



北海道立総合研究機構
上川農業試験場
水稲グループ 研究主幹
宗形 信也氏

これまで北海道米は新潟や東北産に比べ食味が劣り、エクトだとと言う。それまで北海道米は新潟

「正直、ハードルは高いですね。それだけ『ゆめぴりか』は高い評価を受けているということ。今、求められているのは反収を上げることで、年々減少する作付面積にあって収穫量を維持できる品種です。一方で労働力不足に対応する品種も必要です。3年前に上川農試が開発した『えみまる』は田植えをするのではなく、直播栽培に向く品種。1戸当たりの栽培面積が増えるなかで全てを田植えで賄うのは厳しいといった生産者の声もあり、省力のために『えみまる』を選ぶ方も増えています」

「北海道は『もち米』の生産量が日本一だ。『名寄市産の』はくちょうもち』は伊勢の赤福の原料として知られています。や

道機関である農業試験場に入庁以来、ほぼ一貫して米の研究に携わってきた宗形信也氏（上川農業試験場）は、北海道米の転機を1980年に立ちあげた「優良米早期開発」プロジェクトだと語る。

「品種改良は長い年月と多くの労力を必要とします。諸先輩が生産者と一体となって研究を重ね、技術革新に取り組んだ成果が今日の姿だと思います。大きかったのは1987年の『きらら397』でしょう。『安

「かつては4年に1回の割合で冷害に襲われていたが、今は8年に1回くらい。それも作況指数が極端に落ち込む年はほとんどありません。北海道の場合、稲の生育期間は5〜9月と限られ、その中の工夫と努力に、気象条件がオンとオフ、質と量の安定化につながったのだと思います」

「全国一の『もち米』『酒米』も高い評価」

「北海道で現在、主としてつくられているのは濃醇甘口の『吟風』、淡麗辛口の『彗星』、その中間でやわらかい味の『きたしずく』の3品種。うるち米同様に全国的な評価も高まっており、本州の酒蔵からの引き合いも増えています」

次々と開発された良食味品種

年を1%上回る87%。道が目標とする85%を7年連続で達成した。地産地消の推進や各種プロモーション活動などが要因として挙げら

れ、何よりも大きいのは、北海道米がおいしくなったから。生産者はもとより、流通や販売に至る関係者の努力があつてこそ、である。

「『ゆめぴりか』など良食味の品種が出揃いました」

「正直、ハードルは高いですね。それだけ『ゆめぴりか』は高い評価を受けているということ。今、求められているのは反収を上げることで、年々減少する作付面積にあって収穫量を維持できる品種です。一方で労働力不足に対応する品種も必要です。3年前に上川農試が開発した『えみまる』は田植えをするのではなく、直播栽培に向く品種。1戸当たりの栽培面積が増えるなかで全てを田植えで賄うのは厳しいといった生産者の声もあり、省力のために『えみまる』を選ぶ方も増えています」

「北海道で現在、主としてつくられているのは濃醇甘口の『吟風』、淡麗辛口の『彗星』、その中間でやわらかい味の『きたしずく』の3品種。うるち米同様に全国的な評価も高まっており、本州の酒蔵からの引き合いも増えています」



「北海道米」地域のブランド力

10年連続「特A」評価！日本の主食を支える

道産米の道内食率7年連続で85%超

新潟県と並び国内最大級の米の産地である北海道。近年の北海道米に対する評価はすこぶる高く、一般財団法人日本穀物検定協会による2019年産「食味ラ

ンキング」で、対象となった3品種はすべて5段階評価の最高の「特A」を獲得した。毎年入れ替わりが激しい中であつて「ななつぼし」は10年連続、「ゆめぴりか」は9年連続の「特A」で、「ふっくりんこ」も前年の「A」から返り咲いた。今から24年前。1996



美味しいお米を届けたい

贈り物にも喜ばれる小さな手のひらサイズのお米は、すべて手作業で作られています



千野米穀店

本社 札幌市東区北32条東7丁目3番24号
☎ (011) 733-8158
大丸札幌店 札幌市中央区北5条西4丁目7番地
☎ (011) 828-1111 (代表)
円山精米所 札幌市中央区南1条西27丁目1-1
☎ (011) 688-8158



続きは『**月刊クオリティ**』本誌を
ご覧ください。

▼ ご購読のお申し込みは ▼

○インターネットでのお申し込みはこちらから
<http://qualitynet.co.jp/koudoku/>

○お電話でのお申し込みはこちらから

TEL 011-644-0101

(9:00 ~ 17:30 土日・祝日をのぞく)