

05 Gallery

ふくしまの米ギャラリー - 福島県オリジナル品種の紹介 -

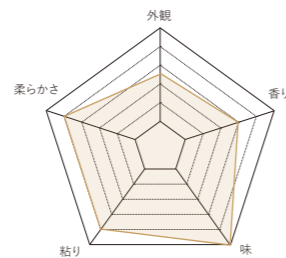
福島県は多種多様なお米の産地で「全国有数の米どころ」と呼ばれるほど稲作が盛んに行われています。生産量の多い「コシヒカリ」や「ひとめぼれ」などの他にも、福島県の気候に合わせた県のオリジナルブランド米も積極的に生産されています。



日本一の米をつくりたい
福、笑い



ふくしま米の中でトップブランドに位置付けられ、「香りが立ち、強い甘みを持ちながら、ふんわり柔らかく炊きあがる」という、これまでにない個性的な食感・食味が持ち味のお米です。令和3年に本格的な生産・販売が開始されました。



※日本穀物検定協会による食味試験結果(平成29年)

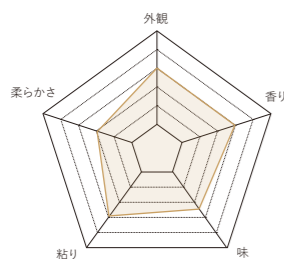
炊きたてごはん

お米本来の味わいを楽しめる、おにぎりや和食との相性が抜群です。炊き方にもこだわって、食卓の主役級の美味しさと贅沢な時間をお楽しみください。



天の恵のうまい米
天のつづ

天に向かってまっすぐ伸びる稲の力強さをイメージして命名。粒ぞろいが良く、光沢があり、しっかりとした食感が魅力で、冷めても美味しい品種です。県内の平坦地を中心に生育が拡大しています。



※(株)米穀データバンク発刊の「コメ食味チャート2017」より

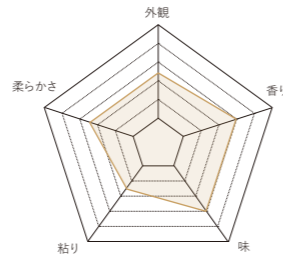
丼物・お弁当

粒がしっかりしており、油や調味料との相性が良いので、炒飯や丼物にもおすすめ。冷めてもおいしく、お弁当にも向いています。



つづがしっかり
里山のつづ

冷涼な里山で広く栽培される品種になってほしいと願い命名。米粒が大きく、食べたときの歯ごたえと、適度な粘りが秀逸です。県内の中山間地の主力品種として、生産されています。



※(株)米穀データバンク発刊の「コメ食味チャート2016」より

炊き込みごはん・リゾット

口に入れた時にしっかりとした歯ごたえと適度な粘りがあります。粒も大きく、調味料が染み込みやすいので、調理・加工する料理におすすめです。



福島県産米データバンク「FUKUSHIMA NO KOMETA」2022

DATA
LIBRARY

2022



問い合わせ

福島県水田畑作課

福島県福島市杉妻町2-16 TEL.024-521-7360
<https://www.pref.fukushima.lg.jp/>



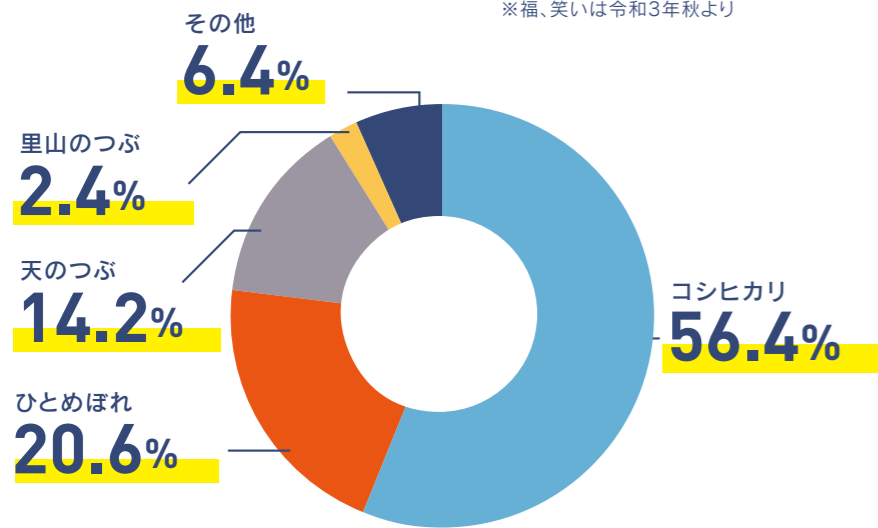
01 Data

ふくしまの米に関するデータ

福島県は全国で3番目に広い面積を有しています。中通り、浜通り、会津と3つの地域に分けられ、それぞれの地域において地形や気候が異なるものの、各地域の特色を生かした米作りが行われています。それらは収穫量や一等米比率から分かる品質の安定性につながっており、ふくしま米は市場が求める量と質に十分に答えることができます。ここでは、それらふくしま米や県内の気候の特徴について、様々なデータとしてご紹介します。

主食用米の品種別作付割合

※福、笑いは令和3年秋より



令和2年産の主食用米の品種別作付状況は、「コシヒカリ」56.4%、「ひとめぼれ」20.6%、福島県オリジナル品種「天のつぶ」14.2%で、この3品種で全体の9割以上を占めています。福島県オリジナル品種「里山のつぶ」2.4%が続き、年々作付面積が増えています。令和2年よりトップブランド米として位置づける「福、笑い」の作付が始まり令和3年産より本格的な生産が行われています。(令和2年産米農産物検査からの推計値)



主食用米作付面積

全国7位

※令和3年産

福島県は、全国有数の米どころであり、平成22年の主食用米の作付面積79,400haで全国4位。その後、東日本大震災後により浜通り地方での作付が大きく減少しましたが、令和3年産では54,700haまで回復しています。(農林水産省 作況調査より)



安定した収量

10a当たり収量: 555kg

全国6位

※令和3年産

令和3年産米の10a当たり収量は、県全体で555kgであり全国6位となっています。収量は非常に安定しており、平成19年以降、令和3年まで、作況指数が100を下回っていません。(農林水産省 作況調査より)



安定した品質

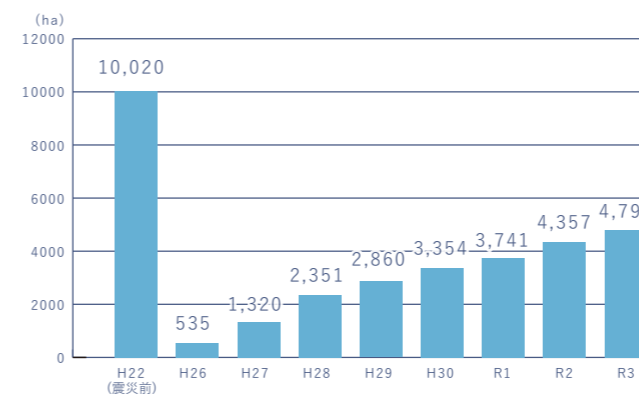
1等米比率(5か年平均)

92.0%

※平成28年産～令和2年産

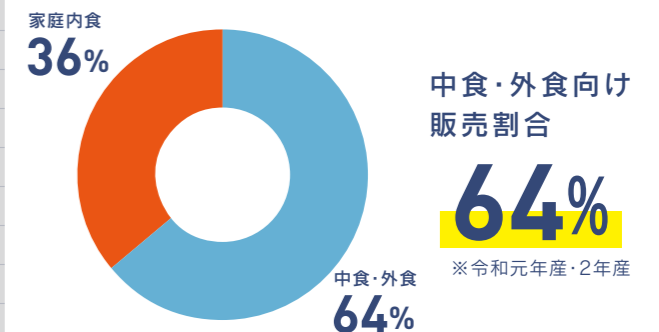
全国的に登熟期の高温障害による品質低下(白未熟等)で1等米比率の低下がみられる中、ふくしまの米は、毎年、安定した品質の良い米を消費者へ届けています。(農林水産省 県産物検査結果より)

米づくりの再開

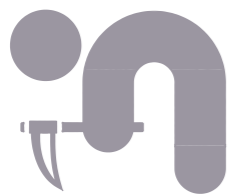


避難指示のあった区域等(12市町村)では、震災直後は水稻の作付ができない状況でしたが、震災から10年が経過し、徐々に作付再開面積が増加しています。(東北農政局 震災復興室だより⑦より)

需要に応じた生産と販売



震災後より業務用(中食・外食)向けの販売が増加しています。オリジナル品種「天のつぶ」は粒がしっかりして冷めても美味しく、家庭用のほか業務用としても好評を得ています。(農林水産省 米に関するマンスリーレポート(令和3年3月号)より)

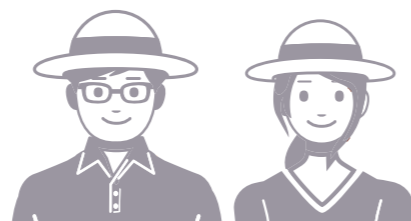


主食用米収穫量

全国7位

※令和3年産

平成22年度産の主食用米の収穫量は43万9,100tで全国4位でしたが、東日本大震災により大きく減少しました。令和3年産の収穫量は30万3,600tまで回復し、全国7位となっています。(農林水産省 作況調査より)



安全な米づくり

GAP認証農場数

187件

※令和3年3月31日現在

福島県はGAP日本一を目指して、安全と品質の太鼓判となるGAP認証の取得を進めています。米での認証農場数は令和3年3月31日現在で187農場となっています。穀類でASIAGAP、JGAPに取り組む農場数は日本一です。(令和3年3月31日現在、福島県調べ)

充実した米粒となる条件

気温の日較差

9.7℃

[会津若松市]

※8月～9月、平成29年～令和3年の5か年平均



気温の昼夜較差(日較差)が大きいと、夜間のデンプンの消費が少なく米粒の充実が良くなるため、収量や品質に良いとされています。県内主要都市と全国県庁所在地における登熟期(8月～9月)の気温の日較差(過去5か年平均)を比較した結果、会津若松市が最も大きく、9.7℃もありました。(気象庁 過去の気象データより)

主要米産地の気温日較差の比較

会津若松市	9.7℃
山形市	9.4℃
盛岡市	8.9℃
青森市	8.4℃
福島市	8.3℃
秋田市	8.1℃
新潟市	7.5℃
仙台市	6.9℃

02 Flow ふくしまの米ができるまでの流れと先進技術

ふくしまの米ができるまでの流れについて紹介いたします。

福島県は、奥羽山脈と阿武隈高地の2つの山系により、太平洋側の特性を持ち一年を通じて穏やかな気候の「浜通り」、太平洋側に近い気候の「中通り」、日本海側の特性を持ち、積雪の多い気候の「会津」の3つの気候に分けられます。これらの地域において、福島県の水稲奨励品種15品種(うち米12品種、もち米3品種)を中心に作付が行われ、地域の気象や標高、土質、さらには地域で培ってきた稲作文化により、それぞれの地域で特色ある生産が行われています。

月/旬	4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	
【生育ステージ】 (会津) コシヒカリ(中通り) (浜通り)			苗	移植期			分けつ期 (莖数の増加)			幼穂形成期 (穂ができる)	減数分裂期	出穂期 8/5頃 8/12頃 8/9頃	登熟期 (テンブが着穂)	9/17頃	成熟期	9/28頃	9/28頃					
【主な作業の時期】		播種		育苗管理	田植え		栽培管理			穂肥	カメムシ防除										収穫・乾燥・調製	

春 SPRING



田植え (5月上旬～下旬)

田植えは、育てた苗を移植する作業です。このほか、水田に直接種子を播種する直播栽培も行われていますが、ほとんどの水田で田植えが行われています。近年、田植えと同時に水田土壌の肥沃度に応じた施肥を行う可変施肥田植機や、オペレーターの負担を軽減する直進アシスト田植機、苗の使用量を減らすことができる水稻高密度播種苗移植などの省力・低コストにつながる革新的な技術(スマート農業技術)が開発されており、県内の稲作農家への導入も進んでいます。県内スマート農業技術の普及率：約30%(令和2年度 福島県水田畑作課調べ)



夏 SUMMER



栽培管理 (5月下旬～9月)

品種に応じて、生育ステージに合わせた適切な生育量(草丈や茎数、葉色)にするため、肥料や農薬の散布、水管理、水田周辺の雑草管理などを行います。稲作においては、以前より病害虫防除のための薬剤散布や肥料散布に産業用無人ヘリが利用されていましたが、最近では、無人マルチローター(ドローン)の導入が進んでいます。ドローンの活用は、農薬や肥料の散布だけでなく、地上より離れたところから水田の生育状況を観測する「リモートセンシング」により稲の生育診断を行い、生育ムラに応じた追肥を行うなど、高品質・良食味米の生産に活用されています。



秋

AUTUMN



収穫・乾燥・調製 (9月～10月)

品種や地域の気候、年次ごとの気象により刈り取り時期は異なりますが、一般的に9月から10月にかけて収穫が行われ、順次、乾燥・調製作業が行われます。主要品種の刈取(平坦地)は、早い順に「ひとめぼれ」→「天のつぶ」→「コシヒカリ」→「福、笑い」となります。収穫作業はほとんどがコンバインで行われますが、収量や食味(タンパク値)を測定できるコンバインもあり、ほ場ごとや田1筆の中での収量・食味のばらつきを把握し、翌年の施肥設計等に活かすことで、収量・食味の向上が図られます。乾燥・調製作業は農家ごとに行うほか、作業の効率化と生産物の均質化のため、大規模乾燥調製貯蔵施設(カントリエレベーター)及び貯蔵施設を有するライスセンターが県内に22施設あります。



色彩選別機

斑点米などの着色粒や、石等の異物、異種穀粒などを取り除き、出荷される玄米の品質を高めます。



穀粒判別器

サンプル米における整粒、未熟粒、胴割粒、着色粒などの割合を測定し、外観品質を評価する機器です。高い品質の米に調製するために活用しています。



農産物検査

生産者から出荷された玄米は、農産物検査員により検査規格に基づく品位等検査(生産年、産地、品種銘柄、等級など)が行われます。



自動ラック式倉庫

フレキシブルコンテナバック出荷された玄米を倉庫内に設けた棚(ラック)により品種や地域、出荷先ごと等で管理することで流通に応じて効率的に管理することができ、近年、導入が進んでいます。

栽培技術向上への取組

令和3年度に実施した
技術対策会議等の数

365回

福島県では、市町村、JA等と県が連携し、稲作の技術対策会議や現地指導会等を実施しています。高品質・良食味なふくしまの米の生産を目指し、土づくり、育苗管理、肥培管理、病害虫防除、除草対策、水管理、適期刈り取り、収穫後対策及び放射性物質の吸収抑制対策等について、指導機関職員の指導内容の統一や稲作農家への指導を行っています。令和3年度には、県内で延べ365回の指導会・研修会等を実施し、中には農業機械メーカーを招いてのスマート農業講習会や食味に関する研修会なども行いました。



03 Safety and security 安全・安心の取組

ふくしまの米は、放射性物質の基準値を確実に下回る米を生産、流通する仕組みを確立し、生産者・流通関係者等が徹底して安全対策に取り組んでいます。

放射性物質の吸収抑制対策

生産段階において、米に放射性物質を吸収させない対策を行っています。水田ほ場の適切な肥培管理により、土壌中の放射性セシウムが玄米に吸収されるのを抑えることを目的としたのが放射性物質吸収抑制対策となります。福島県では、県・市町村・関係団体が連携し、土壌調査を行い、放射性物質吸収抑制対策を生産者と共に徹底し、安全な米づくりの推進を実施してきました。具体的な対策としては、稲の生育初期に土壌中の交換性カリ含量を25mg/乾土100g以上を目標とする肥培管理を行っています。なお、肥培管理には以下2点の実施が有効です。

- ① 稲わらのすき込み
- ② 土の状況に応じて基肥での塩化カリ肥料などの追加施用



カリ質肥料の追加施用

交差汚染防止対策

交差汚染防止対策とは、収穫後の農産物が、農機具等に付着している放射性物質によって汚染されないように行う対策です。震災後に初めて使用する籾摺機や選別機、計量機は、通常の清掃に加えて、籾や玄米を投入して一定時間運転する「とも洗い」を行うことを徹底しています。(とも洗い作業に使用した玄米は廃棄処分しています)

放射性物質検査

福島県では、平成24年産米より、県内で生産される全ての米を対象にベルトコンベア式検査機器で基準値超過の有無を検査する全量全袋検査を実施し、安全性を確認してきました。

放射性物質吸収抑制対策などを徹底した結果、平成27年産以降、通算5年間基準値超過が無かったことから、令和2年産米より旧市町村ごとに3点を基本とした抽出によるモニタリングにより米の安全性を確認、避難指示等があった一部の地域(※)では全量全袋検査をしています。

※田村市、南相馬市、広野町、楡葉町、富岡町、川内村、大熊町、双葉町、浪江町、葛尾村、飯館村及び川俣町(旧山木屋村)

全量全袋検査の結果(令和3年3月31日時点)

年産	検査点数合計	基準値以下 100Bq/kg未満	100Bq/kg超
平成24年産米	10,346,169	10,346,098	71
平成25年産米	11,006,552	11,006,524	28
平成26年産米	11,014,971	11,014,969	2
平成27年産米	10,498,720	10,498,720	0
平成28年産米	10,266,012	10,266,012	0
平成29年産米	9,976,698	9,976,698	0
平成30年産米	9,251,056	9,251,056	0
令和元年産米	9,492,612	9,492,612	0
令和2年産米	320,381	320,381	0
令和3年産米	293,785	293,785	0

モニタリング検査の結果

年産	検査点数合計	基準値以下 100Bq/kg未満	100Bq/kg超
令和2年産米	1,055	1,055	0
令和3年産米	1,055	1,055	0

04 Interview インタビュー

第3者からの評価
品質を保つための

福島県農業総合センター農業短期大学校
水田経営学科2年

石井源土さん

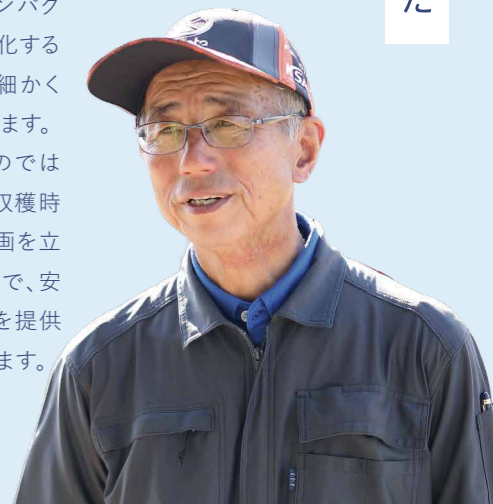
卒業後は親元で就農しようと考えています。自分が作ったお米を消費者に安心して食べてもらうために、在学中にJGAPの指導員資格を取得しました。安全管理を徹底し、品質を保ち消費者からの信用を得ることで、販路拡大につながっていくと思います。そのため、第3者からの評価は必要で、これからの農業にGAP認証が必要になってくるのではないのでしょうか。将来は私達、若手生産者からGAP認証を広めていけるようにGAPの認証も取得したいと考えています。



株式会社 若宮ばくさく

内海淳一さん

会社が大きくなり管理する農地が増えて、人の力だけでは、農地を管理することが難しくなり、収量コンバインなどの先進技術などを活用するようになりました。生育診断や収穫調査を行い、その農地の生育状況や生産物のタンパク含有量などをデータ化することで、農地ごとに細かく品質管理ができています。感覚で作業をするのではなく、データを基に収穫時期や翌年の作付計画を立てることができるので、安定した品質のお米を提供することができています。



先進技術を活用した
生産の効率化

それぞれのお米の良さ
浜・中・会津

JA 全農福島
米穀部 米穀販売課 課長代理

相澤 司さん

普段からお取引しているお客様からは、「会津のコシヒカリを調達したい」とか「相馬の天のつぶを調達したい」などご用命をいただいておりますが、それ以外にも漠然と「福島県産のおコメを調達したいので、何かおススメはありませんか」という機会も多いです。福島県は浜通り・中通り・会津という3つの異なる気候風土があって、生産しているお米の品種も多岐にわたるのが特徴です。その選択肢の豊富さが福島県の強みだと思っています。



五ツ星お米マイスター

金子真人さん

毎日食べても飽きない食味が福島県産米の魅力。ふっくらとして粘りもあるし、また甘みも旨味もあり和食にぴったりのお米です。奈良時代の福島の遺跡から出土された木簡には、5種類のお米の品種が確認できるほど歴史があります。その時代ならモチとうちの2種類でいいのに、福島では5種類も栽培していました。昔から気候風土もいい米作りに最適な土地なんです。受け継がれてきた生産者の知恵と熱意が伝わる福島産米の美味しさと品質をぜひ試してほしいですね。



千年以上続く稲作への熱い想いと
米づくりに適した地