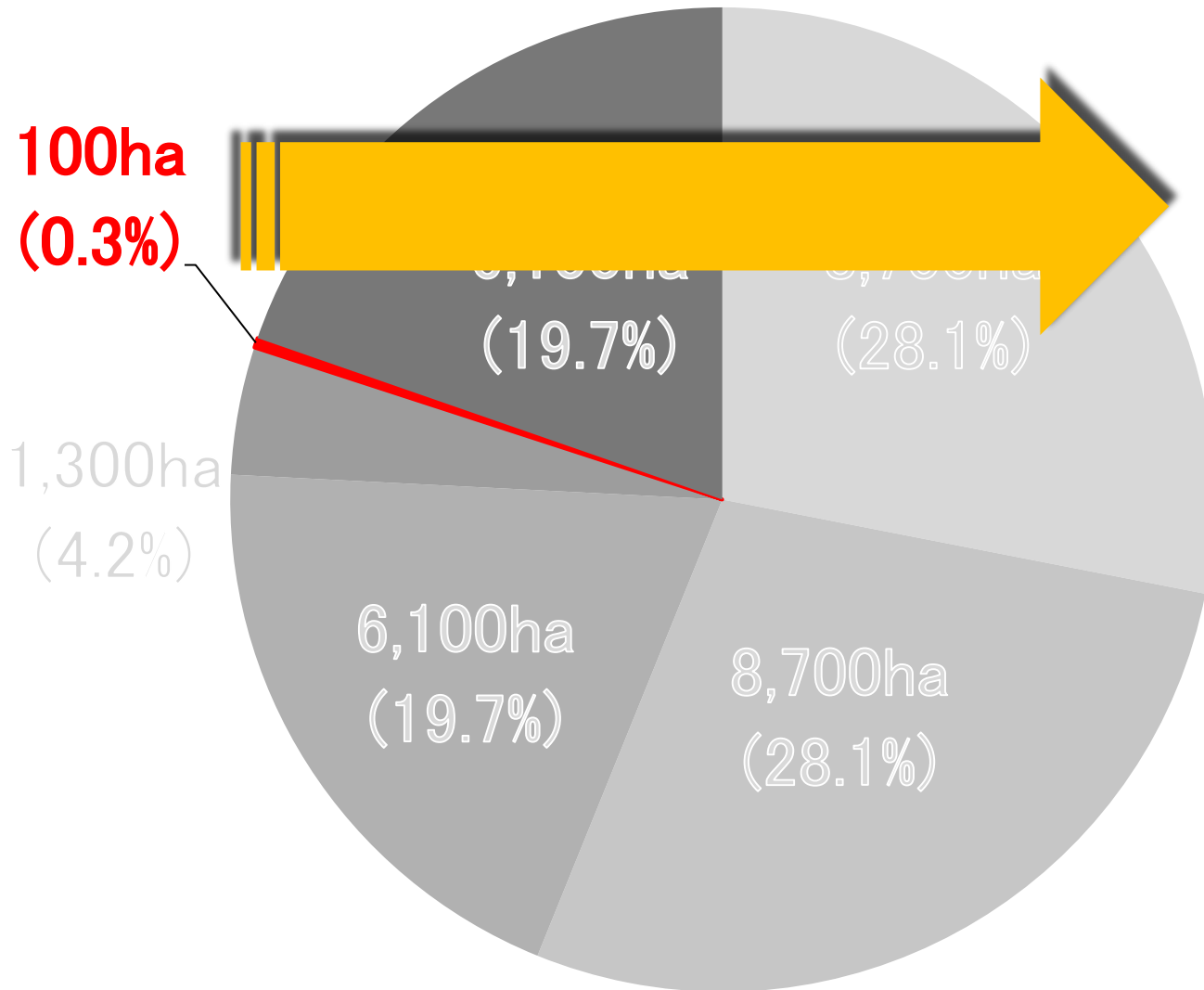


「えみほころ」の令和7年産作付面積と面積割合



埼玉県の令和7年産 水稻作付面積 **31,000ha**

「えみほころ」の令和7年産作付面積と面積割合



「えみほころ」は令和8年産から
一般生産が開始

約1,400haの作付見込み

「えみほころ」生産拡大の取組（令和7年度）

水稲高温耐性品種の生産振興対策事業

新規

担当 生産振興課 主穀担当
内線 4138

目的

水稲高温耐性品種の作付けが拡大し、生産者の所得向上と経営の安定化が図られるとともに、県民に高品質な県産米が安定的に供給される。

事業概要

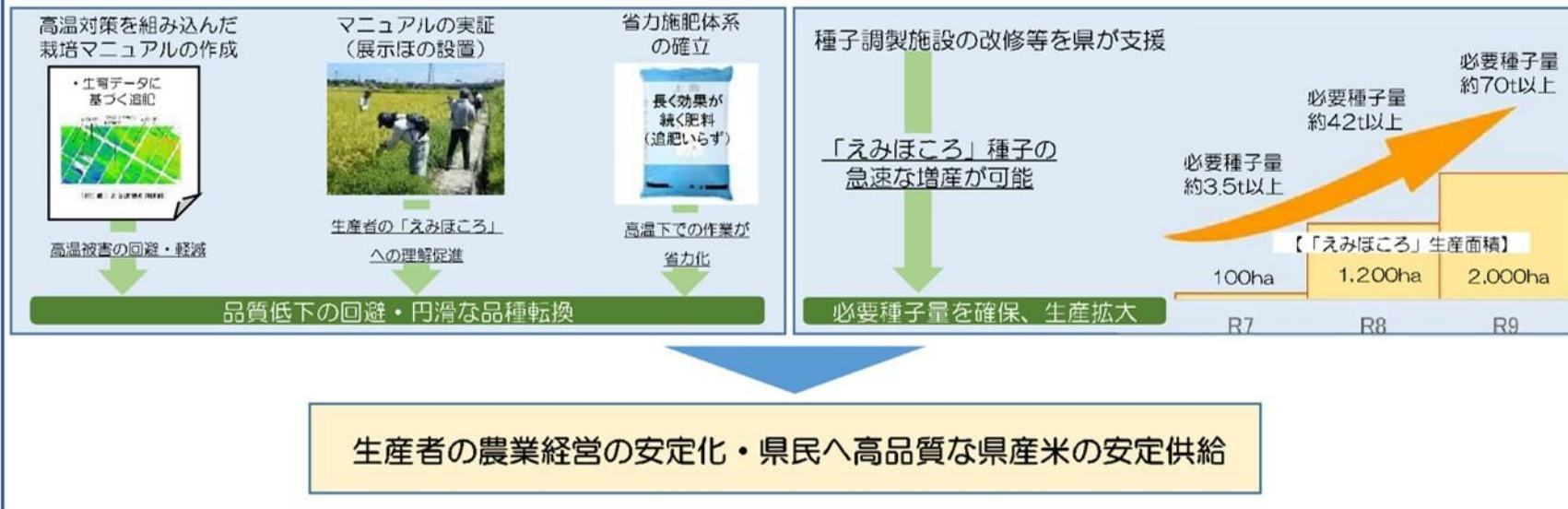
1 新品種「えみほころ」の高温に対応した安定生産技術の確立と種子生産体制の整備

（1）高温に対応した安定生産技術の確立・普及（新規）

- ・高温対策を組み込んだ栽培マニュアルの策定
- ・栽培マニュアルに基づいた安定生産技術の現地実証
- ・省力施肥体系の確立

（2）高温耐性品種の種子生産体制の整備（新規）

- ・種子産地に対し、種子の調製に必要な機械の導入や施設の改修等に対する支援



「えみほころ」生産拡大の取組（令和8年度）

水稲高温耐性品種の生産振興対策事業

担当 生産振興課 主穀担当
内線 4138

目 的

水稲高温耐性品種の作付けが拡大し、生産者の所得向上と経営の安定化が図られるとともに、県民に高品質な県産米が安定的に供給される。

事業概要

1

（1）高温に対応した安定生産技術の確立・普及

- ・高温対策を組み込んだ栽培マニュアルの策定
- ・栽培マニュアルに基づいた安定生産技術の現地実証
- ・省力施肥体系の確立



継続

（2）高温耐性品種の販売対策

- ・量販店における販売促進活動（販売キャンペーンの実施）
- ・**県産米をテーマとしたプロモーション事業の実施**
- ・SNS媒体での情報発信



県内駅構内や量販店での
販促活動を検討中！！

令和6年度「えみほころ」消費者アンケートの結果について

令和7年6月9日
農林部生産振興課

1 アンケート概要

(株)ベルクでの数量限定販売に合わせて、購入者へのアンケート調査を実施。

- ・期間：令和6年12月1日～令和7年3月4日
- ・回答件数：410件

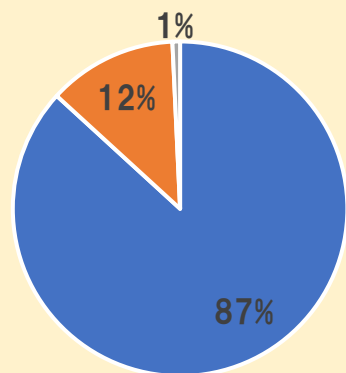
2 AIによるアンケート解析

「やや硬め」や「硬すぎず柔らかすぎず」といった感想が多く、炊き方や好みによって食感の評価が分かれる傾向にある。

また、「甘みがある」や「旨みがある」といった、お米本来の味わいを評価する声も多数寄せられており、品質に対する満足度は高いと言える。

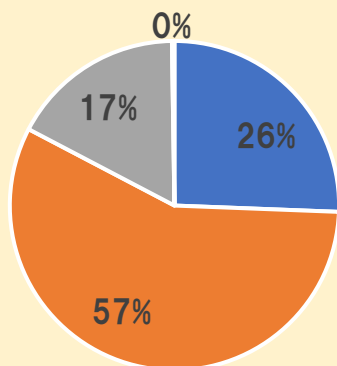
3 アンケート集計結果

名前について



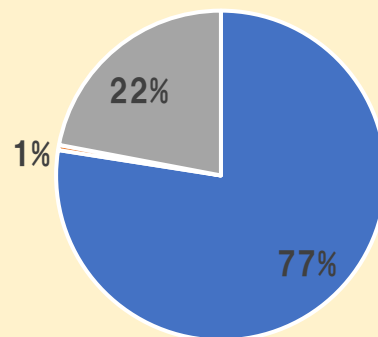
■ よいと思う
■ ふつう
■ よくない

普段食べているお米と比較して



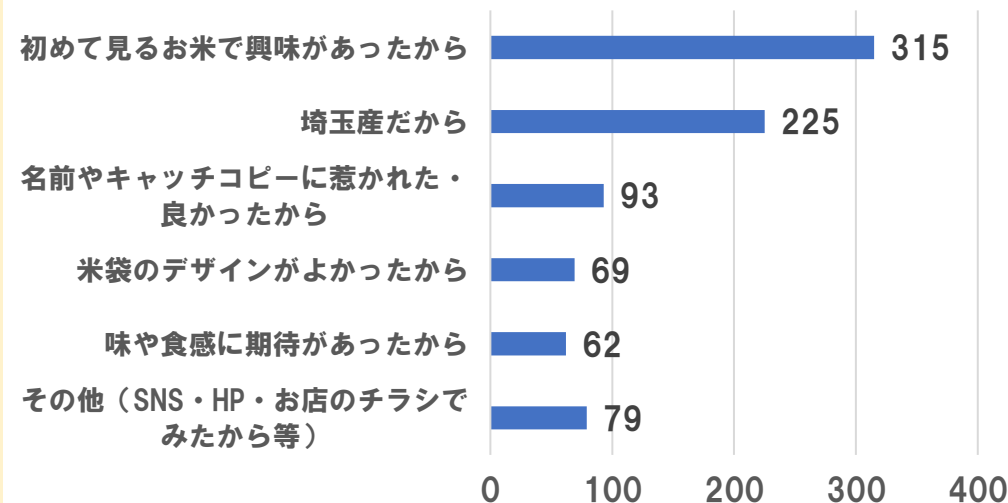
■ とてもおいしい
■ おいしい
■ ふつう

今後も買いたいと思うか

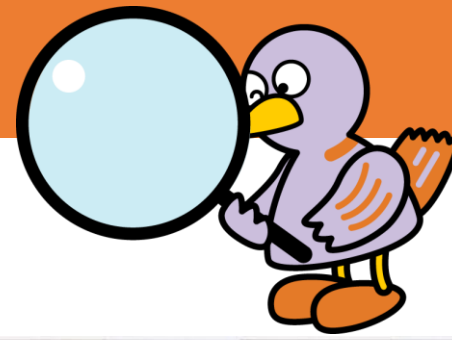


■ 買いたい
■ 買わない
■ どちらともいえない

購入した理由（複数回答可）



「えみほころ」のPR動画も公開中です



えみほころ CM



EMIHOKORO

えみほころ

笑みがこぼれる埼玉のお米



「清聴ありがとうございます」でした

えみほころ

「えみほころ」は埼玉で生まれた、暑さに強い新しい品種のお米です。

えみほころって
こんなお米です!

埼玉の新しいお米「えみほころ」

「消費者の安心」と「農家の安心」をつなげる「お米」

「えみほころ」は暑い熊谷の地で開発された、2022年生まれの新しい品種です。
稲は8月ごろに花を咲かせ、約1か月かけてお米になりますが、
その期間に高温が続くと品質が低下し、収穫できるお米の量が減ってしまいます。
米農家は、安心して作れる「暑さに強い品種」を待ち望んでいます。
消費者はいつでも安心してお米が買える……。そんな思いを叶えます。

えみほころ 名前の由来

「食べると、顔がほころび笑みがこぼれる」という思いを込めて名付けられました。

えみほころ 食味の特長

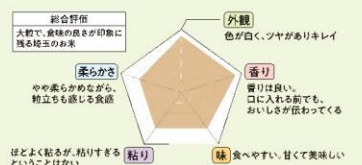
粒が大きく、食べるとしっかりとした粒感があり、お米の甘さもはっきりと感じられるのが特長です。

お米マイスターによる「えみほころ」のレビュー



お米マイスター
金子 貴人 氏

粒ぞろいが良く、白さとツヤのある美しい外観が印象的なお米です。口に含むと、食べやすさの中にしっかりとした味わいがあり、ほどよい粘りと、やわらかく心地よい食感が特長です。炊きたてはもちもち、時間が経っても味わいが続き、家庭用から飲食店まで幅広く使いやすいお米だと感じました。



料理研究家 山田玲子氏 考案レシピ 「えみほころ」のおいしい食べ方

卵かけご飯

炊きあがりかき混ぜて、米に甘みがあるので卵のkokoroとあいます。粘りが少なめなので卵とご飯がすんなり混ざり、とろとろとした口当たりでふんわりと卵となじみます。



さつまいもやゆかりのおにぎり

お米の甘みや柔らかさを活かしたおにぎりです。その他の具材としては、おかか、甘めの梅干しも合います。



料理研究家 山田玲子 氏
おにぎりレシピ101の著者、料理家「Salon de 月」を主宰。



さらに「えみほころ」について詳しく知りたい方は
埼玉農産物ポータルサイト「SAITAMAわっしょい」のHPをご覧ください!
<https://www.pref.saitama.lg.jp/saitama-wassyoi/know/recommend/item/kome.html>