

# 全国初、葉色による米の仕分け集荷



## おいしい米

庄内みどり農協八幡宮農センター

信夫 効次

八幡町は、山形県酒田市の東側にあり、鳥海山の麓に位置した所にある。町内を日向川、荒瀬川の二つの河川が流れており、川の周辺や扇状地に水田が発達したところで、水田の水はけが良く、昔から「うまいコメ」の産地として知られている。

町内には水田が一、二戸あるが、米の生産調整で三割を転作しているため、稲の作付けは八六と少ない。また、今は農家にとっては大変苦しい時代になっている。米の価格も平成六年ごろは一俵二万七千七百円くらいで販売していたが、現在は一万五千七百円くらいまで下がっている。その上、転作面積の増加で、トラクター、田植機、コンバインなど大型農機具の償却負担の増加や、肥料、農薬などの資材費の高騰により、生産コストを押し上げ、農家収入が減少している。

最近の経済は、消費者物価も下がり傾向で、デフレスパイラル現象の様相を呈している。そんな中で、消費者は安くておいしい米を望んでいる。おいしい米は品種や産地で大きく

異なるが、同じ品種であればタンパク質が少ない食味値の高い米がおいしいとされている。現在、米のうまさを測る食味計が発達し、米卸業者はもちろんのこと、小売店でも多くが食味計を設置し、おいしさを数値で表すようになってきた。特に、新潟県の魚沼産コシヒカリを最高の食味レベルとして他の品種や産地を比較している。また、一方では一人当たり米の消費量も年々減少しており、少ししか食べないのであればおいしい米を食べたいと思う人も多くなってきた。このように消費者の要求が多様化する中で生産者としてもそのような要望にこたえなければならなくなっている。

庄内全体でも、平成十三年産米から食味や品質に目標値を設け、目標に達した米に格差金を支払い、生産意欲の向上と、良食味米の販売を行っている。食味の基準は玄米に含まれるタンパク質が七・%以下の米をおいしい米として評価しており、米作り農家が一丸となって生産に取り組んでいる。

このような稲作環境の中で、農家は生産コストの引き下げと、転作田からの収入確保のほかに、付加価値のついた米を生産し、少しでも高く売れることを望んでいる。しかし、ほかよりも高く売るには、一般栽培とは異なった作り方をした独自のものを開発しなければならない。

八幡町初乾燥調製貯蔵施設利用組合では、平成九年から全国に先駆けて良食味米を生産するために、県の「トップブランド米事業」を利用しながら、八幡町一条地区カントリーエレベーターで地域の有志を募り、特別においしい米づくりに乗り出すことにした。

おいしくて高く売れる米であれば、少々手間がかかっても作りたいたいという生産者の要望が強く、統一した耕種基準（稲作りの基準）を作り、農家の生産希望を募った。そうした中で、カントリーエレベーターでは、刈り取りした米が混ざってしまう、せつかくおいしい米を作っても悪くなり「おいしい米」としての特徴が出ないことが課題となって浮上し

稲の葉色の推移

	最低値		最高値		平均値	
	止葉	次葉	止葉	次葉	止葉	次葉
10年	28.6	27.7	42.6	42.3	35.0	35.1
11年	24.5	21.5	42.2	42.8	33.1	33.4
12年	21.3	17.4	39.3	40.7	28.5	28.4

(データは葉緑素計測値、単位はポイント)

米の食味値の推移

玄米	一条カントリーエレベーター			庄内平均		
	アミロース	タンパク	食味値	アミロース	タンパク	食味値
10年	18.3	7.6	77.0	18.6	7.7	75.8
11年	19.1	7.4	74.0	19.3	7.7	72.1
12年	19.1	7.3	76.4	19.3	7.6	72.8

(アミロース、タンパクは含有率で単位は%、食味値の単位はポイント)

た。それを解決するためには、刈り取り前においしい米とそうでないものとを事前に判別することができればよい。それができれば、おいしいものだけをまとめて刈り取りすることが出来る。しかし、このように稲が圃場にあるうちから食味を判断して仕分け刈り取りをしているところは全国的にも例がなく、生産者からは大変心配された。

そのころ、山形県農業試験場庄内支場では稲の葉色と玄米タンパク質の含有量(米のおいしさ)に大きな関係があることに着目し、

圃場で良食味米を仕分けする技術を研究していた。これは、刈り取り間際の葉の色が淡ければタンパク質が少なく、食味も良くなることについての研究であった。

実際には、試験場の指導のもと、各班で葉色計を持ち、担当圃場で一圃場あたり十枚の止め葉(穂に近い葉)の葉色を測定し平均値を記録、圃場の病害虫の発生状況などを記録した。

調査データの葉色などから玄米のタンパク質を予測し、良食味米の圃場を選択して刈り取り日を指定し、カントリーエレベーターで仕分けして荷受けをした。その結果、仕分け刈り取りをせず混合されている米に比べ、玄米タンパク質が大きく低下し良食味の米を出荷することができた。

圃場の葉色と食味結果は合格、不合格を付けて生産者に公開し、栽培の注意点を確認し、次年度に向けた生産への意識向上を図った。また、これらを継続的に行なった結果、周辺の農家も良食味米作りに興味を持ち、地域全体に良食味栽培技術が波及するようになり、地域全体の食味が向上した。

この取り組みは、全国で初めてであったために、多くの機関から注目された。また、平成九年から試行錯誤しながら良食味米作りを行ってきた結果、年々米のタンパク質含有量が低下し、庄内の共同乾燥施設の中でもタンパク質が一番低くなり、良食味米を生産することができた。

平成十三年にはこれらの取り組みが認められ、山形県ベストアグリ賞に選ばれ、なおかつ農林水産大臣賞をいただくことができた。販売にあたっては、消費者に積極的にア

ピールするために、役員が中心になり、消費地を訪問し、卸業者や小売店の意見を聞く機会を多く持った。また、消費地からも八幡の米作りを理解してもらうために、現地での交流会等を積極的に開催してきた。それらの中で千葉県の小売店グループが「トップブランド米育成研究会」を組織し、生産農家と双方でこれからのおいしい米の生産と販売の在り方について研究を続けている。現在、関係する小売店が、プライベートブランド品「たわわ」の愛称で積極的な販売を行っている。

私たちが行ってきた葉色による仕分け技術も平成十四年には他の共同乾燥施設にも広がって本格化してきた。庄内米の名声を確保するために、おいしい米を作る技術として庄内の全域に定着させていきたい。同時に、平成十三年から始めた減農薬栽培(普通の半分(の農薬成分)も積極的に広め、庄内米をおいしくて、しかも安全・安心な米としてアピールできるようにしたいと考えている。

## 信夫 効次

庄内みどり農業協同組合八幡営農センター営業課課長。八幡町籾乾燥調整貯蔵施設利用組合事務局。

八幡町観音寺字前田23

昭和49年 山形大学農学部卒業。

昭和53年 八幡町農業協同組合入会、営農指導を行う。

平成6年 庄内経済農業協同組合連合会へ出向(共乾施設の指導、米穀研究室で食味等の研究を行う)。

平成13年 庄内みどり農業協同組合八幡営農センター勤務。