

評論 2007年の北海道経済

11月●北海道米の実力

長尾 正克

はじめに

かつては、「猫またぎ米」あるいは「ヤッカイドウ米」といわれ、「安かろう、悪かろう米」の代表格であった道産米が、この2～3年ぐらいの間に米市場で人気が急速に高まっている。07年度の新米では、卸による入札取引で道外の産地が軒並み値下がりする中、道産米は直近の入札（10月下旬）で前年同期比で7～8%高値となった。他産地と比べた割安さを武器に、良食味と相俟って道民の道産米食率が向上するとともに、外食などの業務用需要が底堅いからである。

その秘密を探ると、次の点が指摘できる。

第一に北海道米がおいしくなったことと、第二に業務用米としての特性を備えていること、第三に官民挙げての品質向上対策とPRに努めたことである。

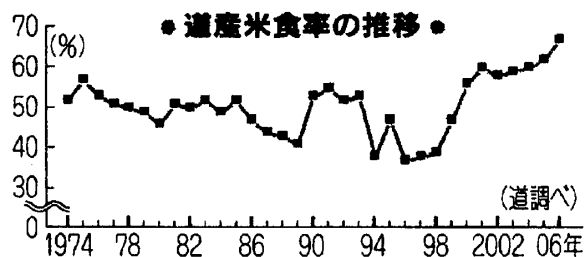
以下、それらの具体的要因のいくつかについて新聞記事等を参考にして検討する。

1 北海道の試験研究機関における良食味米の開発

北海道で水稻の品種改良を担当している試験研究機関は、「きらら397」と「ほしのゆめ」を開発した道立上川農業試験場（上川郡比布町）、「ななつぼし」と「ふっくりんこ」を開発した道立中央農業試験場（夕張郡長沼町）、そして「おぼろづき」を開発した独立行政法人・北海道農業研究センター（札幌市豊平区月寒の旧農林水

産省北海道農業試験場）の三つの機関である。この三試験研究機関が互いに切磋琢磨しておいしい道産米を世に送り出してきたのである。

冒頭に述べたように、北海道米がおいしくなり、消費者に支持されるようになったのは比較的最近のことなのである。道産米の道内消費率を示す道産米食率の歴史的推移（図）から、この間の事情が読み取れる。



（出典）『北海道新聞』2007年10月1日付

この図によれば道産米食率の歴史はおおよそ3期に分類できる。第1期は耐冷性と多収性を重視した品種育成の時期で、良食味米としては有力な道産米がなかった1989年までの「長期低迷時代」である。第2期は「きらら397」登場以降の7年間の「きらら時代」である。第3期は97年以降現在までである。自主流通米制度が導入された69年以降、消費者が銘柄で米を選ぶようになった。第1期はこの時代で、道産米は「キタヒカリ」「ゆきひかり」など従来とは画期的に良食味である米などが登場したが、道外の良食味米の人気には及ばず、食率は上がらなかった。飛躍的に向上するきっかけとなったのは、90年に登場した「きらら397」であった。爆発的な人

評論 2007年の北海道経済

気と呼び、道内の食率は一挙に10ポイントも跳ね上がった。ところが栽培に適さない地域にまで作付けが広がったため、品質がばらついて市場評価が下がり、96年には過去最低の37%にまで落ち込んだ。

この栽培体勢を立て直したのが、食味に基づく販売の徹底であった。98年以降、ホクレンを中心とした道内農協が食味を落とすタンパク含有率を下げるための技術指導（施肥・栽植密度等）を行い、生産農家もこれに応じて努力した。この結果、道産米の食率は06米穀年度（05年11月～06年10月）で67%、07米穀年度では初の70%台を確保する見通しである。

一方で北海道の試験研究機関は良食味品種の開発を重ね、96年に「ほしのゆめ」、2001年に「ななつぼし」「ふっくりんこ」、05年に「おぼろづき」などの良食米が続々登場し、今日に至っている。府県の農業試験場では「コシヒカリ」を最高到達点の品種として認定し、その後の品種改良の目標を遺伝子組換え技術によってコシヒカリを早生化する方向にあるので、コシヒカリを上回る品種の開発は行っていない。

しかし、道内の試験研究機関が狙う育種目標は「コシヒカリを超える日本一の良食味品」であり、中央農業試験場の育種責任者は、「コシヒカリを超え、日本一の米を作るのは、もう夢じゃなく、実現しなければならぬ目標なんです」と力強く語っている。このことは、「ヤッカイドウ米」の産地であった北海道が、いまでは米の品種改良では日本の中で最先端を行っていることを意味する。

北海道が米の品種改良のメッカともいえるべき場となった要因の一つに、道立中央農業試験場において偉大な発見があったことを指摘しておきたい。その発見とは、米のおいしさの要因の一つとしてアミロースの存在を突き止め、それを数値化して育種目標としたことである。ここではじめて、アミロースとタンパクのバランスを意識した育種が開始されたのである。当初、

低アミロース品種は耐冷性に弱い品種ばかりであったが、北海道農業研究センターが放射線照射による突然変異の誘導、そして道立中央農業試験場は優良遺伝子の収集や薬培養等によって低アミロースの中間母本を作り出すことに成功した。これによって良食味品種の開発が一挙に花開くことになったのである。

2 農家の栽培技術向上努力

品質を規定するのは米のアミロースとタンパク質の成分バランスであるが、タンパク質は栽培技術である程度コントロールできる。稲が肥料の窒素を多く吸収すると、米のタンパク質は増える。しかし、肥料を少なくすると、稲の生育は悪くなる。農家は試験研究機関や普及センターの支援を得ながら、自らの試行錯誤を含めて、栽植密度を高めたり、土質に応じて肥料を減量し、安定的に低タンパク質米が栽培できるよう技術を磨いてきた。高収量を追求すると、肥料が多くなり、しかも分けつも多くなるため、高タンパクで未熟米の混入が多くなり、品質低下を招きやすい。その兼ね合いが生産者にとって、我慢のしどころでもあった。

3 官民一体となった販売努力

道内食率の向上については、道やJA道中央会、ホクレン、道内の米卸・小売業界でつくる北海道米食率向上戦略会議が中心となって、全道的に試食会などを通じて販売促進活動を展開してきた。

一方、07年は道産米の道外向け新米の販売も出足が好調である。卸による入札取引では、道外の産地が軒並み値下がりする中、道産米は10月末の入札で前年同期の比で7～8%の高値となっている。

道産米の高値の背景には、食味の向上の他に、他産地と比べて低価格を武器とした業務用需要

評論 2007年の北海道経済

がある。しかも、この業務用の低価格米は、実は業務用に適した均質性と品種特性をもち、しかもその安定供給がセットになっているのである。例えば、レストラン、お弁当屋さんなど外食産業では、大きな釜で大量に米を炊くため、品質の均質性が求められる。これに対応するには、カントリーエレベーターやライスターミナルといった選別貯蔵施設が整備されていなければならないが、北海道は理論的には100%可能な条件を整備済みである。府県では米どころの新潟や秋田でも50%程度にとどまっている。

品種特性としては、吉野家の牛丼に採用されている「きらら397」についてみれば、大粒で表面が固く、そのため「汁抜けがよい」という特性から採用が決まったといわれている。寿司飯も同じ要素が求められ、酢と砂糖が表面に絡まって米粒の中にまで入らないことが必要なのである。単に、価格が安いからいいというわけではない。コシヒカリは小粒で表面に細かいクラック（ひび割れ）が入って、炊きあがりはずやつやになる。このようなつやつや米には、ご飯にのり、納豆、焼き魚といったメニューがよく似合う。しかし、丼ものやパエリア、リゾット、カレーライスといった料理の米として、コシヒカリは似つかわしくはない。

しかも、既に述べたように府県産米の品種構成は、コシヒカリに集中している。道産米の出番である。

4 系統組織や生産農家の販売努力

日本一の良食味米を生産している新潟県のJA担当者でつくる県営農指導員協議会のメンバーが、最近北海道の稲作を視察した。その理由は、ここ数年、需要を上回る生産が続き、米卸売などから「価格と品質のギャップ」が指摘され、売れ行き不振と価格低迷に直面している。そのため、売れる米作りで成果を上げている「先進地？」の取り組みを知り、今後の指導に生か

すのが狙いということであった。新潟県という米のトップブランド（コシヒカリ）産地のJA営農生産部長達が、かつての「ヤッカイドウ米」の本拠地である北海道に米の販売方法について教えを請いにきたのである。まさに、青天の霹靂である。

彼らが、JAきたそらちで受けた研修の感想を一部紹介すると、次の通りである。ホクレンの説明を聞いてある部長は「タンパク質値や整粒歩留まりでの仕分けは、うちではできないな」とため息をついた。ホクレンは消費者や実需者が求める米を提供するため、情報開示に力を入れている。タンパク質値や整粒歩合で区分し、1等米は5段階に区分している。地域区分はなく、品位区分で販売する。品種選定・誘導も需要動向を示して行う。JAきたそらちでは、低タンパク米に加算金がある一方、基準以上の高タンパクだった場合には価格減額措置もある。サイロは組合員の米を全量入れるため17本（1本500ト）ある。品質統一のためである。ため息をついた部長のJAでは「作れば売れるという意識が強いので、品質区分の理解を求めるだけで大変だ。カントリーエレベーターには集荷量の30%しか入らない。品質に応じて出荷するには、建て替えるか、サイロを増やさなくては」という。別の部長は「新潟が劣っているわけではないが、優れた点を生かしきれていないと感じた。JAきたそらちの集荷率は95%なので、指導もし易いだろう。売れる米作りに対する農家の意識も高い」と話していた。

課題が山積する新潟米だが、同協議会の山口久会長（JA越後おぢや営農生産部長）は、「北海道は高品質化の努力が成果を上げていると感じた。それに比べ、新潟県内の品質区分は1、2等だけ。品種誘導など売れる米作りは腰を据えて取り組んでいかないと、遅れていくばかりだ」と危機感をあらわにしていた。

評論 2007年の北海道経済

おわりに — 北海道米の本当の実力は —

北海道米は、これまで述べたように品種改良、栽培管理技術の改良、そして調製保管技術の開発といった、いわば官民挙げての努力によって、その品質と収量は安定的に確実に向上してきた。しかし北海道米の価格は、「高品質で割安感」という卸の言葉に象徴されるように、価格が幾分向上したといっても他産地と比べると低い価格レベルにとどまっている。今までブレンド米の増量剤として、道産米に安さを求めてきた卸にとって、価格上昇につながる道産米の再評価は必ずしも好ましいことではなかったのであろう。さらに道産米の主力販売先である大手外食チェーン、レストラン、中食のバイヤーからは「北海道の米は確かにおいしくなって、炊きたては有名ブランド品と遜色なくなってきたが、さめたらまずいからね」という理由で、彼ら独自の食味試験データを元に、買い叩かれていた。

しかし、川村周三北大准教授によれば、「さらに397を始めとして道産米の表面はクラックが少ないから、さめたらまずいという理由にはならない。さめてまずくなるのはクラックから水分が米の中に入って糊状になることでまずくなるからだ」。

そこでホクレンと北農中央会は、「道産米の食味試験」事業を(株)北海道地域農業研究所（以下地域農研）に委託した。受託した地域農研はさらに北大と共同研究体制を構築して、札幌、東京、大阪において旧食糧庁の「米食味試験実施要領」に準じた食味試験と、併せて客観的な裏付けを取るための様々な物理特性も比較試験を実施した。さらに、北海道では最も食率が低い

地域である道東の北見と釧路も併せて試験対象地区に選定した。

06米穀年度産米の試験結果であるが、道産米が完全に府県産有名ブランド米（コシヒカリ）と食味の点で肩を並べたことが明らかになった。さらに、炊飯後の時間経過と共に食味が落ちるといふ道産米に対する卸や実需者達の評価に反し、実際には道産米の方が味の劣化が少ないということを実証する結果となった。こうした公的な試験に基づくデータが蓄積されたことによって、道産米が買い叩かれる要素を1つずつ解消できるようになったのである。

これらの米食味試験を企画し、担当した北海道地域農業研究所の斉藤勝雄特別研究員は、最終報告書で「北海道の皆さん、あなた達は日本で一番おいしいお米を一番安く食べています」と力強く宣言している。道産米は日本のトップブランドに肩を並べるまでに到ったが、道産品の品種改良がさらに進めば、日本一の良食味産地となる可能性を秘めている。

そうすると、大きな問題がその前途に立ち上がる。それは、食味試験の中で生じた問題点であるが、実は「炊飯器問題」なのである。炊飯器自体は年々改良されているが、その対象品種はいずれのメーカーもコシヒカリなのである。コシヒカリがいかにおいしく炊けるかに合わせて設計されている。道産米は既に述べたように、クラックが少ないので、水をやや少なめにした方がおいしく炊ける。業務用は問題ないが、家庭用主食のために誰か道産米がおいしく炊ける炊飯器をつくってもらいたいと願っている。