



相思相米な  
人々 VOL.02

つくる人 × 届ける人 × いただく人  
コ・ノ・ホ・シ

CROSSTALK

クロストーク

温暖化や令和の米騒動から、このお米への期待感まで、  
それぞれの視点からコ・ノ・ホ・シにまつわるお話を伺いました。



もう一等米は無理かも…。

そんな危機感を抱いていました。

温暖化の影響で、お米の品質が低下

神田 私は南あわじ市で農家を営んでいるのですが、ここは兵庫県内でも特に気温が高く温暖化の影響を受けやすい地域なんです。そのため、酷暑によりお米の品質が低下しており、最高ランクである一等米はもってのほか、ほとんどが二等米・三等米という評価を受けていました。

村川 近年は、南あわじ市だけでなく全国的にお米の品質が低下していますよね。生産者さんとお話ししても「農家をやめようか…」という悲しい声を聞くことが増えてきました。

島谷 そんな大変な事態になっていたんですね。

つくる人  
JAあわじ島・生産者  
神田 智彦さん

地球温暖化の影響が広がる中、この度の令和の米騒動では、スーパーの陳列棚からお米がなくなり本当にびっくりしました。

神田 私もはじめは「ウソやろ?」と思いました。南あわじ市は農家が多いので、一昨年までお米は余っていましたから。

しかし、この騒動は私の想像をはるかに超えていて、親戚からも「お米がないから分けてほしい」と連絡があったほどです。「慌てなくてもすぐに売り場に戻ってくるから」と話していたんですけど、なかなか戻らなかったんですよね。

村川 神田さんがおっしゃる通り、例年お米は余っているので、いつもは販売店の方に少し無理を言って貰うか取っていましたが、今回の騒動で状況が一変し、「お米どこいったんや」という会話があちこちで飛び交ってしまって。お米を届けたても届けられないもどかしい日々が続いたんです。こんなことは20年近く働いていた中でも初めてのことでした。△



ひょうご相思相米プロジェクト・これまでの道のり



2016

プロジェクト始動

2017

高温耐性検定方法を確立

2018

10,000系統から500系統に選抜

2019

500系統から50系統に選抜

2020

食味試験スタート

2021

70系統から5系統に選抜

2022

現地試験スタート  
3系統に選抜

2023

2系統に選抜

2024

1系統に決定

2025

ネーミング公表  
栽培スタート

# 兵庫県の あたらしいお米、誕生。

近年、地球温暖化の影響により、お米の品質は低下傾向にあると言われています。  
兵庫県では、そんな課題を解決すべく、暑さに強く味も美味しい新品種「コ・ノ・ホ・シ」を開発しました。



## コ・ノ・ホ・シ

地球温暖化により始まった研究、  
その期間約10年。

研究現場にはこの地球(ホシ)のことを想い、

汗を流す人がいた。

地球(ホシ)と米の関係を憂い、

研究に協力する農家の人がいた。

空と、土(大地)と、金色に輝く穂穂。

このお米は、兵庫県の人々が

地球(ホシ)のことを想いながらいただく。

このホシで生まれた「米」を、豚々と引き継ぐために。



届ける人  
神明 米穀事業本部 農産部 課長  
村川 貴史さん

汗を流してきた人たちの  
想いまで届けていきたい。



### 生産現場も待ち望んだ「暑さに強くて美味しい」お米

村川 私は以前、食味評価のためにコ・ノ・ホ・シを試食したことがあるのですが、本当に美味しいお米だと感じました。そして、ついに生産が始まると聞いた時は、米農家さんたちの悲痛な思いを聞いていた分、とても感慨深い気持ちになりましたね。このお米が広まれば、生産者さんたちは安心してお米づくりを続けられると思いますし、ぜひ、弊社でも取り扱いたいですね。

神田 約3年前に遡りますが、開発者である篠木研究員からコ・ノ・ホ・シの現地試験を担当してくれないと連絡があったんです。最初は「どうせ暑さに勝てないだろう…」と思っていたのですが、暑さに強いお米をつくりたいという篠木さんの熱い想いを感じて、開発に協力することにしました。実際にコ・ノ・ホ・シを育ててみたところ本当に暑さに強く、ツルツルとしたお米ができました。自信作なので兵庫県民の皆さんに早く食べてもらいたいですね。

島谷 米騒動を経験したからこそ、暑さに強いお米ができるのは率直に嬉しいですね。普段からお米や野菜などは兵庫県産のものを買うことが多いので、兵庫県から新しいお米ができるのはとても楽しみです。

### 地球とコ・ノ・ホ・シとわたしたち。 未来へと続く関係性

島谷 神田さんや村川さんとのお話を通して、コ・ノ・ホ・シは、本当にたくさんの人たちの想いが込められたお米なのだとわかりました。私ごとですが、今年から子どもが中学生になるので、お弁当をつくる日々が始まります。毎朝、ふくらと炊けたコ・ノ・ホ・シでおにぎりを握ったり、兵庫県産の食材と組み合わせたメニューをつくったり、想像はふくらむばかりです。店頭に並ぶ日が本当に待ち遠しいかぎりですね。

神田 昨年12月、南あわじ市の農家さんに要望調査をしたところ、なんと「お米をつくりたい」と考える方が増えていることがわかりました。その要因は様々ですが、これまで米農家や収穫量が年々減少していた中で、こうした前向きな動きが生まれているのは、まさに奇跡に近いことなんですね。そして、ちょうどそのタイミングでコ・ノ・ホ・シの生産が始まるので、さらにお米をつくる人、収穫量が増えるのではないかと期待しています。

村川 お米づくりの機運が高まっていますよね。名称発表後の反響も大きく、量販店の方から「コ・ノ・ホ・シを取り扱いたい」という声やコ・ノ・ホ・シを使ったオリジナルのお弁当を開発したいなど、多方面から既にご要望・ご相談をいただいています。一人でも多くの兵庫県民の皆さんに、このお米を届けていきたいですね。

これからのお卓に、  
欠かせないお米ですね。



いただく人  
消費者  
島谷 美緒さん

### 絶対にいいお米をつくるやる! 365日、お米と向き合いました。

私は大学生の頃から、暑さによるお米の白濁化の研究をしていました。お米づくりにおける地球温暖化の影響について考えていたので、新品種を開発する機会を得たときは「何がなんでもやってやる!」という気持ちで24時間365日お米と向き合いました。暑さに強く美味しいコ・ノ・ホ・シが、兵庫の食卓を彩る日を楽しみにしています。