

第4章 北海道産米

西山 悟史

4.1 北海道産米の歴史と沿革

明治以前、北海道のおもな産業は漁業であった。その構造は明治に入ってもしばらく続いたが、各地で開拓が進むにつれ、しだいに農業が盛んになっていった。当初、開拓使がとった方針は、ケプロンの指導による畑作、畜産を中心とした大規模な米国式の農業で、北海道には稲作は向かないとして禁止していた。

1873（明治6）年、島松（現・北広島市）に入植した中山久蔵^{きゅうざう}は、幕末から道南で栽培されていた地米「赤毛」と「白髭」を持ち帰り、当時は不可能とされていた道央地方で初めての米づくりに挑戦し、試作の末、赤毛から寒冷地向きの品種を選び出し、これを「石狩赤毛」と名づけた。中山は毎年種モミを増やし、各地の農家に配布した。その成果が実を結び、明治40年代には全道の水田の約8割を赤毛が占め、寒い土地での稲作の基礎ができあがった。その後、赤毛からさらに「坊主」や「黒毛」などの耐寒品種が生まれ、道東や道北でも稲作が可能になった。

しかし、北国ならではの厳しい気象条件（冷害など）により、農家の中には開いた水田を放棄してしまうこともあったという。その危機的状況を救ったのが、上川農業試験場が育成した病気に強い新品種「富国」と、上川の農家が開発した「保護苗代（温冷床育苗）」であった。富国はそれまでの品種よりも約2割も収穫を上げ、全道の半分以上の水田でつくられるようになった。また、保護苗代は障子などで苗を保温する方法で、冷害にも強く、北海道の稲作は直播^{ちよくはん}から保護苗代へ転換していった。

4.2 北海道の稲作

都道府県別に見ると、北海道での米の作付面積は全国一であり（11.7万ha）、水稻収穫量は新潟県に次ぐ第2位（57.9万トン）である。販売実績では、2005（平成17）年7月～2006（平成18）年6月には5年ぶりに新潟県を抜いて日本一になった。北海道の中でも稲作の盛んな地域は石狩川流域や天塩川上流域である。具体的には、札幌市を中心とする石狩平野から石狩川上流方面に空知管内の平野部、そして旭川市を中心とした上川盆地、名寄市や士別市を中心とした名寄盆地での生産が主だった地域となっている。

市町村別に見ると、1位は岩見沢市、2位は旭川市、3位は美瑛市、4位は新十津川町と、いずれも石狩川流域の石狩平野や上川盆地の市町村である。ちなみに、稲作の日本の北限は網走管内端野町となっている。

4.3 北海道産米の代表的な品種

北海道産米は、うるち米 14 種類、もち米 2 種類、酒造好適米 3 種類がある（2007 年 11 月現在）。その中でも特に有名なのが、「きらら 397」「ほしのゆめ」「ななつぼし」「おぼろづき」という品種である。

4.3.1 「きらら 397」

「きらら 397」は 1988（昭和 63）年、北海道種苗審議会で優良品種に決定された。「きらら 397」は、良食味系統でコシヒカリの遺伝子を具備した「しまひかり」を母とし、早生耐冷性系統の「キアタケ」を父として交配された。名前の由来は「上育 397 号」の系統番号からである。また、北海道で 397 番目に開発されたお米でもある。

4.3.2 「ほしのゆめ」

「ほしのゆめ」は 1996（平成 8）年、北海道種苗審議会で優良品種に決定された。良食味・耐冷性品種育成を目標に、「あきたこまち」と早生耐冷性系統「道北 48 号」の F1 を母とし、「きらら 397」を父として交配された。味は「きらら 397」を上回り、初期成育が旺盛で、寒さにも大変強いのが特徴である。ただ、成長時に倒伏し易く、いもち病に弱いという欠点がある。この点に関して、生産者は苦労しているようである。

4.3.3 「ななつぼし」

「ななつぼし」は北海道立中央農業試験場で育成され、2001（平成 13）年に奨励品種として採用され、今後の本道の稲作生産を担う重要な品種としてデビューを果たした期待の新星である。北海道の代表品種である「あきほ」と「ひとめぼれ」系統をかけあわせた、食味と収量性のバランスに優れた北海道の奨励品種である。名前の由来は「北の空に輝く北斗七星」をイメージしたものである。

4.3.4 「おぼろづき」

「おぼろづき」は「あきほ」と低アミロース系統の「95 晩 37（北海 287 号）」をかけあわせた米で、2005（平成 17）年、「八十九」（はちじゅうく）のブランド名で試験栽培米を販売し、北海道の幻の米と話題を呼んだ期待の新品種である。2007（平成 18）年秋、正式にデビューした。特徴は、アミロースの少なさによるやわらかい食感と強い粘りが自慢の米である。パッケージにも力を入れており、アートディレクター佐藤卓氏によるデザインでも注目されている。名前は、八十八の手間をかけたお米より“ひとつ”上のおいしさが自慢であることに由来する。

上記の他にも特徴ある北海道産米を紹介する。

4.3.5 「あやひめ」

「あやひめ」は「AC90300」と「キアタケ」をかけあわせた米で、粘りの良い低アミロース品種であり、白さ、おいしさ、収量性に優れた米である。名前は道内の農業関係者を対象に募集し、「彩」という品種から生まれた米であることに由来する。

4.3.6 「ふっくりんこ」

「ふっくりんこ」は、北海道立道南農業試験場で育成、2003（平成 15）年に奨励品種に採用され、その名の通りふっくら、やわらか、おいしさが長持ちする渡島・檜山管内限定米で、「空系 902428」と「ほしのゆめ」をかけあわせた米である。名前は、一般公募で寄せられた 4655 通の中から、道南在住の女性 18 名からなる選考委員会によって選ばれた。「ひと粒ひと粒がふっくらとした、おいしそうなイメージ」が由来である。なお、「ほしのゆめ」よりもおいしい新品種である。

4.3.7 「大地の星」

「大地の星」は、「空育 151 号」と「ほしのゆめ」をかけあわせた米で、極耐冷性・耐病性に優れた品種である。主に、冷凍ピラフなど加工用として使われている。名前には北の大地の星になるように、という願いがこめられている。

4.4 北海道産米の特徴

気温が低く湿度も高くない気候のために害虫の発生が内地に比べて少なく、農薬にいたっても全国平均の 8 割くらいしか使っておらず、また、化学肥料の使用も比較的少なく、安心できる米として知られてきている。こうしたことから、北海道産米は 4 年連続で日本穀物検定協会発表食味ランキングで A ランクの評価をつけられている（表 1）。2004（平成 16）年末に行われた札幌・大阪・東京での市民モニター食味調査では、北海道産米 3 品種と「コシヒカリ」「あきたこまち」¹「ヒノヒカリ」の 6 品種を対象として総合評価をしたところ、上位 3 位までは北海道産米で、1 位「ほしのゆめ」2 位「きらら 397」3 位「ななつぼし」という結果となり、日本のトップクラスの上品質米よりもおいしいと評価された。また、北海道産米には、冷めても味が良いという特徴もある（図 2）。

北海道産米のシェアは、2006（平成 18）年度は、「きらら 397」が圧倒的であった。米の作付面積のうち 42.6%が「きらら 397」であり、28.7%が「ほしのゆめ」（いずれもシェア減少中）、23.1%が「ななつぼし」（現在人気急上昇中）、また新星として期待されている「お

¹ コシヒカリ・ひとめぼれに次いで多く栽培されている品種となっている。九州を中心に中国・四国地方や近畿地方など西日本で広く栽培されている。

ぼろづき」は 1.6%ほどである(2006 年ホクレン作付面積割合)。道民が北海道産米を食べる割合は 7 割を占めている。2006 年度には、販売計画量全量に民間購入先が見つかり、北海道産米として史上初めて政府に買い入れてもらう政府米がゼロになった。このことは北海道産米の人氣が上昇していることを示している。

そして、一番の特徴は低価格であるということである。理由は、本州の平均に比べて作付面積が約 3.5 倍の 11.5ha と大規模だからである。とはいっても品質が劣るということではなく、高品質で低価格、これが北海道産米の特徴である。この影響か、外食産業でも北海道産米が使用されていることが多い。牛丼チェーンの吉野家ではベース米に「きらら 397」を半分以上使用しているなど、北海道産米は外食産業の低価格化に貢献している。北海道のキオスクでも駅弁で北海道産米を使用しているようである。

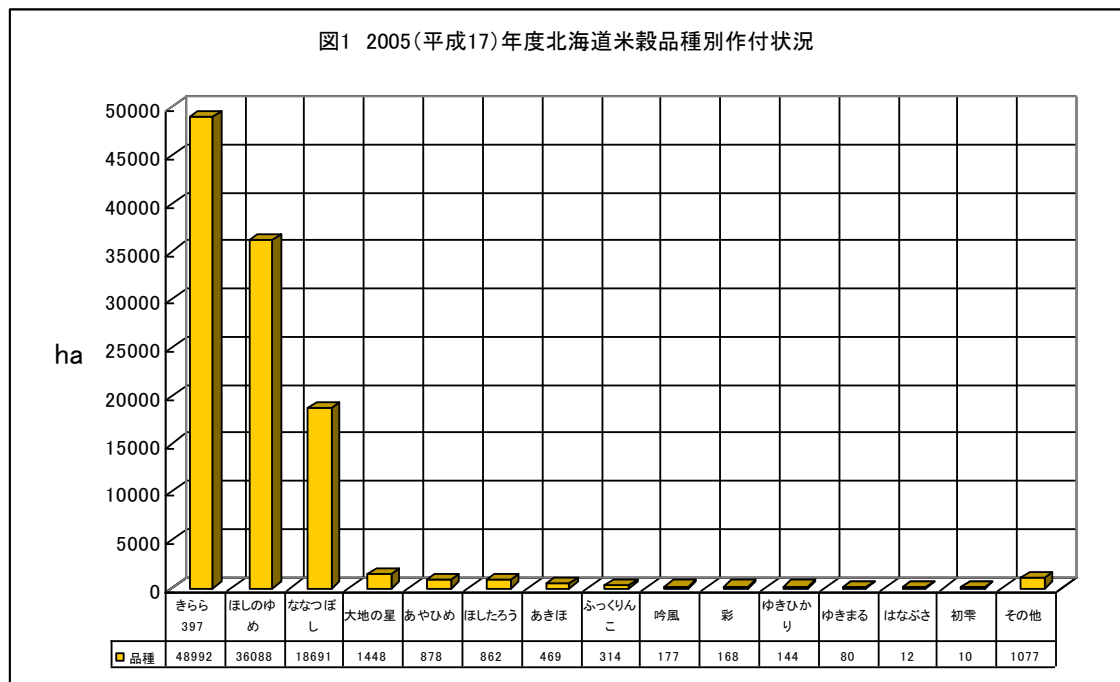
表 4-1 ²2006(平成 18)年度食味ランキング

新潟・魚沼	コシヒカリ	特 A
岩手・県南	ひとめぼれ	特 A
秋田・県北	あきたこまち	特 A
北海道	ななつぼし	A
北海道	ほしのゆめ	A
北海道	きらら 397	A
新潟・上越	コシヒカリ	A
栃木・県北	コシヒカリ	A
宮城・県中	ひとめぼれ	A
秋田・中央	あきたこまち	A
山形・庄内	コシヒカリ	A'
秋田・県南	あきたこまち	A'

出典：北海道のお米 HP より作成

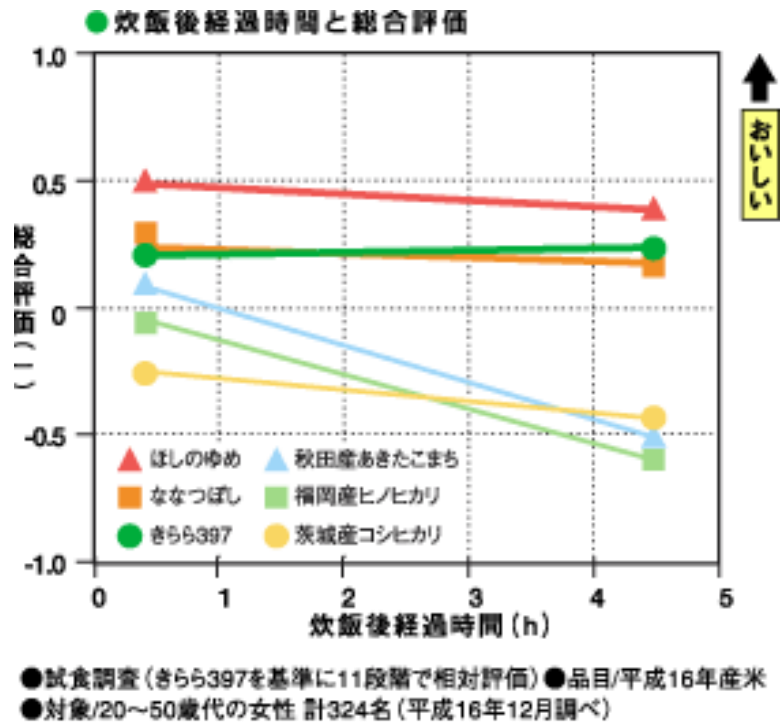
²日本穀物検定協会調べ(平成 18 年産米)。複数産地「コシヒカリ」のブレンド米が基準米。ランクは基準米と比べて、特に良好な「特 A」、良好な「A」、おおむね同等な「A'」、やや劣る「B」、劣る「B'」の 5 段階。

図1 2005(平成17)年度北海道米穀品種別作付状況



出典：農林水産省 HP より作成

図 4-2 炊飯後経過時間と総合評価



出典：北海道のお米 HP

図 4-3 北海道産米のパッケージ



出典：ほほえみ宅急便 HP

4.5 その他の北海道産米

「吟醸酒」に使用するための米も開発されている。品種は「初雫」「吟風」などがあり、2000（平成 12）年から酒造好適米として「吟風」が作付けされ、2007（平成 19）年にはこれら 2 つを掛け合わせた「彗星」が登場した。2002（平成 14）年には、「吟風」を原料とした日本酒が全国新酒鑑評会の金賞を受賞し、2003（平成 15）年にも、日本清酒（株）（札幌市）が札幌の新酒鑑評会で、小林酒造（株）（栗山町）は全国で 2 年連続の金賞を受賞した。

なお、総業 1878（明治 11）年の小林酒造（株）は、『北海道でしか醸せない、味わえない酒とは？』という答えを長い間一貫して追及している酒造メーカーである。主力商標は「北の錦」である。そして、酒の銘柄によって道内各地の水を使い分けていることや、透

明な酒ではなく、日本古来の色である山吹色の酒を製造しているという特徴がある。
上記以外では、「まる田」や栗山町限定の「くらまち」といった銘柄も製造している。

図 4

「吟風」を使用した「北の錦濃醇甘口蔵出し原酒」(写真左下)。
平成 19 年度札幌国税局新酒鑑評会にて金賞に輝いた「彗星」(写真右下)。



出典：小林酒造株式会社 HP

4.6 あとがき

このレポートを作成していくうちに、「北海道産米が売れるようになった背景を知りたい」と思った。北海道産米のシェアが大変伸びてきているということで、おいしい米ができるまでにはどのような取組みや工夫がなされているのかについて調べてみる。

従来、新しい品種の米を育てるには10年ほどかかっていたそうだが、道立道南農業試験場の大型温室での世代促進や、上川農業試験場での蒔培養による育種などの技術開発を進めた結果、育種年限を2〜3年短縮できるようになったのである。また、道内各地の農業試験場では、米の食味を理化学的分析値によって評価し、良質・良食味品種の開発を進めているようである。そして、消費者に食べてもらうには、北海道産米の広域産地ブランドの定着化も欠かせない。北海道は広大であるので、他府県と比べて同一品種間の味のばらつきがしやすい。ばらつきがでてしまうと消費者もどの産地を選べばよいか迷ってしまい、手に取りにくくなってしまいうだろう。それを防ぐために、広域的に栽培基準を統一し、高品質で均質な米を安定的に供給できる体制を整えている産地の生産者を、道などが支援している。

昔の「おいしくない」北海道産米とはうってかわって、他府県産の米を味、更には値段で凌駕する現在の北海道産米。これらは北海道各地の農業試験場やJAをはじめ、生産者がいろいろな分野で協力し足りない点を補いあうことで北海道産米のシェア拡大に繋がっている。そして、なにより大切なのは、生産者が苦勞して生産した北海道産米を我々道民がたくさん食べることであると思う。

「安くておいしい北海道産米」をみんなで食べて応援しましょう（笑）

参照 HP

農林水産省 HP

<http://www.maff.go.jp/index.html>

北海道のお米 HP

<http://www.hokkaido-kome.gr.jp/osake/index.html>

北海道デジタル図鑑 HP

<http://www.hokkaido-jin.jp/zukan/index.html>

北海道上川農業試験場 HP

<http://www.agri.pref.hokkaido.jp/kamikawa/kamikawa3.htm>

北海道米あんしんネット HP

<http://www.e-anshin-net.jp/index.html>

小林酒造株式会社 HP

<http://www.kitanonishiki.com/kitanonishiki/index.html>

北海道雑学百科ーぷっちがいと HP

<http://pucchi.net/>

ほほえみ宅急便 HP

<http://www.hohoemi.info/index.html>