



高まる北海道米の人気

その背景を探る

その昔、北海道のお米はまずいといわれ、「ほっかいどう」にかけて、「やっかいどう米」と呼ばれた時代がありました。しかし、特にここ数年「北海道のお米はおいしい」と急速に人気が高まっています。おいしい米づくりを目指して北海道が一丸となって取り組んできた成果といえます。

人気が高まる北海道米、その背景を探ってみました。

おいしい米づくりを目指して

北海道の稲作は17世紀後半に試作が始まり、1873（明治6）年に中山久蔵が現在の北広島市島松で「赤毛」という品種を用い、石狩地方で初めての水田づくりに成功しました。それまで厳しい自然環境の北海道では米づくりは不可能といわれていました。しかし、1886（明治19）年に北海道庁が設置され、'93（明治26）年に北海道種畜場内に稲作試験場を開設。その後、研究開発や新田開発によって生産は拡大していきます。

日本で国民が必要とするお米の全量を国産で満たすことができるようになったのは1967年のこと。北海道は、'61年に初めて生産量日本一となりました。しかし、当時は質ではなく量を追及していた時代でした。

'60年代後半になると国民一人当たりの米の消費量は急激に減少、さらに豊作が続いたことで米は不足から過剰の時代になります。その結果、米の生産調整、いわゆる減反が'70年代に始まります。それまで北海道のお米は冷害との闘いで生産が不安定な上、品質、食味ともに評価が低く、北海道に対する減反率は全国平均を大きく上回るものでした。例えば、'80年度には43.6%、全国平均の2.4倍です。さらに、'69年には政府を經由しない米の流通、自主流通米制度が導入されます。当初は特定品種を対象にスタートしましたが、'80年には費用を生産者が負担する特別自主流通米制度が導入され、北海道でも本格的な自主流通米の販売に乗り出すこととなります。こうした環境の変化が北

北海道でおいしい米、売れる米づくりを目指していくことにつながっていきます。

お米の味や粘りを左右する要素の一つにアミロースとタンパク質の含有率があり、どちらも低いほどおいしいお米といわれています。北海道立中央農業試験場では、'78年にアミロースの含有率を簡易で迅速に測定するアミロースオートアナライザーを国内の農業関係試験研究機関で初めて導入。それは食味を理化学的な特性として客観的に測定し、育種の早い段階でおいしい品種を効率的に選び出していこうというものでした。

さらに、北海道は'80年に従来の育種事業を強化し、食味のよい品種開発を進めていくため、当時、稲の品種改良を担当していた中央、上川、道南、北見の四つの道立農業試験場で編成する「優良米の早期開発」プロジェクトを発足させ、育種年数の短縮や育種に用いる水田の規模拡大のほか、上川農業試験場にもアミロースオートアナライザーが導入されます。

当時、このプロジェクトには約1億円が予算化され、一つの試験課題にこれほどの予算がつくのは初めてのことだといわれました。また、プロジェクトチームではそれぞれの農場が役割分担して研究開発を進めることになり、このことが競争心にもつながって、新品種開発に拍車をかけていったといえます。

そして、このプロジェクトによって誕生したのが北海道米のベストセラー「きらら397」です。「きらら397」は、上川農業試験場が「コシヒカリ」の血を引く「しまひかり」と「キタアケ」をかけ合わせて生まれたお米で、「北海道のお米もここまでおいしくなった」と大評判になりました。また、それまで新品種開発されたお米は、それを育てた人によって名前が付けられるのが一般的で、「〇〇ひかり」は味がおいしいお米、「〇〇にしき」は収量が多いお米、カタカナ表示は国立研究機関が開発したお米、ひらがな表示は地方の農業試験場などで育てたお米というパターンがあったので



ホクレンのパールライス石狩工場内に展示されている「きらら397」などの北海道米のパッケージ

すが、PR効果を狙って初めてネーミングを一般公募。'89年10月に新発売され、斬新なネーミングに加え、パッケージのかわいらしさも人気となって、翌年2月に完売するほど、北海道米のイメージを大きく変えていきます。

続々登場するおいしい北海道米

「きらら397」の大成功は、北海道の稲作関係者にとって大きな励みになったといえるでしょう。その後、優良米の早期開発プロジェクトは、「高度良食味品種の開発」、「極良食味米品種の早期開発」、さらに「高品位米品種の開発促進」と引き継がれます。アミロースに加えて、タンパク含有率や粘りの変化など、食味を左右する要素を分析する機器も順次導入され、有望な品種については実際に食べて評価する官能試験を導入するなど、おいしいお米づくりが進められてきました。そして、続々とおいしいお米が登場しています。



道立中央農業試験場(岩見沢試験地)。「ゆきひかり」や「ななつぼし」のほか、酒造好適米「吟風」もここで開発された

上川農業試験場では、「あきたこまち」に冷害に強い「道北48号」をかけ合わせた品種に「きらら397」を交配した「ほしのゆめ」を



量販店で販売されている無洗米の「ほしのゆめ」(1kg)と「ななつぼし」(2kg)

開発。'96年に品種登録され、現在道内で最も人気の高いお米に成長しています。

さらに、中央農業試験場では、宮城県産の「ひとめぼれ」とカリフォルニアから逆輸入された「国宝ローズ」の血を引く「空系90242A」、北海道米の「あきほ」の3系交配によって「ななつぼし」を開発。つやや粘り、甘みのバランスがよく、'04年に本格的な栽培が始まり、道内では「きらら397」を上回る人気になっています。

品種改良のための交配は、「ななつぼし」を開発した中央農業試験場だけでも毎年100組ほど行われ、そのうち優良品種に認定されるのが一つあればいい程度の確率といわれ、想像するだけでも気の遠くなるような作業です。その地道な研究活動の積み重ねによって、「まずい」といわれていた北海道米が「値ごろ感があっておいしい」と多くの人が評価するようになったのです。

おいしいお米がセールスポイントに

品種改良だけでなく、北海道では販売活動にも力を入れてきました。'80年には農業団体や生産者団体らによって「道産米販売拡大対策委員会」（'91年より北海道米販売拡大委員会）が設置されます。同委員会はこれまで北海道米の認知拡大や販売促進活動などを行ってきました。近年では高橋はるみ知事が北海道米を食べてもらおうと、道外産米とのチェンジをアピールする「米チェン！」を訴えたCMなど、華やかな印象がありますが、当初は農協の女性職員が秋以降の閑散期にキャンペーンガールとして借り出されるなど、手づくりの活動でした。また、当初の北海道米のセールスポイントは味ではなく、わずかに府県産のものに比べて低農薬米であった程度でした。

しかし、「きらら397」の登場で、味のよさを伝えることができるようになり、その後の味のよい新品種の登場で、北海道米の底力を伝えていけるようになった

※1 優良品種

北海道では北海道農作物優良品種認定要領に基づいて、新品種候補は北海道立の各農業試験場が中心となって現在栽培されている品種と比較し、優れているかどうかを検討している。成績優秀と判断された新品種候補は、北海道農作物優良品種認定委員会の認定を得て優良品種となる。

のです。数年前から同委員会の活動資金は、生産者が大部分を負担しています。自分たちの資金で人頼みにしない。そんな生産者の思いの表れでしょう。

「昔も今と変わらず活動をしていましたが、味がよくなったことで消費者が目を向けてくれるようになりました。そのことで生産者と消費者の距離が近くなり、生産者はおいしいお米、さらには安心・安全なお米をつくらなければいけないという思いにつながっていったと思います。そうした積み重ねがこの2、3年急速に広がっているように思います」と同委員会の事務局を務める北海道農業協同組合中央会農業対策部水田農業課の鈴木雅美^{まさよし}審査役はいます。ここにも地道な活動の積み重ねがあったのです。

高まる業務用としての人気

北海道米は外食産業や加工食品メーカーなどから高い評価を得ています。吉野家ではしっかりした食感と食味が牛丼に合うと、「きらら397」が使われており、ニチレイやニチロなど冷凍食品のピラフやチャーハンにも使用されています。また、北海道米人気の高まりや豊作を背景に、ホクレンでは'05年産米からさらに外食産業など業務用の新規開拓に力を入れています。和食レストランチェーンのとんでんでは、秋以降「あきたこまち」に変えて、「ななつぼし」の導入を内定。さらに、



見学もできるパールライス石狩工場。オートサンプリングシステムで品質・衛生管理を徹底しているほか、製造履歴も確認できる



中央農業試験場岩見沢試験地の田んぼ

北海道キヨスクでも駅弁で北海道米を使用するなど、需要が供給を上回る状況です。

これまでは丼物や味付きご飯などでの使用が中心でしたが、白飯としての提供や冷めてから食べられる弁当類などへの使用で評価が高まったといえるでしょう。さらに、お米にはうるさい寿司店でも「ななつぼし」が使われるようになるなど、支持層が広がっています。

過去、北海道米の課題の一つに品質の安定性がありました。同じ銘柄でも産地や生産者などによって味や粒など、ばらつきがあったのです。これを改善し、品質向上と平準化を図るため、ホクレンでは'97年産米から整粒歩合と精米タンパク値別に仕分集荷を行っています。整粒歩合による仕分けは他県でも見られていますが、タンパク値別の仕分けは北海道だけです。さらに、高整粒で低タンパクの米を「高品質米」として位置付けし、将来的にはこの高品質米をスタンダードな品質レベルとすることを目標としています。この取り組みはお米の評価そのものにつながり、生産者の意識を高めることにもつながっています。

また、'00年からは人工衛星を活用して地表の様子を観測し、お米のタンパク含有率を人工衛星で推定して地図化。集荷時や生産指導などに活用しています。道内各地には大型の乾燥調製施設が設置されており、こうしたさまざまな取り組みが大ロットでもしっかり品質

管理された良質米を安定供給できることにつながり、業務用でも高い評価を得ているのです。

食品の安全性が叫ばれるようになって、'03年産米以降は、産地概要や生産者情報を閲覧できるホームページ「北海道米あんしんネット」も開設。安全性への信頼を高めていくために情報公開にも積極的に取り組んでいます。

北海道米の新しい挑戦

「きらら397」「ほしのゆめ」「ななつぼし」。北海道米といえば、この3品種を思い浮かべる人が多いでしょう。しかし、道外の家庭用は「きらら397」の認知が圧倒的に高い状況です。「『ほしのゆめ』と関東産『コシヒカリ』、秋田産『あきたこまち』を東京で食べ比べてもらったところ、ブランド名を明かさないうらインド調査では、『ほしのゆめ』が一番でした。自信を持って販売できると実感したのですが、どうしても『コシヒカリ』と聞くだけでおいしいと思ってしまうところがあります。個別のブランド力を上げていくことが課題だと感じました」とホクレン米穀事業本部米穀部主食課の南章也課長補佐。

そうした経験と新品種の誕生から北海道米の新しい挑戦が始まっています。

独立行政法人北海道農業研究センターが「あきほ」と「きらら397」の培養変異種の「北海287号」を交配して開発した「おほろづき」。強い粘りと冷めてもその特性が持続し、魚沼産「コシヒカリ」に負けない食味と早くから期待が持たれていました。ホクレンでは、'05年に試験栽培米として生産された「おほろづき」を「八十九」のブランド名で販売。'06年に本格栽培が始まりましたが、早々に売り切れてしまいました。

値ごろ感があっておいしいお米だけでなく、高級ブランド米市場への参入です。品種名で売るのではなく、あえてブランド名で売り出した背景には、ブランドの継続

※2 高品質米

タンパクが6.8%以下で、かつ1等米の整粒基準である整粒歩留70%以上のお米（第3次）と、整粒80%以上のお米（第4次）を基準とし、これらを高品質米と位置付けている。

※3 八十九

米という漢字は八十八の手間がかかることを意味しているといわれているが、北海道を代表する高級米として、通常のお米よりも「さらにひと手間かけた」という思いを表現して、「八十九」と名付けられた。

性を意識しているからです。育種の盛んな北海道では、今後「おぼろづき」を超える食味の品種が誕生する可能性もあります。そうなった時、品種名で販売するとブランドが消えてしまうことになりかねません。さらにおいしい品種が誕生して、消費者の評価が得られるのであれば、中身を新しい品種のものに替え「八十九」として販売すれば、培ってきたブランド力を背景に、より高い品質を目指していけるのではないかという考え方です。

また、道南農業試験場が育成し、道南地区での限定販売だった「ふっくりんこ」も'07年産から全道流通させることを決定。ふっくらとやわらかく、おいしさが長持ちする特徴を生かして、こちらも高級ブランド米としての期待が高まっています。

次の時代に向けて

農林水産省が発表した'05年7月から'06年6月までの1年間のお米の需要実績（速報）では、北海道が全国1位となりました。新潟や秋田など、米どころといわれている県で需要量が減少しているにもかかわらず、北海道は前年比23.8%の増加です。また、道内の北海道米食率は昨年67%と過去最高になりました。

しかし、この人気に安住してはいけません。「'05年、'06年は作況指数がよく、質のよい年が続いたことによる安心感、信頼感でもあります。今盛り上がっていても、天候によって'07年産で質を下げってしまうと一気に評価を下げってしまう可能性もあります」と南課長補佐。自然が相手の農業の難しさです。

また、「ななつぼし」や「ふっくりんこ」の品種開発に携わった中央農業試験場生産研究部水田・転作科の田中一生科長は、「量から質、そして今は安心・安全の時代です。消費者ニーズは変化していますから、品種改良では常に次の時代を見据えていくことが大切です」といいます。すでに北海道では、特別栽培米、

北のクリーン農産物（YES! clean米）など、減農薬栽培米が作られています。ほとんどの品種が病気に弱く、栽培には多くの手間がかかります。そこで、耐病性があり、農薬を減らすことができるような品種開発が着々と進んでいます。

田中科長はその土地に合った適地適作の米づくりが重要ともいいます。中空知産「北海道の中心蔵 なかそらち米」、岩見沢産「情熱米」、静内産「万馬券」など、近年はさまざまな地域ブランド米が登場しています。また、地区ごとに生産基準を設けて品質を維持する工夫も進められています。地域の特色を生かした地域ブランド米の登場は、北海道米の厚みを増し、品質の安定性にもつながっていきます。

北海道米人気は、各農業試験場で地道に研究活動を積み重ねてきた研究者の努力はいうまでもありませんが、加えて、関係団体、生産者など、多くの人々の努力の結晶でもあります。北海道の1戸当たりの作付面積は全国平均の約6倍と、その規模は北海道ならではのものがあります。そうしたスケールメリットを生かしながら、必要なところは北海道が一丸となって、また別の局面では地域間・産地間でのいい意味での競争につながり、技術や質の向上に結び付いたのではないのでしょうか。また、米政策の変化とその意味を敏感に感じ取り、お米は主食だから国が守ってくれるという発想を早々と転換し、いち早く市場原理に向き合う覚悟で取り組んできたといえます。

厳しい状況からの出発だった北海道米ですが、研究者、生産者、そして販売に携わる人など、横の連携を保ちながらの息の長い取り組みが今花を開かせたのです。この経験は、北海道農業のみならず、他の産業においても貴重な経験といえるのではないのでしょうか。



「八十九」のパッケージは、お米を真正面から見つめた真摯なデザインが特徴。これまでの北海道米の印象とは違った雰囲気

※4 特別栽培米、北のクリーン農産物
特別栽培米は、化学合成農薬の使用成分回数と化学肥料の使用量を慣行の半分以下で生産したお米。北のクリーン農産物は、北海道クリーン農業推進協議会による独自の基準を満たしたもので、「YES! clean」のマークが表示され、ホームページ等で栽培情報を閲覧できる。