

夏の暑さもへっちゃら! お米の名前も 楽しみやな。 米不足の 救世主や!

MESSAGES

新しいお米に愛を込めて。 たくさんのメッセージをいただいています。

FOR 1/10000のキセキ

ひょうご愛が強くなりそう。

NEW ORIGINAL RICE

早く皆さまにつくしてほしい! 食べしてほしい!

いきなり 食卓の主役や!

兵庫は お酒だけやない。

みんなハッピー!

早く食べたい!

兵庫産 毎日食べたい うまいコメ!!

一等米、さらにうまい!

全国に誇れるお米。 期待しています。

お米、こほるとカワイ!



VOL. 01

つくる人、届ける人、いただく人。 兵庫の人々のために生まれた、 これからの新ブランド米。

プロジェクトこれまでの道のり

相思相米な人々

新ブランド米の あんな話、こんな話。

MESSAGES FOR NEW ORIGINAL RICE

現在、 未来、 お米。

兵庫の 新しい米ブランド はじまる。

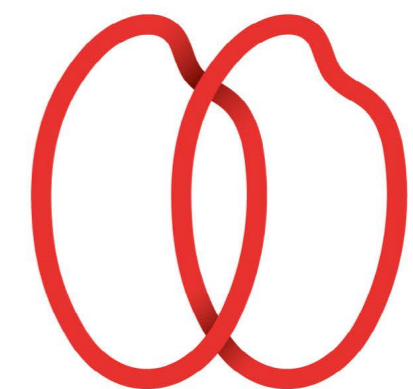
わたくしは米である。 名前はまだ無い(もうすぐ名前がつく予定)。

もう少し丁寧に説明するならば、 わたくしは兵庫生まれの新しいお米である。 主な特長は、暑さに強く粒ぞろいが良いこと、 そして何より安全安心で美味しいことである。

わたくしには夢がある。 開発者、生産者、販売者、消費者の皆さまと、「相思相米」の関係になりたい。そして、兵庫の現在、未来を支えるお米になりたい。

わたくしが生まれた背景には、 無数の人々の想いや絆、物語がある。 わたくしの「これまで」と「これから」、 見守っていただければ幸いです。

ひょうご 相思相米



プロジェクト HYOGO NEW ORIGINAL RICE PROJECT



相思相米な日々。

日々、少しずつ動いているプロジェクトの「今」をSNSで配信!



♡いいね!

+フォローお願いします!

https://www.instagram.com/hyogo_original_rice/



2024.03.27 試験栽培した新品種の 品質やいかに!?

県とJAグループ兵庫で新たに設立した「ひょうごの水稲オリジナル品種普及推進協議会」の関係者で令和5年に試験栽培した新品種の品質を確認。穂が出てから20日間の平均気温が27℃を超えることと... [続きはSNSで](#)



2024.06.25 新品種の選抜に向けた 田植えスタート

加西市にある兵庫県農林水産技術総合センターで、米の新品種の田植えが始まりました。試験用の田んぼでは、今ではあまり見られなくなった歩行型の田植機を使います。実は、今、植えている苗は... [続きはSNSで](#)



2024.08.07 新品種開発の第一歩、 交配作業

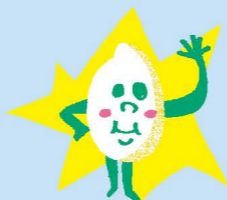
新品種を開発するにあたって最初にする作業が交配です。まず、お母さんとなる品種の穂の先端を切つてめしべに花粉をかける準備をします。次にお父さんとなる品種の花粉を振りかける作業です。稲の花は... [続きはSNSで](#)



2024.08.09 姫路市で試験栽培 している生産者を訪問

令和7年のデビューに向けて、県下各地で新品種の試験栽培をしています。猛暑が続く中、姫路市で試験栽培している井上さんの田んぼを訪れました。「初めてつくる新品種なのでどうなるかと思っていたら... [続きはSNSで](#)

NEW ORIGINAL RICE Q&A



- Q. 新品種の名称が決まるのはいつ?
- A. 2024年11月に名称を発表する予定です。
- Q. 新品種がつくれるのはどこ?
- A. 主に播磨、神戸・阪神、淡路地域で生産されます。
- Q. 新品種が発売されるのはいつから?
- A. 2025年10月の予定です。お楽しみに!



発行元・お問合せ

ひょうごの水稲オリジナル品種普及推進協議会
兵庫県農林水産部農産園芸課
〒650-8567 神戸市中央区下山手通5-10-1
TEL:078-362-3494/FAX:078-362-4092

兵庫県農業協同組合中央会営農支援部
〒650-0024 神戸市中央区海岸通1番地
TEL:078-333-5893/FAX:078-325-2140

詳しくは、ホームページをご覧ください。
<https://hyogo-original-rice.jp>



新ブランド米の誕生物語

相思相米な 人々

VOL.
01



さまざまな人々の想いが連鎖するお米づくり。
今回は、新品種を開発した篠木主任研究員と
現地試験を行った農家の一人、神田さんにお話を伺いました。

何がなんでもやってやる。
365日、お米のこと
ばかり考えています。

兵庫県立農林水産技術総合センター
篠木 佑 主任研究員

人生の約10分の1の年月をかけて、
新品種育成と向き合ってきた。

私は中学の頃から生物が好きで、大学では「夏の暑さによるお米の白濁化」を研究する研究室に所属していました。栽培過程でお米が白く濁らないようにするためには、どうすればいいんだろう？いつか自分でお米づくりをしてみたい…そう考えていた私は、「酒米の王様」とも呼ばれる『山田錦』のゆかりの地、兵庫県でキャリアをスタートしました。

このお米づくりに関わるきっかけになったのは、兵庫県立農林水産技術総合センターへの異動です。このセンターは、気鋭の研究者たちが長期的な研究開発を行う施設なんですけど、当時の私には寝耳に水で、初めは聞き間違いかと思えました。詳しく内容を伺うと幸運にも「キヌヒカリに代わる、高温に強いオリジナル品種」の開発担当者を任せていただくチャンスだったんです。大学時代の経緯もあり、ただならぬご縁を

感じた私は、兵庫の皆さまに愛されるお米づくりに挑戦する覚悟を決めました。

一般的に、お米の開発には14年の期間が必要だと言われています。しかし、兵庫県では主に栽培されているキヌヒカリに代わる暑さに強いオリジナル品種の開発が喫緊の課題でした。具体的には、キヌヒカリをつくるのが億劫になり米農家を辞める人も出てきてしまうほどです。そんな危機的状況だからこそ、1日も早い完成が求められていました。そこで私は、開発工程から見直し、14年を9年に短縮する計画を立案しました。当然、1年たりとも失敗が許されない状況だったので、プロジェクトが始まってからは、大げさでなく365日、お米のことばかり考えています。お正月も、家族への年始の挨拶より先にお米の状態をスマホで確認することから始めるくらいです。9年間という年月は、人生の約10分の1。それだけの時間をかけるからには「何がなんでもやってやる!」「絶対にいい米をつかってやる!」という気持ちで、新品種の開発に取り組んでいます。

このガラス温室がなかったら、
新品種は生まれなかったかもしれない。

高温に強く美味しいお米を開発するためには、当然ですが高温環境下での検証が欠かせません。プロジェクトが始まった当初は、ビニールハウスで選定を進めていたのですが、室内の温度調節が難しく、本当に暑さに強い品種かどうか検証するのが困難でした。お米が白く濁る27度以上の高温環境を維持できる良い方法はないだろうか。考えあぐねていた時に、先輩研究員から「ガラス温室を使えば良いのではないか」とアドバイスをいただいたんです。ただ、ビニールハウスでもガラス温室でも、温度調節が必要だという事実は変わりません。さらに、予算の問題も重なり八方塞がりになっていました。そんな時に、トマトの研究を担当している同僚から、自前でカスタマイズできる「環境制御システム」を紹介してもらいました。「これはいける!」話を聞いた瞬間、点と点が線でつながる感覚がありました。早速、2人でガラス温室の改造に取り組みました。3ヶ月間、毎日深夜まで温度センサーの仕組みや温室の構造について試行錯誤を重ねた結果、高温耐性検定用ガラス温室を完成させることができました。これは、室内温度と連動して自動で暖房をつけたり窓を開けたりできる、全国的にもトップクラスのガラス温室です。この環境があったからこそ、暑さに強い新品種の実現ができたと思います。

100年後も、兵庫の食卓で
愛されるお米になってほしい。

お米の美味しさの基準のひとつに、「タンパク質の含有量」があります。近年ではタンパク質の重要性が注目されていますが、お米の場合、タンパク質含有量が多いほど味が落ちると言われています。新ブランド米の客観的な美味しさを調べるため、理化学分析を実施したところ、キヌヒカリよりもタンパク質含有量が少ない、つまり「味が良い」ことが分かったんです。さらに、病気への耐性もキヌヒカリと同等以上。美味しく、暑さに強く、病気になりにくい100年後も残る兵庫オリジナルのお米ができたのではと自負しています。兵庫の皆さまにこのお米を安定供給できるよう、最後まで気を抜かず全力で取り組んでいきたい。そう思っています。



▲約2ヶ月後の成長した稲の様子

このお米なら、
べっちゃん
ない! (大丈夫)



みんなに美味しく
食べてもらってこそ、
良いお米ですから。

JAあわじ島
神田 智彦さん

お米づくりに、もっと誇りを。
その想いを胸につくり続けてきた。

父親が兼業農家をしていた影響で、私も22歳から農家として働き始め、お米やたまねぎ、白菜、キャベツ、レタスなど幅広い農作物を育てています。ただ、私の田んぼがある南あわじ市は、兵庫県の中でも気温の高い地域の一つであり、酷暑で米粒が白く濁ってしまうことが多いんです。そもそも、お米には等級と呼ばれるランクがあり、一等・二等・三等・等外・四種類で格付けされるのですが、南あわじ市のお米は大体が二等もしくは三等の評価を受けてしまい、近年では、一等はほとんど出たことがありません。そんな状況だからか、周りの農家さんも一等米を諦めている人が多く、中にはお米づくり



▲着生状況を確認する神田さん

そのものを諦めてしまう人もいました。「これはまずいな」と危機意識を持ちながら、私自身もお米づくりを続けてきたんです。

篠木さんとは親友か!
ってぐらい電話しましたね。

お米づくりは諦めた方がいいかもしれない…そんな悩みを抱えていたある日、私の田んぼで新ブランド米の試験をさせてほしいと連絡が入りました。正直、「新品種でもこの暑さには勝てないだろう…」と思っていたんです。でも、行動を起こさなければ何も変わらない。できることは何でも挑戦してみよう。頭を切り替えて、藁にもすがる思いで参加することにしました。実際にプロジェクトに携わってみて感じたことは、開発に携われる嬉しさと、失敗できないという途轍もないプレッシャーでした。その重圧を乗り越えられたのは、篠木主任研究員をはじめとした周りの方たちの支えがあったから。センターの方達は、忙しいにも関わらず月に一度、田んぼまで足を運んで状況を確認し、育て方のポイントや害虫被害の防止方法などを的確に指導してくださいました。特にこの辺りではカメムシの吸汁加害により、米の等級が下がることもあったんです。暑さに強い品種ができたとしても、害虫による被害で等級が下がってしまうのは許しがたいですし、そんな状況には陥りたくなかったのでも、篠木さんとは一時期、親友か!と思うくらいやり取りをしていましたね。

新ブランド米の研究成果と皆さんのサポートのおかげで、ついに一等米を出すことができました。つくり方は変えずに品質が劇的に変わったので、信じられない気持ちでしたね。一等米は比喩などではなく、つるんとして光っています。それを見た時は本当に嬉しかったです。一等米を穫れたことで、次も一等米を出したい、もっと良いお米をつくりたい!という想いが湧いてきました。本音を言うと、等級の低いお米を提供するのは少し気が引けるんです。これも美味しいけれど、もっと美味しいお米があるのに…。そう思いながら渡すのが辛かった。でも、このお米なら自信を持って渡すことができます。

また、農家の視点で言うところのつくりやすさも重要な要素です。具体的には、収穫時期や稲の背丈などです。まず、収穫時期が変わらなければキヌヒカリと同じ手順やスケジュールでつくりことができ、新品種に切り替えるハードルが下がります。次に稲の背丈ですが、背丈が低ければ稲が倒れるリスクも低くなり品質が安定します。キヌヒカリに代わる新品種は、収穫時期は変わらず、背丈はやや小さくなりました。ですので、非常に管理しやすいんです。つくり手が求めるポイントは全部叶えている印象ですね。変わらない美味しさを実現しているのでも、つくる人も食べる人も嬉しいお米だと思います。

また、農家の視点で言うところのつくりやすさも重要な要素です。具体的には、収穫時期や稲の背丈などです。まず、収穫時期が変わらなければキヌヒカリと同じ手順やスケジュールでつくりことができ、新品種に切り替えるハードルが下がります。次に稲の背丈ですが、背丈が低ければ稲が倒れるリスクも低くなり品質が安定します。キヌヒカリに代わる新品種は、収穫時期は変わらず、背丈はやや小さくなりました。ですので、非常に管理しやすいんです。つくり手が求めるポイントは全部叶えている印象ですね。変わらない美味しさを実現しているのでも、つくる人も食べる人も嬉しいお米だと思います。

最高ランクが出た時の感動を、
多くの農家さんと分かち合いたい。

新ブランド米は、来年には販売を迎えますが、まだまだその認知度が高いとは言えません。そのため、これからはキヌヒカリに代わるオリジナル品種を広げる活動にもチャレンジしていきたいと考えています。これまで手塩に掛けたお米が酷暑で品質低下したり、その情熱を失ってお米づくりを引退したり、南あわじ市の米農家たちは大変な思いをしてきました。だからこそ、私が主体となって一等が出た時の感動を、他の農家にも伝えていきたいです。このお米が普及することで、お米づくりを諦める人を減らしたいですし、新しく米農家を始めたいという人が出てくるかもしれません。それだけの可能性を秘めたお米になる。そう私は確信しています。

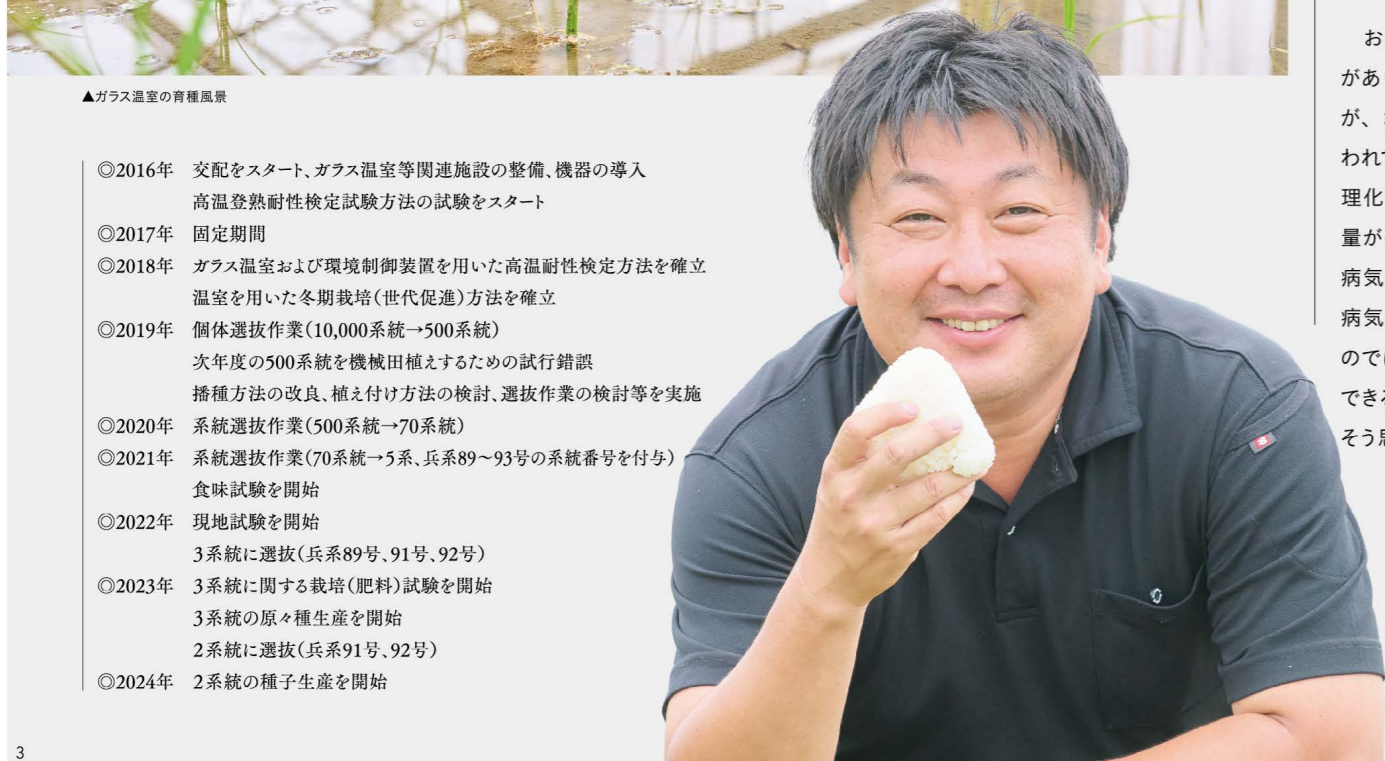


▲着生交換をする篠木主任研究員と神田さん



▲ガラス温室の育種風景

- ◎2016年 交配をスタート、ガラス温室等関連施設の整備、機器の導入
高温耐熱耐性検定試験方法の試験をスタート
- ◎2017年 固定期間
- ◎2018年 ガラス温室および環境制御装置を用いた高温耐性検定方法を確立
温室を用いた冬期栽培(世代促進)方法を確立
個体選抜作業(10,000系統→500系統)
- ◎2019年 次年度の500系統を機械田植えするための試行錯誤
播種方法の改良、植え付け方法の検討、選抜作業の検討等を実施
- ◎2020年 系統選抜作業(500系統→70系統)
- ◎2021年 系統選抜作業(70系統→5系、兵系89～93号の系統番号を付与)
食味試験を開始
- ◎2022年 現地試験を開始
3系統に選抜(兵系89号、91号、92号)
- ◎2023年 3系統に関する栽培(肥料)試験を開始
3系統の原々種生産を開始
2系統に選抜(兵系91号、92号)
- ◎2024年 2系統の種子生産を開始



お米の開発には、交配から現地試験までたくさんの工程があります。ここでは、新ブランド米がどんなお米なのか、どんな風に誕生したのか、意外と知らないお米の性質など、さまざまな視点からご紹介します。

あんな話、こんな話。

01 毎年10組の種類をマッチング。

お米の開発は、交配という異なる品種を組み合わせる新しい品種をつくることからスタート。例えば、暑さに強いAと甘みの強いBという品種を交配して、どちらの良さも併せ持つABという品種をつくります。今回の新ブランド米では、毎年10組の種類をマッチング。お米たちの運命的な出会いで、私たちの想像を超えた品種が数多く生まれています。



ラスト1/2 絶対に選ばれたいお米がそこにある。

現在キヌヒカリに類まで選定している親品種と食した。最後の一つで現場試験を行う段階です。試験プロジェクトメンバー定めます。(2024年9月現在)

あんな話、こんな話。

07

代わる新品種は、10,000種類から2種類まで選定しています。この2つは兄弟品種で、暑さに味に定評のある親品種から生まれました。決めのために、兵庫県内各地のほ場、収穫量や品質などを評価している結果や農家の声を踏まえて、プロがさまざまな角度から検証し、最終決定年9月現在)

あんな話、こんな話。

06

育ちやすいスーパー米だから、新米農家さんもうらっしゃい!

新ブランド米は、暑さに強く病気になるにくい性質を持っているため、現在キヌヒカリを育てている農家さんはもちろん、これから農家になりたい人にもおすすめです。将来的には、このお米をたくさんの農家さんが育てることで、兵庫県内でのお米の安定供給につながります。つくる人を増やすことにも一役買えるお米と言えるでしょう。



お米も熱中症? 10,000種類からオーディション?



あんな話、こんな話。

02

お米って、けっこう気分屋さん。

交配の次には、固定という作業があります。固定というのは親の持つ特長を子どもに「定着」させること。この作業を行わなければ、親品種の特長を子どもの品種に受け継げなくなる場合があります。しかし、稲は自分のめしべに自分の花粉を受粉させる「自家受粉」ができるため、これを何度も繰り返すことで、親とそっくりな子どもをつくることができます。このプロジェクトでは、お米の品質を安定させるために5回も栽培し固定を行いました。だからこそ、暑さに強く変わらない美味しさを実現できました。

手練れのコメ奉行たちが 厳正ジャッジ。

品質評価と呼ばれる「美味しさの格付け」も大切な工程の一つです。まずは食味計で理化学分析を行い、美味しさを「見える化」。さらに、実際に食べて評価する食味官能調査を実施します。この調査は、研究員はもちろん、JAグループ兵庫の職員から卸売業者の方まで、さまざまなお米のエキスパート、いわゆるコメ奉行たちが評価します。評価は、基準米(キヌヒカリ)と試験対象米を比較する形式で行われます。正確に審査するために、指定の炊飯器で決められた手順に沿って炊かれたお米を使用し、「外観」「香り」「味」「粘り」「硬さ」「総合評価」という6つの項目で評価します。さらには、「一般財団法人日本穀物検定協会」に在籍する食味評価のプロにも最終確認をもらうほどです。市場に出回っているお米は、このような厳しい目を潜り抜けているのです。

あんな話、こんな話。

05



あんな話、こんな話。

03

新品種は 10,000種類からオーディション!

数多くの品種を交配させた結果、この相思相米プロジェクトでは10,000種類が誕生。この中から、暑さに強くより美味しい品種を選んでいく「選抜」という工程に進みます。穂が出るタイミングや、稲の大きさや形、病気への耐性など、開発担当者が一つひとつ目視と触手、さらに専用機で検査をして厳選。最終的には、倍率10,000倍の狭き門を勝ち抜いた新品種がデビューします。



新ブランド米の あんな話、こんな話。

こめコメcolumn

灼熱にも負けない、生粋のたたき上げ

高温に強くて美味しいお米をつくるために、室まつりするなど、炎天下を自動で生み出すガラス温室を製作しました。このガラス温室は27度以上の高温環境を維持できます。灼熱の環境で鍛え上げられたお米だから、暑さに非常に強い性質を有しているのです。

内の温度と連動して暖房がついたり窓が閉まったりするなど、炎天下を自動で生み出すガラス温室を製作しました。このガラス温室は27度以上の高温環境を維持できます。灼熱の環境で鍛え上げられたお米だから、暑さに非常に強い性質を有しているのです。



あんな話、こんな話。

04

お米も熱中症になる?

一般的にお米は透きとおっていますが、長時間にわたって高温にさらされると部分的に白く濁ってしまうことがあります。これは、人で例えると熱中症にかかってしまった状態のことを指します。その白く濁ってしまった粒は白米熟粒と品評され、お米のランクである「等級」を下げる原因になります。

