

## 日本一の北空知米をめざして

- 美味しさ日本一の北空知米生産をめざす農家・関係機関の覚悟と生産環境 -

坂本 宣崇

### 1 魚沼産のコシヒカリ

今日から半世紀もの昔から、美味しさ日本一のお米は魚沼産コシヒカリであろう。従って、「美味しさ日本一の北空知米の目標は魚沼産コシヒカリ」である。

昭和 31 年(1956)前にコシヒカリは福井農試で誕生したが、当時は食糧難時代であり、何よりも収量が高いことが求められていた。コシヒカリという新品種が美味しいことは当初から育成者達や、試験栽培をした農家から認められた事であった。しかし、長稈で倒伏しやすく、加えてイモチに罹りやすい品種特性は、北陸地方で必ずしも歓迎されなかった。このような情勢下にあって、魚沼地域など限られた水田でのみ、欠点の倒伏しやすいこと、イモチに弱い等の特性があまり顕在化せず、長所の美味しいこと、耐冷性に優れる優点が発揮され、生産者に受け入れられたのである。つまり、魚沼の気候と土壌はコシヒカリの適地であり、かつ、低湿で広大な新潟平野と比較して、砂壌質で排水良好な魚沼の土地条件は収量が低いものの、美味しさでは絶品であった。

魚沼米のすばらしさは、平成 19 年産米のふるい目別収量調査結果にもはっきりと表れている。地域区分で新潟産と魚沼産の玄米収量は、1.70mm では新潟産 - 魚沼産：539 - 521kg/10a と前者が高いが、2.00mm では同順に 391 - 416kg/10a と魚沼産が逆転する。この数値は美味しさ(消費者)はもちろん、歩留まり(米穀業者)でも魚沼が高い評価を受けていることの裏付けである。

### 2 北空知で「日本一美味しい米づくり」

#### 1) 背景

夢のようなこの計画は、既存の「ふっくりんこ」・平成 20 年にリリースされた「ゆめぴりか」や、これらに続くと期待される超良食味品種を、生産者の技術とところざし、北空知の生産環境(気象と土壌)、関係機関の連携と的確な支援、を生かすことができた時に達成可能と思う。

この根拠を挙げると、米生産農家がかつての一等米生産競争において培った技術、熱心な稲作農家の知恵と工夫、雨竜町においては当初から、次いで、妹背牛町、秩父別町も米ガイドラインで最高級にランキングされ、また、深川市で実行されたことであるが、平成 16~18 年の栽培法改善で食味 7 ランク入り達成したこと、そして、このプロセスで実行した稲作農家全戸における窒素肥沃度の測定とこれに基づく窒素施肥法の改善、各種栽培法の見直し、市内各地に設置した挑戦圃での新栽培法のテスト、ここにおける農家各自の創意と工夫、JA 米穀部における米受け入れ時における全ロットのタンパク値などの測定とデータの解析、各種技術講習会並びに JA 担当者達との個別面談協議への参加率の高さ、などである。

## 2) 実績

まず、実績(深川市)から述べると、「ふっくりんこ」(晩生の中)は深川で栽培されてきた従来の品種に比べて明らかに低タンパクであることが現場レベルで実証され、新品種「ゆめぴりか」(中生の早)や、これに続く品種群もコシヒカリ級の超良食味であること、低タンパク米生産可能な土壌(コシヒカリ級可能水田 31%と試算)や各水田が明らかになっていること(コシヒカリ級低タンパク米が平成 19 産米をもとに 41%と試算)、低タンパク米生産比率が米ガイドライン配分ランキングの 7 ランク入り運動前と比較して桁違いに高まったことである。

## 3 市場での高い評価の獲得のために

### 1) 価格の実勢

同じコシヒカリでも、食味(日本穀物検定協会食味ランキング)・価格(コメ価格センタ-)は産地によって大きな開きがあり、県別では新潟産コシヒカリが最も高く、なかでも魚沼産が断然トップである(19 年産新潟一般の入札価格の平均; 一般が 18,624、魚沼産 24,864 円/60kg、20 年産米仮渡し金 コシヒカリ: 一般 14,000、魚沼 20,000 円/60kg)と数字に出ている。

一方、北海道産米の入札価格は 19 年産米は 20 年 4 月までの平均; ほしのゆめ、ななつぼしがそれぞれ 14,818 円、14,315 円/60kg であり、新潟産コシヒカリとおよそ 4,000 円、魚沼産とは 10,000 円/60kg もの差がある。

### 2) 高品質な新商品を他地域に先んじて市場へ

自分や身近な家族の消費行動をここで思い浮かべてみると、車でも、パソコン、食品あるいは居酒屋、スーパーマーケットでも、新しい商品に強い興味を示し、購入する事が多い。米は商品と言いだめたのは、かつて、深川市内の組合長さんがおっしゃったと聞いている。せっかくの新品種に対して、栽培に慎重になることは大切である。しかし、栽培開始を遅らせることはあまり賢いことではない。なぜなら、その間に、他地域から相当量が市場に出回り、新品種とその地域がブランドとして定着した場合、北空知は二番煎じあるいは後発地域となる。また、栽培が稚拙なことなどが災いして不味い新品種の米となって評判を落とすことも在るだろう。

北空知は気象・土壌そして農家の意識、農協の集荷力も最高級である。低タンパク米生産で実績のある農家は、新品種特性や品種に付帯して育成者達が作成した栽培上の注意事項を読み取った上で、個々の水田のクセや施設・機械装備に合わせて素早く、新品種の栽培を開始するとよい。勿論、しっかりと栽培し、稲の生育を精密に観察する事は当然である。

ここで重要なことは米の品質保持を入り口で規制することより、出口で厳格に評価することである。高タンパクな米が仮に生産されたら、北空知産の新品種を名乗ってはならず、業務用あるいは飼料用に回す協定を結ぶべきである。これによって、生産農家は有りっ丈の知恵と努力を傾注するはずである。また、低タンパク米の基準は北海道標準の 6.9%についても、そのまま踏襲してよいのであろうか。現在の美味しさ日本一の南魚沼でさえ、「スーパーコシヒカリ」と称して、一ランク上の米作りに取り組んでいる。

## 4 新潟県と北海道、魚沼と北空知の収量と気象・土壌

### 1) 収 量

平成 16～19 年の 10a 当たりの平均収量について比較すると、魚沼米の中核である魚沼市(512kg)・南魚沼市(511kg)・十日町市(505kg) - 北空知地区の深川市(583kg)・秩父別町(581kg)・妹背牛町(578kg)：北竜町(571kg)・雨竜町(547kg)であるから魚沼米地域に比較して、北空知が一俵以上も多く穫っている。

### 2) 魚沼地域の気候と土壌

魚沼コシヒカリが高値で取引されるようになった理由を考えると、魚沼地域の地形・地質が扇状地や小沢の沖積土壌であり、土性が砂礫質や砂壤質で石礫も多いため窒素地力が低いため、倒伏しやすいコシヒカリでも倒れることが少なく十分に登熟する。また、気象条件は日本海から吹き込む高温多湿な空気が魚沼地域の西部に南北に延びる魚沼丘陵によって遮られ、また、日本海に面して広がる越後平野に比べて、山間部の小沢や盆地地形では、夜温が低く呼吸ロスが少ないことも品質を高めることに好影響している。このような土壌と気象条件は、稲に大敵のイモチ病の発生を抑制する環境でもある。これらが総合した効果で魚沼地域のコシヒカリは、収量が低いものの美味しさ最高のお米となる。

つまり、魚沼地域のコシヒカリは食味と収量とをトレードしている。この事実こそは「美味しさ日本一」を目指す時、覚悟すべきである。

### 3) 北空知の気象と土壌

北空知の気象は内陸型で、水田が存在する地形は石狩川や雨竜川流域の広い沖積地と一部の小沢や扇状地である。また、土壌(地力保全土壌調査成績)は排水良好な乾田 23%、これに次ぐ半湿田が 21%ある。この両水田が土壌的には魚沼地域に近似している。また、湿田が 46%あり、この部分は越後平野を作り上げた日本一の大河である信濃川下流域に広がる低湿の土壌に似ている。なお、北空知に 10%分布する泥炭土は、新潟県はもとより、米どころの北陸には存在しない。

このような土壌分布やこれまでの北空知における低タンパク米生産実績から推測できることは、北空知の全水田において超良食味品種を用いて低タンパク米生産に全力を傾けたとしても、すべての水田で魚沼級の極良食味の米を生産出来るとは期待することの無謀である。北空知では乾田など排水良好な水田を選んで、そこに低タンパク米生産技術を集中的に投入することである。このことは、新潟県において魚沼産が、岩船産・佐渡産・新潟産と同じコシヒカリでも食味が相違し、市場で差別されている現状を見れば明らかである。

### 4) 北海道と府県との窒素施肥量

米のタンパクは 土壌と 施肥に由来する窒素が原料である。農水省の米生産費調査によれば、減反政策が始まる直前の昭和 45 年の窒素施肥量(10a 当たり)は、全国 10.0kg - 北海道 9.3kg - 東北 10.3kg - 北陸 10.3kg であり、昭和 60 年には同順に 10.9 - 11.3 - 11.5 - 10.8kg であった。しかし、タンパク値による米の食味評価が一般化した平成 16 年では、同順に 7.2 - 8.9 - 7.5 - 5.3kgN/10a である。

つまり、北海道では多収穫栽培時代の窒素施肥量に比較して僅か、4.3%の減肥に過

ぎないが、北陸地方では桁違いに高い48.5%のものを窒素肥料が減らされている。この数値の意味するところ、日本人が一番美味しいと評価するコシヒカリの中核生産地帯において低タンパク化や品質向上のために大幅な減肥がされている一方、北海道では窒素施肥量が殆ど減らしてないのである。品種開発、栽培法の改善に研究機関、行政、農業団体が挙げて取り組み、道民運動として、道産米の消費割合の向上に取り組んでいることを思う時、この生産費調査結果に示された施肥実態には愕然とする。

#### 5) 収量と美味しさ

北空知産米が新潟コシヒカりに美味しさで追いつくことは、最近リリースされた超良食味品種を用いて、十分に登熟させる栽培法によって比較的容易に達成されよう。しかし、魚沼産コシヒカ리는同じ新潟県内といえども近隣のコシヒカリに比較して明らかに低タンパクであり、この面で追いつくことは容易ではない。

その理由を挙げれば、北空知は魚沼地域より遙かに多く収穫している点である。北空知の稲は大量の窒素を吸収することによって多収しているが、これと引き替えに米のタンパク含有率が高まる事をやむを得ないとしてきた伝統がある。さいわい「ふっくりんこ」や「ゆめぴりか」はアミロ - ス含有率は品種の能力によって魚沼産コシヒカリより低く、これが美味しさに巧く作用しているが、もう一方の食味成分であるタンパク含有率はこれまでの低タンパク米生産運動によって低まったものの、魚沼産コシヒカリに比較すればまだかなり高い。

また、道内各農業試験場における超良食味を用いた試験結果からも多窒素多収栽培によってタンパク含有率が高まる事が明らかであり、また、グライ土(中央農試)では施肥量にかかわらずタンパク含有率が高いのである。

従って、北空知米が魚沼産コシヒカリに追いつくためには 窒素の施肥技術を改善するとともに、土づくりを筆頭に 品種特性や出穂期に対応した播種・移植時期の移動など、窒素地力の著しく高い土壌(培養窒素 14.6mgN/100g 以上)の水田で作付けしないこと、などの土地の選定や栽培面でさらなる工夫努力が必要である。

#### 5 究極の目標達成のために

「美味しさ日本一の北空知米」の究極の目的は、高い価格と収益確保である。豊かな田園地帯では後継者も育ち、地域も活性化する。ちなみに、深川の19年産米の卸価格(実需向け)は1.35万円/60kg、小売り販売価格はおよそ3,500円/10kgであり、コシヒカリ新潟産・魚沼産の卸価格は1.9万円・2.5万円/60kg、小売価格が5,000円・8,000円/60kgである。この価格から言えることは、深川で魚沼産コシヒカリ級の米生産を実現するプロセスで、たとえ多少収量が低下したとしても、価格上昇によって十分にペイするはずである。

価格面の目標達成には、何よりも商品の品質の安定度、ロットの確保や商品のPRを含む販売力である。前者を担うのは稲作農家、後者は各単協、或いは北空知地域のJA連合、そして土地改良区や自治体ぐるみの地域支援である。両者が連携し「日本一の努力」をする覚悟が極めて重要である。