

近江米

第57巻
第3号
(通巻279号)

令和8年

09
(2026年)

発行 / 近江米振興協会

編集責任者 / 小久保 泰

- 【土づくり特集】
県内の水田地力の現状と
気候変動に負けない土づくり
- 土壌診断を活用した水稻の適正施肥について
- 実需者インタビュー(生活協同組合コープしが)
- 米穀情勢

大津市松本一丁目2-20 滋賀県農業教育情報センター内
TEL(077)523-3920 FAX(077)523-5611
ホームページ <https://www.ohmimai.jp>
E-mail : shiga@ohmimai.jp

安全・安心、
美味しいお米は
近江米。



近年、夏季の猛暑による水稻の減収や品質低下が深刻化しています。令和 7 年産においては、県内の 1 等米比率が 40%以下にまで急落し、白未熟粒の多発による品質低下は、関係者に大きな衝撃を与えました。こうした高温障害は、単に「その年の気象条件」だけが原因ではありません。近年の研究から、水田の「地力低下」が、高温による被害をさらに増幅・拡大させている実態が明らかになってきました。

「地力」とは、本来作物を育てる土壌の総合的な力ですが、本稿ではその中でも最重要の養分である窒素に着目し、地力窒素を「地力」と定義しています。特に水稻においては、吸収する窒素の約 6～7 割を土壌から供給される「地力」に依存しています。つまり、私たちの足元にある土壌の地力低下は、米の収量・品質の低下に直結する大きな問題です。

本特集では、見過ごされがちな県内水田の地力の実態を明らかにし、気候変動時代を乗り切るために、関係機関が一体となって推進すべき「これからの土づくり」について考えます。

1 土づくりに向けた現状と課題

(1) 温暖化の進行と稲体への影響

地球温暖化の進行に伴い、滋賀県の年平均気温もこの 100 年で 1.4℃上昇しています。水稻栽培においては、白未熟粒の急増ラインとされる「出穂後 20 日間の日平均気温 27℃」を超えることが常態化しています（図 1）。

高温下では、施用した化学肥料の溶出や地力窒素の発現が前倒しになりやすく、生育後半に栄養の息切れを起こします。この気候変動から作物を守り、安定した品質を維持するためには、生育後半までじわじわと窒素を供給し続ける能力、すなわち「地力」を根本から底上げする土づくりの実践が、今こそ絶対に不可欠です。

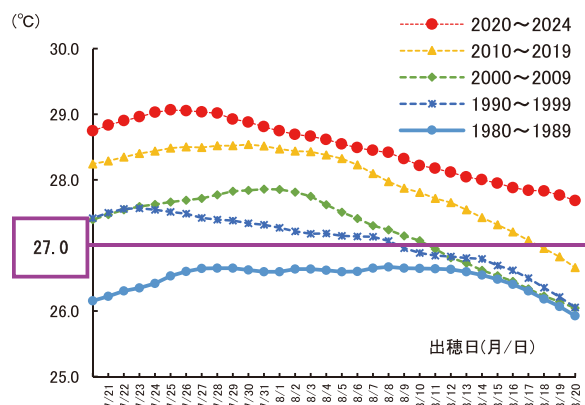


図 1. 水稻出穂後 20 日間の日平均気温の平均値
※気象庁彦根地方気象台の気象観測データ

(2) 田畑輪換の進展に伴う「地力の急速な消耗」

滋賀県では、水田をフル活用するため、多くの地域で「水稻 - 水稻 - 麦・大豆」の 3 年 4 作に代表される田畑輪換体系が定着しています。

この取り組みは、麦・大豆の増収や土壤病害の抑制等において大きな成果を上げてきた一方、「水田土壌の有機物（土壌炭素）を消耗する」という負の側面を持っています。

畑作期間中は土壌が乾燥するため、地力の素である土壌有機物の分解が急速に進行します。県の調査でも（図 2）、田畑輪換のほ場は、水稻単作のほ場に比べて、地力が有意に低下していることが明らかになっています。

このまま対策をとらなければ、私たちの水田の財産である地力は低下する一方です。現在まで培ってきた田畑輪換を維持するためにも、これまで以上のスピードで積極的な有機物補給を行う必要があります。

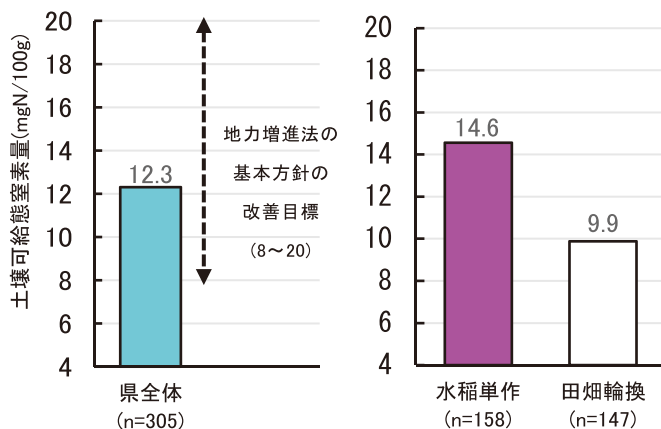


図2. 県域の水田における可給態窒素量（地力の指標）からみた田畑輪換による地力の低下（滋賀農技セ 2022）

注1) 棒グラフの値は平均値。単位は mgN/100g。
注2) 田畑輪換は、調査前の直近3か年に転換畑栽培の実績がある場合。

(3) 県内の水田地力の低下はどこまで進んでいるのか？

県では、地域ごとの課題を明確にするため、県内水田の可給態窒素量（地力の指標）を調査し、その分布を可視化しました。

その結果（図3）、調査地点のおよそ3分の2（約65%）が、「積極的に土づくりが必要な地域（区分B2およびC）」に分類されていることが判明しました。

特に、麦・大豆の輪換を繰り返している地域では地力の低下が顕著です。

「近江米」のブランドと産地の維持に向けて、私たちは今、まさに地力低下の分岐点に立っているという強い共通認識を持つ必要があります。

それでは、実際に県内では、どの程度地力低下が深刻化しているのでしょうか。次ページに、県内水田の地力実態を示した「水田地力マップ（図5）」を掲載します。

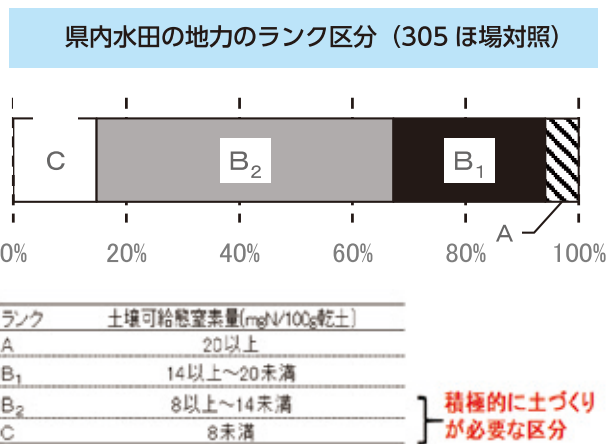


図3. 県内水田ほ場における地力調査の結果（滋賀農技セ 2022年）

2 今から始める「土づくり」

(1) 地力向上が猛暑を突破する最大の「適応策」

土づくりの目的は、土壌の物理性・化学性、そして微生物等の生物性を整え、作物が健やかに根を伸ばせる環境を作ることです。では、地力は、実際の収量にどれほど影響するのでしょうか。

図4は、猛暑年における「ほ場の地力」と「コシヒカリの収量」の関係を示したデータです。地力が低いほ場（右側）では、平年値に対して猛暑年の収量が大幅に減少（77～84%に低下）しているのに対し、地力が高いほ場（左側）では、猛暑年であっても平年を上回る、あるいは同等の極めて高い水準をキープしています。

高い地力は、常態化する気候変動・猛暑から近江米を守るために必要な「適応技術」なのです。

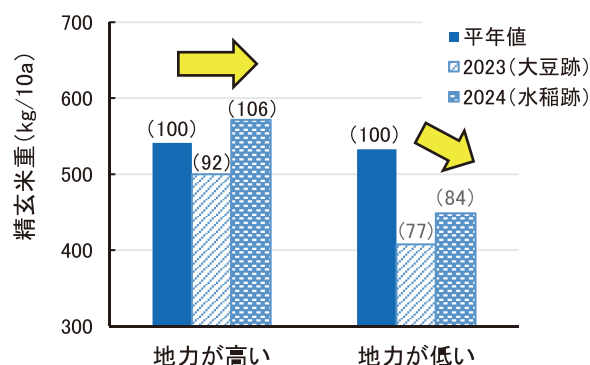


図4. ほ場の地力と収量の関係（滋賀農技セ 2024年）

注) 品種「コシヒカリ」（5月上旬移植）。
田畑輪換ほ場内（粘質田）に両処理区を設置。
大豆跡水稲：基肥なし＋穂肥 4kg/10a。
水稲跡水稲：基肥 2kg＋穂肥 4kg/10a。
平年値：2011～2021年度の水稲8作の平均値。
図中（ ）は平年値に対する比数。

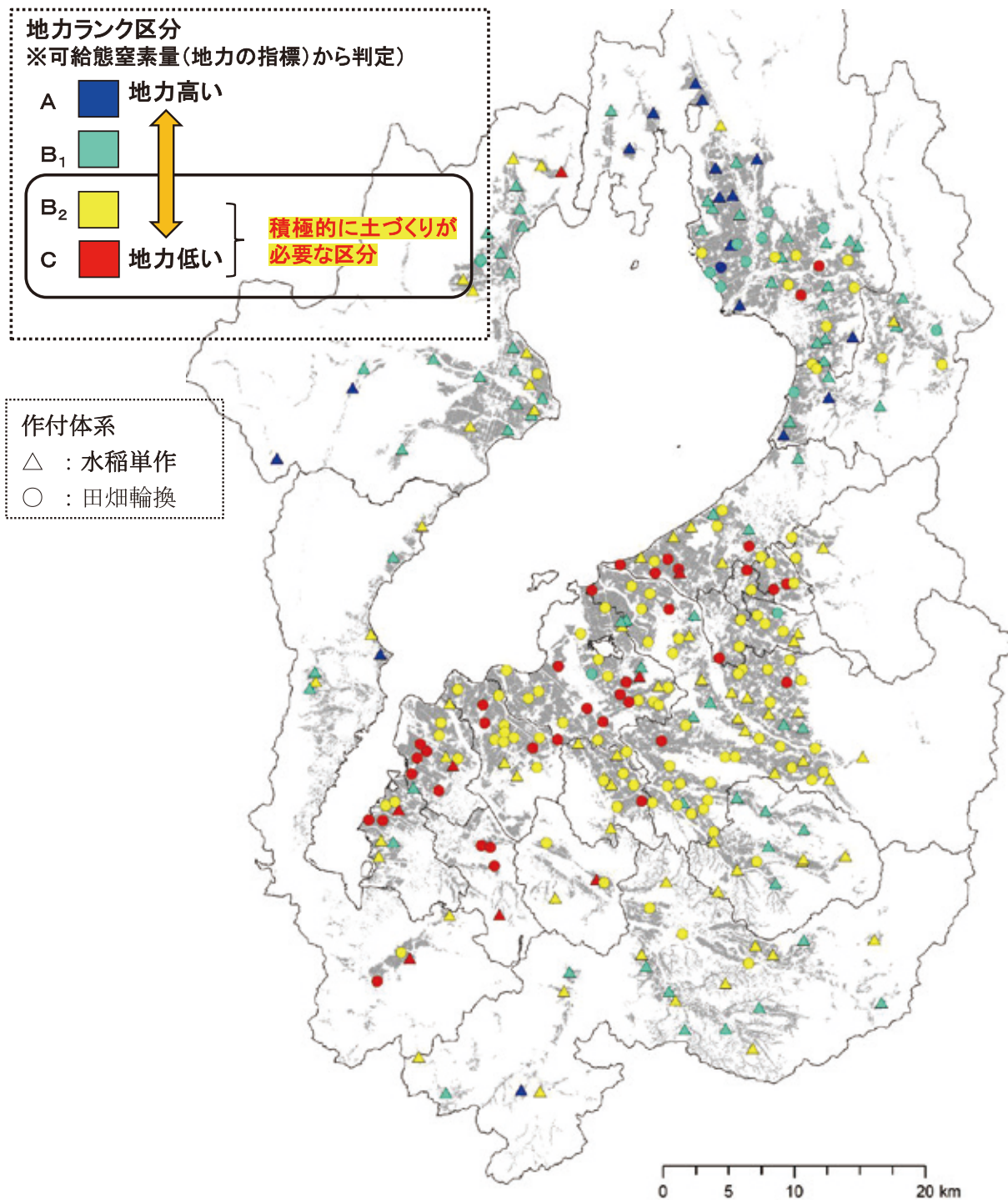


図 5. 滋賀県の水田における地力実態（滋賀農技セ 2022 年）

補足：滋賀県農業技術振興センターが2019年から2021年にかけて実施した地力調査（水田130～140haあたり1点の割合で計305地点の地力窒素を分析）の結果を図式化したもの。調査結果から、積極的な土づくりが必要とされるB₂ランク（全体の52%）およびCランク（全体の15%）のほ場が、全体の約3分の2を占めている状況。また、県南部は、B₂～Cランクのほ場が特に多く、地域による地力の状況に差があることが確認された。

さらに、土地利用別の傾向として、水稲単作ほ場と比較して、ブロックローテーションほ場において地力低下の傾向が見られる。

(2) 水田の地力を向上させる実践的アプローチ

① 稲わら・麦わらは「燃やさない！ すき込む！」が鉄則！

収穫後に残る稲わらや麦わらは、外部から購入する必要のない「最も身近で、最も貴重な、極上の有機物」です。しかし、麦や大豆播種への作業性の観点等から、これらをほ場で焼却してしまう事例が散見されます。

図6が示すように、稲わらを焼却すると、土壌に還元されるはずの有機物量（炭素量）がほぼゼロになってしまいます。「後で鋤き込むのが面倒だから」「作業が詰まっているから」と燃やしてしまうのは、地域の貴重な財産を自ら失っているようなものです。

後作の作業性を確保するためには、スタブルカルチによる粗耕起や、細断性能の高いロータリーを活用する等、「収穫後できるだけ早期に、燃やさずしっかりすき込む」ことを徹底しましょう。土が乾燥しすぎる前の秋のうちにすき込むことで、有機物の分解がスムーズに進み、春先のガス湧き（ワキ）による根傷みも防ぐことができます。

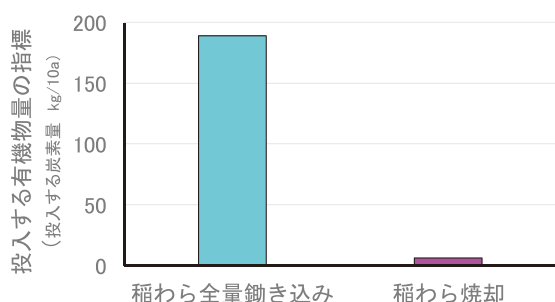


図6. 稲わら焼却時の有機物投入量（青森農総研 2013）

地力の向上・維持につながるよう、
稲わらは収穫後の年内に、
麦わらは収穫後速やかに、
焼却せず、しっかり鋤き込みましょう。

② 残さにプラスアルファ！ さらなる有機物の積極投入

稲わらや麦わら等の作物残さのすき込みだけでは、地力を維持できません。地域で手に入る有機物の投入を組み合わせることが、地力向上には不可欠です。

● 牛ふん堆肥の散布（写真1）

牛ふん堆肥は、土壌中の腐植を増やし、保水性・保肥力を長期的に高めるため、土づくりに非常に適した有機物です。連用することで地力を安定的に高め、作物の収量も向上します。

● マメ科緑肥（ヘアリーベッチ・レンゲ等）の活用（写真2）

空中窒素を固定し、後作への優れた窒素供給源となります。地力の素を補給しつつ、化学肥料の削減（コストダウン）も同時に実現可能です。

● もみ殻・もみ殻堆肥の還元

土壌の通気性を改善するとともに、稲の体を強くして高温耐性を高める「ケイ酸」の貴重な供給源となります。



写真1 牛ふん堆肥の散布



写真2 緑肥の活用

(3) 効率的な土づくりの実践に向けて

失われた水田の地力は、一朝一夕には回復しません。毎年コツコツと堆肥や残さを土に返し、土壌中の貯金を増やしていく不断の努力が必要です。

現在、滋賀県では、簡単に地力の状態を把握し、土づくりが実施できるよう、簡易測定法の普及や「水田土づくりマニュアル」の発行等対策を進めています。また、スマートフォン等で資材の肥効を計算・可視化できるアプリ等の ICT 技術の活用も進んでいます。

気候変動による猛暑が常態化するこれからの時代において、「土づくりに取り組んでいないほ場」と「土づくりに励んでいるほ場」の格差は広がる一方です。関係者全員が先頭に立ち、「見えない地力低下」という危機に対して今すぐ警鐘を鳴らし、地域ぐるみで持続可能な近江米産地の土台（土づくり）を再構築していきましょう！

土壌診断を活用した水稻の適正施肥について

JA全農しが営農技術室

1. JA 全農広域土壌分析センターについて

JA 全農では、土壌診断を通じた各種作物の安定生産・コスト低減に寄与する取り組みとして、全国 9 か所に広域土壌分析センターを設置しています。そのうちの 1 か所は当県にあり、平成 21 年 3 月から、県内を始め県外の土壌の化学性を分析しています。

広域土壌分析センター滋賀



高速土壌分析装置<SNA-30i>



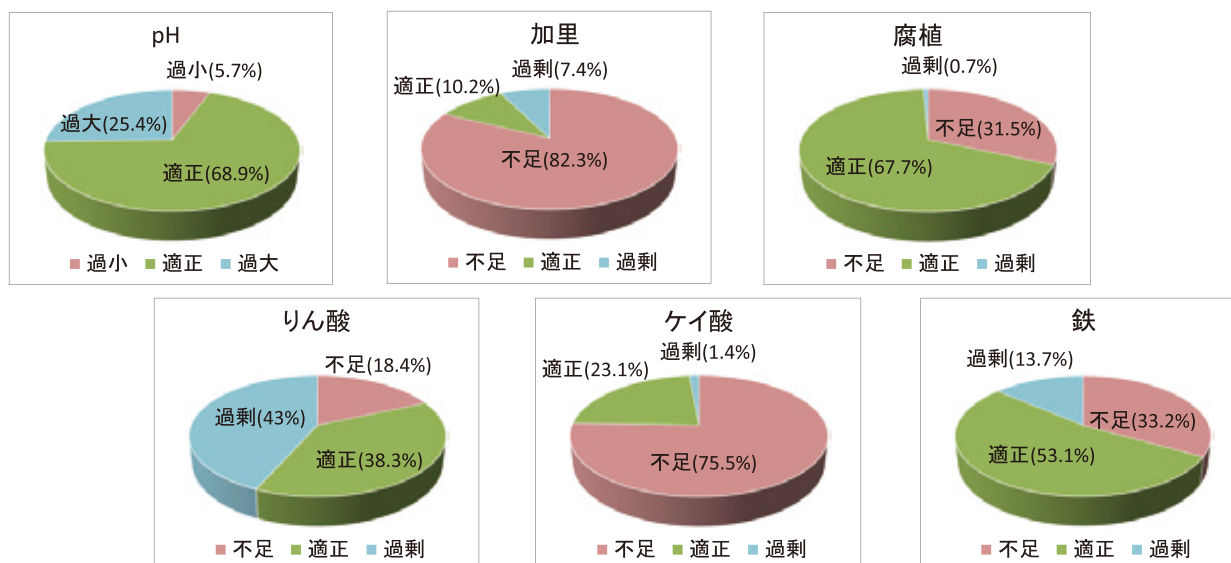
2. 県内水田土壌分析結果について

県内土壌分析分として、令和 7 年度分析点数 2,049 点のうち、56.6%が水稻に対する分析となっており、水田土壌の状態について関心の高さが伺えます。

また、水田土壌の基本項目は、pH、EC、りん酸、石灰、苦土、加里、ケイ酸で、要望に基づき腐植および鉄を分析しています。

さらに、令和 3 年から令和 7 年の過去 5 か年、約 8,000 点に及ぶ県内水稻における土壌分析結果の傾向より、ケイ酸および加里が不足している水田が多いことがわかります。

水稻における各種養分の土壌分析結果（令和 3 年～令和 7 年の分析結果）



各種分析項目について

pH : 土壌の酸度を示します。基準値の範囲であれば適正ですが、土壌pHを上げることで、稲に吸収されるカドミウムを減らすことができます。

りん酸 : 植物の根・葉の生育・開花・結実に最も必要な要素です。

りん酸が不足すると根の伸長や分げつに影響を及ぼします。

加里 : 光合成や炭水化物の蓄積等に関与します。欠乏すると開花・結実に影響を及ぼします。

ケイ酸 : 光合成の活性化、いもち病抵抗性、倒伏防止、根腐れ防止効果があります。

腐植 : 根の活力増進やりん酸の土壌吸着を防ぎます。「地力」と関係が深いです。

鉄 : 稲の根を守る働きがあります。鉄が不足すると秋落ち現象が生じやすくなります。

3. ケイ酸および加里について

ケイ酸は、ダムや用水路の工事により灌漑水から供給されるケイ酸の量が減ったことや、土づくり肥料の施用が減少していることを要因として土壌養分量が減っています。ケイ酸は茎や葉を丈夫にすることによる倒伏防止や、光合成を促進することによる収量・品質の向上など、さまざまな効果が期待できます。

加里不足は、全量基肥栽培の普及拡大が一因と考えられます。加里は、葉で作られたデンプンを粉に送り込む働きによる登熟向上や、根張りがよくなり茎が強くなることによる倒伏防止等に効果があります。

このことより、不足する水田においてケイ酸は土づくり肥料や、「けい酸加里プレミアム 34」「マルチサポート」などの調整肥、加里は基肥や穂肥、「けい酸加里プレミアム 34」などで補う必要があります。

4. 土壌診断結果について

分析が終了し、測定した結果についてはJAより生産者へお返しします。その際、分析結果をより分かり易い形でお返しするために、土壌診断処方箋を作成しています。また、どの養分が多くどの養分が足りていないのか、足りていない場合はどのような肥料をどれだけ施肥すると良いかをレーダーチャートを用いてお示し、施肥提案を行っています。

土壌診断処方箋



5. 最後に

土づくりは作物栽培の土台となるため、非常に重要です。このため、必要な養分を補うことで収量・品質向上に寄与し、多い養分は減らすことでコスト低減が図れる土壌診断を是非ご活用ください。

土壌診断の依頼については、お住まいの地域のJAまでお願いいたします。

近江米情報 実需者 インタビュー

と き：令和8年7月16日(木)

ところ：生活協同組合コープしが

お客様：コープしが 代表理事 理事長 白石 一夫

聞き手：近江米振興協会 事務局長 小久保 泰

今回は、滋賀県内で供給事業、店舗事業を展開されている生活協同組合コープしがさんに米（近江米）の販売（供給）についてお話を伺いました。

小久保事務局長：

最初にコープしがさんの事業概要について説明をお願いします。



左から 近江米振興協会：小久保事務局長
コープしが：白石理事長
組織広報部：白井さん

白石理事長：

当組合の組合員数は約 23 万人で組織率は 37.4%です。生協では組合員の日常生活に必要な物資を提供することから、「売上高」ではなく「供給高」という言葉を使っていますが、供給高が約 401 億円で、そのうち宅配事業が約 306 億円、店舗事業が約 90 億円、夕食サポート事業が約 6 億円となっています。

小久保事務局長：

夕食サポート事業とはどのような事業ですか？

白石理事長：

高齢者、一人暮らし、共働き、育児などで毎日の夕食づくりに困っておられる組合員の方に夕食のお弁当宅配を通してサポートする事業です。

この事業で使用するお米はすべて近江米です。

小久保事務局長：

ありがとうございます。

コープしがさんでは様々な商品を供給されていますが、お米の供給についてお話をお願いしますか。

白石理事長：

米部門の供給高は、宅配事業および店舗事業の全体で 24 年度が約 10 億 6 千万円、25 年度が約 13 億 4 千万円となり増加しました。これは価格上昇によるものだと思います。

産地別で見ますと、これは宅配事業全体の出荷量ベースですが、他府県産米を含む全体で 24 年度は 1,715t、25 年度は 1,347 t で、このうち近江米は、24 年度が約 70%の 1,200 t、25 年度は約 64%の 861 t でした。

小久保事務局長：

供給量の多い近江米の品種を伺いたいのですが。また、無洗米の供給状況はいかがですか。

白石理事長：

これも宅配事業の出荷量ベースになりますが、25 年度は「みずかがみ」が 43%で 370 t、「こしひかり」が 25%で 214 t、「きぬひかり」が 18%で 158 t となっています。これらの銘柄米が例年トップスリーです。また、例年約 70%が無洗米です。

小久保事務局長：

昨年「令和の米騒動」の時期は色々ご苦労されたと思いますが。

白石理事長：

まず、昨年 1 月から 3 月にかけて市場価格の状況に応じて段階的に価格改定を行いました。組合員の皆さんに年間を通して利用していただけることを前提に、生産者（県内各 J A）と年間の数量確保について確認し、登録した組合員にお届けする「登録米」制度があります。昨年はこの登録者が急増し、在庫不足や欠品に陥る可能性があったため、3 月以降は新規登録を停止し、一人 1 点までの個数制限や抽選対応を始めました。抽選は 10 月まで、個数制限は 12 月まで続けました。一番お米が不足していた時期では、当選率 63%、1 企画回で 2,600 名の落選者が出ました。

また、昨年 5 月より「備蓄米」の企画を始めましたが、利用状況はあまり良い状況ではありませんでした。「備蓄米」ではなく「抽選でも銘柄米を食べたい」という思いの表れだったのかもしれません。

なお、取引先協力のもと 25 年産米のお米を十分確保できる見通しとなったことから、今年 2 月から「登録米」制度を再開し、価格の見直しも行っています。

「令和の米騒動」までは、消費者はスーパーに行けばいつでもお米があったのが、お米がなくなった。このような中で消費者が生産者のことを考える機会となったのではないのでしょうか。

小久保事務局長：

コープしがさんでは組合員の方にお米の生産に関するイベントを開催されていると聞きました。

白石理事長：

産直提携をしている JA さん、パールライス滋賀さんと連携して毎年田植え・稲刈りイベントを開催しています。参加した組合員からは、「普段何気なく食べているごはんがどのように作られているのかがわかった」、「生産者の皆さんのお米にかかる熱意が理解できた」、また「（一緒に参加した子どもが）ちゃんと残さずに食べるわ、と言ってくれたことが非常にうれしかった」などの声が寄せられています。

小久保事務局長：

最後に近江米の生産者にメッセージをお願いします。

白石理事長：

「滋賀の人は滋賀のお米、近江米を食べたい」という想い、これは変わらないと思います。これまでは、生産者の方から県内産のお米の普及を呼びかける取り組みが中心だったかと思いますが、私たち消費者も近江米を実際に食べることで、より身近に感じ、関心を持つきっかけになると考えています。

消費者の立場からも、近江米を食べて応援していきたいと思います。

小久保事務局長：

本日はどうもありがとうございました。

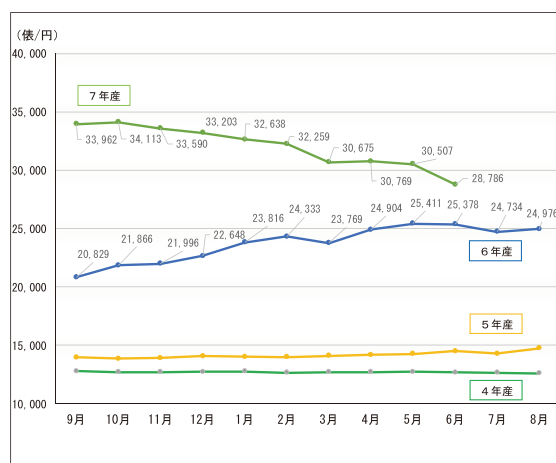


1. 価格・販売状況

(1) 価格動向

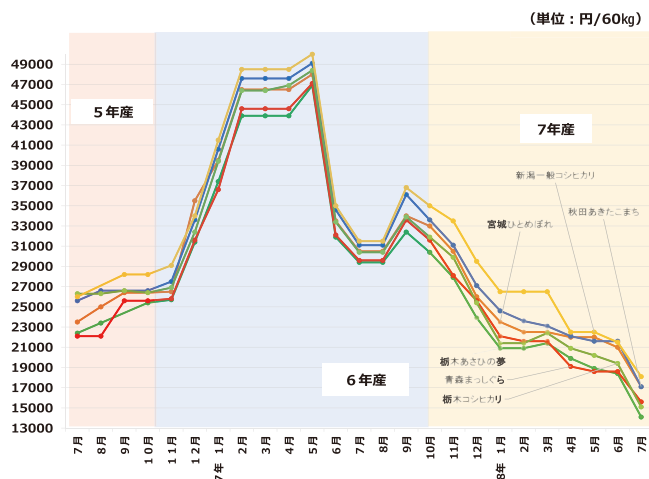
ア. 農水省が公表した令和7年産米の相対取引価格（出荷業者と卸売業との間の玄米の相対取引契約価格）は、令和7年10月以降断続的に値下がりしており、令和8年6月相対取引価格は28,786円／俵（前月▲1,721円／俵）と大幅に値下がりしました。（図表1）

イ. 主要銘柄の令和7年産市中価格（業者間のスポット取引価格）は、出来秋以降下落し続けており、直近では15,000円～18,000円／俵程度で取引されている銘柄もあります。（図表2）



※農林水産省公表相対取引価格の推移にもとづき作成。包装代・消費税相当額を控除した価格。

図表1. 相対取引価格の推移



図表2. 市中価格の推移

(2) 全農の販売状況

ア. 全国

令和7年産主食うるち米の集荷数量は、前年産を39千トン上回る1,941千トンとなっています（前年対比102%）。

一方、令和8年7月末の販売実績（実出荷ベース）は、1,113千トン（前年同期比76%）となっており、令和8年8月以降の販売が前年比75%で推移した場合、令和8年11月以降持越数量は651千トン程度になると試算され、近年経験のない水準の持越在庫となる可能性が現実味を帯びています。

イ. 滋賀県

令和7年産主食うるち米の集荷数量は、前年産を3,579トン上回る39,066千トンとなっています（前年対比110%）。

一方で、全国同様、販売は低迷しており、販売実績は24,597トン（前年同期比77%）となっており、持越数量の拡大から、令和8年産の使用が大幅に後倒しになります。

2. 令和8年産の作付動向

農水省が公表した令和8年6月末時点の作付意向によると、全国の主食用米と備蓄米を含む作付面積は、都道府県ごとの増減はあるものの、139.9万ha(前年と比べ+3.2万ha)となりました。一方、戦略作物等では麦、大豆、飼料用米等で作付面積が減少しています。(図表3)

年 産	主食用米	酒造好適米	備蓄米	戦略作物								
				加工用米	新規需要米	新市場開拓用米 (輸出用米等)	米粉用米	飼料用米	WCS用稲 (稲免酢粕 飼料用稲)	麦	大豆	合計
R4年産	125.1	—	3.6	5.0	20.6	0.7	0.8	14.2	4.8	10.6	8.9	45.1
R5年産	124.2	—	3.5	4.9	20.4	0.9	0.8	13.4	5.3	10.5	8.8	44.5
R6年産	125.9	—	3.0	5.0	17.3	1.1	0.6	9.9	5.6	10.3	8.4	41.1
R7年産	136.7	—	—	4.4	10.8	0.9	0.4	4.6	4.9	9.5	7.5	32.1
R8年産 (6月末時点)	136.0	1.8	3.9	4.5	8.5	1.0	0.6	2.6	4.3	8.6	6.8	28.4
対前年差	-0.7	—	+3.9	+0.1	-2.3	+0.1	+0.2	-2.0	-0.6	-0.9	-0.7	-3.8
4月末時点との差	-0.3	—	+1.2	+0.1	-0.7	+0.0	+0.2	-0.7	-0.2	-0.2	-0.2	-1.0

図表3. 令和8年産米等の作付意向(令和8年6月末現在)

3. 今後の需給動向

農水省は、令和8年7月28日開催の食糧部会で、令和8年6月末民間在庫は243万トン(令和7年6月末民間在庫+88万トン)と報告しました。

また、令和9年6月末民間在庫量は263～281万トンとされ、過去最大の在庫量となる見通しが示されました。

なお、今後の需要回復が不透明であることや作柄により生産量が変動する可能性があるため、更なる需給緩和が懸念されます。(図表4)

		単位: 万トン		
		令和7年10月31日 食糧部会	令和8年3月23日 食糧部会	令和8年7月28日 食糧部会
令和7年6月末民間在庫量	A	155	155	155
令和7年産主食用米等生産量	B	748	747	747
政府備蓄米(売渡し)	C	23	23	23
令和7/8年主食用米等供給量計	D=A+B+C	926	925	925
令和7/8年主食用米需要量	E	697～711	691～704	683
令和8年6月末民間在庫量	F=D-E	215～229	221～234	243
令和8年産主食用米等生産量	G	711	719～732	732
令和8/9年主食用米等供給量計	H=F+G	926～939	940～966	974
令和8/9年主食用米需要量	I	694～711	696～711	693～711
令和9年6月末民間在庫量	J=H-I	215～245	229～271	263～281

注)ラウンドの関係で合計が一致しない場合がある

図表4. 需給見通し

令和 8 年産 米の事前検査指導事項

近畿農政局生産部生産振興課

登録検査機関は、本年の生育状況及び病害虫の発生予察等の情報を収集し、検査前までに検査程度の統一を図るとともに、農産物検査員（以下「検査員」という。）に対して以下の事項に留意しながら的確な品位格付け等を行うよう指導をお願いします。

なお、経営所得安定対策における『飼料用米』及び『米粉用米』への助成は、収量に応じて交付金変動する「数量払い」となっており、助成対象数量は、農産物検査又は農産物検査によらない品位等区分の確認による数量となりますのでご注意ください。

1 受検者に周知する事項

(1) 銘柄鑑定に係る資料の提出

水稻うるち玄米の銘柄の検査について、令和 4 年産米から目視のみでの鑑定方法を改め、農業者から提出される書類による審査と目視鑑定で行うこととなりました。

また、都道府県別に設定されている「産地品種銘柄」と、全国一律に設定される「品種銘柄」（150 品種銘柄：令和 8 年 3 月末現在）が追加され、様々な品種の証明が受けられるようになりました。

登録検査機関は、農業者に対し、以下の書類を提出するよう周知してください。

- ① どのような種苗を用いて生産されたかがわかる資料
（種苗の購入記録等）
- ② 全体の作付け状況及び品種ごとの作付け状況がわかる資料
（水稻生産実施計画書兼営農計画書、水稻共済細目書異動申告書、営農日誌等）
- ③ その他登録検査機関が必要と認める資料

(2) 的確な乾燥・調製の実施による適正水分の確保

過乾燥や水分過多は米の品質を著しく低下させる要因となるため、仕上げ水分については、14.5% ～ 15.0% になるよう調製指導をお願いします。

(3) 受検品への被害粒等の混入防止

① 着色粒の混入防止

着色粒はカメムシ類の被害によるものが多いため、畦畔はもとより、ほ場に隣接する草地の一斉除草に努める。

また、乾燥能力以上の刈り取りに伴う高水分もみの堆積等によるヤケ米（発酵による着色粒）を防止するため、計画的な刈り取りを実施する。

② 異種穀粒、異物の混入防止

麦類やその種類以外の異種穀粒の混入は、米の円滑な流通に支障を生じさせることから、コンバインや乾燥調製機器の清掃及び点検整備を入念に行う。

特に、玄米への草種（くさねむ等の種）の混入が見受けられるため、ほ場での除草の徹底を行う。

また、土砂、石、ガラス、プラスチック、金属片が混入したものは検査ができないことから、その混入防止について生産者に注意喚起をお願いします。

③ 適期刈り取りの励行及び胴割粒の発生防止

適期に収穫作業を行うことは品質の向上を図る上で重要であり、特に刈り遅れについては、形質を低下させるだけでなく、胴割粒や発芽粒の発生要因となることから、適期刈り取りの励行を周知する。

また、早生品種を中心に、登熟期における高温等の影響による立毛中の胴割れが多く見受けられるため、早期の落水を避ける。

なお、過乾燥による胴割粒の発生を防止する観点から乾燥機の送風温度等に十分注意し、品質の低下を防止する。

(4) 適正な荷造り・包装等の実施

荷造り及び包装にあつては、農産物規格規程（平成 13 年 2 月 28 日農林水産省告示第 244 号）第 1 の 2 の（3）の口の（ハ）の第 1 種紙袋の荷造り及び包装の規定に基づき、正しく荷造りを行うよう指導するとともに、集荷段階でチェックするよう関係者に周知する。

また、種類、年産、銘柄及び検査請求者記載欄への必要事項の記載にあたっては的確に行うよう指導する。特に、銘柄欄の枠内に収まるゴム印の使用及び正しい銘柄名の記載について徹底する。

(5) 検査請求書の記載方法

農産物検査請求書の記載事項及び記載方法については、「農産物検査に関する基本要領」（平成 21 年 5 月 29 日付け 21 総食第 213 号総合食料局長通知）の「国内農産物の検査実施マニュアル」（以下、「検査実施マニュアル」という。）に基づき、業務規程に定める様式で適正に請求されるよう受検者に指導する。

なお、品種銘柄が設定されたことに伴い、品種銘柄の検査を請求する場合は、銘柄欄に、品種銘柄を記載すること。

また、備考欄に、機械鑑定による検査を希望する場合は「機械鑑定」、従来の目視による等級検査を希望する場合は「等級検査」と記載する。

2 適正な農産物検査の実施に関する事項

(1) 的確な品位格付（従来の等級検査）

① 乳白粒、心白粒等

近年、水稻の登熟期における高温等の影響による乳白粒、心白粒の発生が品質低下の大きな要因になっています。

乳白粒、心白粒、腹白粒、背白未熟粒及び基部未熟粒については、精米にした際に粉状質粒となり、精米の品質に及ぼす影響が大きいことから、「検査実施マニュアル」の「国内産農産物の被害粒等の取扱いについて」第 3 の 3 の（4）に基づき的確に判定するとともに、形質（乳白及び心白等）の判定の度を統一する。

② カメムシ類等の被害による着色粒

カメムシ類等の被害は、水田の周縁部に多い傾向があり、同じほ場から生産された検査荷

口であっても混入の程度にばらつきが生じる場合があることから、採取箇所が偏ることのないよう留意するとともに、包装されたものの検査にあつては、検査荷口を構成する個体から均一に鑑定試料を採取する。

また、着色粒は、精米の外観を著しく損なうため、混入の限度（最高限度）が1等 0.1%、2等 0.3%、3等 0.7%と規定されており、黒カルトンと白カルトンを併用して鑑定を行う。

また、疑問品については、目視のみで判断することなく小型とう精機等によりとう精試験を行い、精米の品質に及ぼす影響を確認の上、格付けを行う。

③ 胴割粒

胴割粒は、とう精の段階で砕粒となり精米歩留まり及び精米の品質を著しく低下させ、米の円滑な流通に支障を来すこととなるため、混入の有無の判定は注意深く行う必要がある。

このため、受検荷口毎に最低 1 点は、穀粒透視器及び鏡板を活用して胴割粒の有無を確認するなど「検査実施マニュアル」の「国内産農産物の被害粒等の取扱いについて」第3の3の(1)のオに基づき的確に判定する。

また、疑問品については、目視のみで判断することなく、小型とう精機等により、とう精試験を行い、精米の品質に及ぼす影響を確認の上、格付けを行う。

(2) 的確な品位格付（機械鑑定）

水稻うるち玄米(Ⅱ)により機械鑑定を行う場合は、同一試料を3回計測し、白未熟粒、死米、胴割粒、砕粒の規格項目については、平均値の少数点以下第1位を四捨五入し整数まで、着色粒の規格項目については、平均値の小数点以下第2位を四捨五入し小数点以下第1位まで算出し検査結果とする。また、異種穀粒、異物については、目視鑑定とし、異種穀粒は0.4%、異物は0.2%よりも少ない場合は「基準値以下」、超える場合は「基準値超」と記載する。

(3) フレコンの確認（玄米）

① 玄米の包装の規格に、フレコンが規定されたことにより、仕様書等により確認が必要。推奨フレコンは、方形かつ充填質量が 1,080 kgのものとし、JIS Z1651 に規定する性能に適合しているもの。その他フレコンは、推奨フレコン以外のフレコンで、農産物を荷造りした場合に脱漏のおそれがなく、検査をするための荷役に耐えられるもの。

② 玄米のフレコンは、検査請求書、検査証明書、検査結果通知書等の包装欄に、「推奨フレコン」「その他フレコン」と記載する。

なお、「推フレ」、「他フレ」と、それぞれ省略することができる。

(4) 的確な銘柄鑑定

水稻うるち玄米の銘柄検査については、書類による審査となったことから、生産者から①どのような種苗を用いて生産されたかがわかる資料（種苗の購入記録等）、②全体の作付け状況及び品種ごとの作付け状況がわかる資料（水稻生産実施計画書兼営農計画書、水稻共済細目書異動申告書、営農日誌等）、③その他登録検査機関が必要と認める資料、の提出を受け、提出された書類により請求された銘柄の作付け状況を確認し銘柄判定を行うこと。

また、書類による審査に加え、目視による鑑定を組み合わせで判定する。

水稻うるち玄米以外の銘柄の検査に当たっては、従来どおり検査請求に係る品種の特性・特徴が明確であるか、他品種の混入が認められないかを確認し、生産者別の品種別作付け状況及び種子の更新状況などを確認の上、適正な銘柄検査を行う。

(5) 適正な農産物検査証明の記載

① 検査証明の記載事項の確認については、次の事項に留意し、最終確認を徹底。

ア 検査請求時の「銘柄」欄の確認

産地品種銘柄については、滋賀県の必須銘柄であるか、登録検査機関毎に業務規程で定められている選択銘柄であるか確認する。

産地品種銘柄以外の品種銘柄の検査請求がある場合には当該銘柄が品種銘柄に設定されているか確認する。

イ 受検前の産地品種銘柄及び品種銘柄以外の品種名の「銘柄」欄への記載禁止

農産物検査の受検者に対して、産地品種銘柄及び品種銘柄以外の品種については、受検前に「銘柄」欄に記載することがないように事前に周知する。

ウ 検査証明未確認受検品の移動の禁止

検査員が検査証明の内容を最終確認していない受検品は、検査員が指示するまで移動しないよう検査補助者等に事前に周知する。

エ 検査証明の最終確認の徹底

検査証明の内容及び記載事項について、検査員自らが最終確認を行うものとし、最終確認したことが記録として残るよう、検査野帳等をチェックリストとして利用することにより、最終確認を行う。

② 農産物検査を行ったときは、農産物検査法施行規則（昭和 26 年 5 月 1 9 日農林水産省令第 32 号）及び「検査実施マニュアル」の「手順 8 検査証明等に関する手続き」に基づき、定められた場所に、等級証印、種子用証印、醸造用証印及び検査員日付印等を確実かつ鮮明に押印する。

また、等級証印、種子用証印及び醸造用証印を抹消、訂正する場合は消印（×）を使用する。

事前に等級証印等を印刷、押印する場合、又は QR コード等により検査証明事項を省略する場合、業務規程に基づき行うこと。

検査証明書欄を訂正する場合は、業務規程に定めた訂正方法により行うこと。

③ 施設におけるばら検査（フレコンばら及び個人調製ばらを含む。）においても、上記②に準じて確認を行うとともに、検査証明の内容及び記載事項の最終確認を徹底する。

④ 水稻うるち玄米(二)（機械鑑定）による検査証明については、紙袋（別記様式第九号）、ばら（別記様式第五号）、フレコン（別記様式第十四号及び別紙様式第 3 号）の「等級又は品位の測定結果」欄に「(口)」と記載し、下表に水稻うるち玄米(二)に定める規格項目及び規格項目の表示方法に基づき測定結果を記載する。

なお、測定結果は下表に「別添参照」と記載した上、別添とすることができる。

(6) 皆掛重量の検査証明の廃止

令和 3 年 9 月 1 日より、農産物検査における量目の検査について、「皆掛重量」の証明を廃止し、「正味重量」のみの証明となった。このため、量目の検査は、総重量を計測し風袋重量を差し引いた重量が正味重量を満たしているか確認する。

なお、令和 5 年 8 月末以降も皆掛重量欄の抹消処理を行うことで使用可能とする。

また、検査証明書の枠外に、皆掛重量を記載することも可能とする。

『近江米 新米キャンペーン』について

ＪＡ全農しが米穀課

「令和の米騒動」を経て、令和７年産米では飼料用米等から主食用米への作付転換が進んだ結果、主食用米の生産量が増加しました。一方で、米価の大幅な上昇による消費者の国産米離れが起こり、備蓄米や外国産米への置き換えやパン・麺類への需要のシフトなどが影響し、家庭用・業務用ともに販売が低迷している状況となっています。

こうしたことから、ＪＡグループ滋賀では、令和８年産の新米販売スタートに合わせて、量販店や生協等の売り場での近江米の購入喚起を促すとともに、他県産米との差別化や販売促進の強化を目的として、令和８年８月から『近江米 新米キャンペーン』を実施します。

実 施 内 容

- 実施期間：令和８年８月～令和９年１月末
- 実施内容：期間中に近江米（精米袋５kg以上）を購入し、応募シールの二次元コードから専用サイトにて応募いただいた方の中から抽選で本県産品の賞品進呈
- 実施エリア：近畿全域
- 告知方法：全農滋賀県本部ホームページおよびＳＮＳ「X」で告知



新米 近江米 新米キャンペーン

応募締切 令和9年 1/31日まで

A賞 象印 IH炊飯ジャー 5.5合 10名様

B賞 近江牛 すき焼き用 500g 50名様

C賞 JAタウンサイト内の商品購入に利用できる! JAタウンギフトカード 10,000円分 300名様

応募方法 対象商品に貼り付けられているシールを めくって二次元コードを読み込み、応募フォームのアンケートに回答の上、ご応募ください。

抽選発表 厳正な抽選の上、賞品の発送をもって発表とさせていただきます。

※本キャンペーンはインターネット(二次元コード)からのご応募となります。
※ご当選はお一人様1回限りとさせていただきます。
※お客さまがご応募の際に入力された個人情報等は、本キャンペーン企画のみに使用いたします。最終決定以外の第三者に開示することはありません。
キャンペーンに関するお問合せ→JA全農しが米穀課 TEL.077-521-1678 [時間] 平日9:00～17:00 (土・日・祝日は除く)

JAグループ滋賀 JA全農しが 検索

<https://www.zennoh.or.jp/si/>

令和 8 年度 滋賀県米消費拡大推進 連絡協議会の活動について

滋賀県米消費拡大推進
連絡協議会

近年の急激な米価高騰をきっかけに、令和7年度の日本人一人当たりの米消費量は急激に減少し、近江米の販売も大きく減少しています。今この状況を放置すれば、米離れがさらに進行し、主食が手軽なパン・麺類等へ移行し、令和8年産米が流通しても、米の消費量は回復せず、本県農業に大きな影響を及ぼすおそれがあります。このことから、令和8年産米が本格的に市場に出回る前に、早急に、米食の良さや意義を訴求し、米の消費減少を食い止める必要があります。

◆みらいにつなげる近江米消費拡大緊急対策事業について（新規 令和8年7月～令和9年2月）

若い世代を対象に、近江米を食べる機会を提供するとともに、近江米の美味しさや魅力、米食習慣の意義、そして、地産地消の重要性や地域農業への理解促進を図り、若い世代の米離れの流れに歯止めをかけることを目的とし、将来的に、近江米消費拡大につなげる事業を実施します。

（1） 事業内容

若い世代を対象にした近江米の消費拡大・魅力発信の取組

- ・大学食堂や子ども食堂での近江米の提供と米消費拡大を目的とした食育
- ・大学祭等での近江米消費拡大を目的としたイベントの実施と近江米の魅力発信

（2） 取組例

- ・大学食堂や子ども食堂等における近江米を使用したメニューの提供やおかわり自由など米消費拡大キャンペーン
- ・大学祭等における近江米やおにぎりの配布・提供など米消費拡大を目的としたイベントの実施

◆今年度前半の取組

（1） X におけるきらみずきモニターキャンペーン （2） 大学連携事業

委託事業において、きらみずき試食の感想とおにぎりレシピの発信を条件に30名に「きらみずき」300gをプレゼント。

6月29日(月)11:15～滋賀県立大学にて、「きらみずき」「みずかがみ」「秋の詩」の3品種の炊き立ておにぎりを試食してもらい、人気投票を実施。



投稿画面



PRの様子



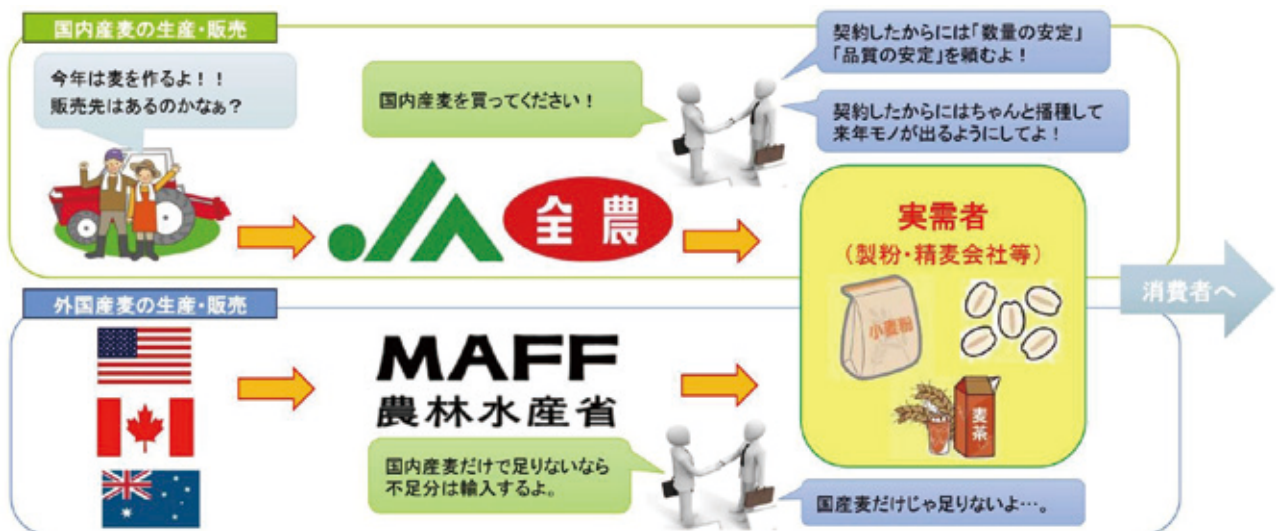
投票結果

◆近江米魅力発信イベントについて

今年度も11月29日(日)11時半～予定で、イオンモール草津にて近江米PR隊長の宮川大輔氏等によるイベントを実施予定です。是非お越しください。

麦における播種前契約の重要性について

JA全農しが米穀課



麦は食糧法で「主要食糧」に位置付けられ、国が管理の下外国産麦の輸入・売渡が行われています。麦の輸入量は、国が毎年定める需給見通しに基づいて行われており、総需要量から国内産麦の供給量を差し引いた量の外国産麦が輸入されています。令和7年産の国産小麦の生産量は年間102万トン程度であるのに対し、外国産を含めた小麦の年間消費量は約510万～540万トンとなっており、差の400万トン以上が主にアメリカ、カナダ、オーストラリアから輸入されています。JAグループでは国の定める「国内産麦優先の原則」、「単年度需給」の考え方に基づき原則全量を播種前契約により取引しています。

こうした中、本県の令和8年産麦については、令和7年産麦の品質低下や主食用米の価格上昇等を要因として、播種前契約に対して播種面積が大きく減少しました。これに対し製粉会社からは、播種前契約に基づき販売計画を立てている中、播種前契約から播種が減少すると実需者への安定供給に支障をきたすこととなり、こうしたことが起こると滋賀県産麦としての結びつけが困難となるといった意見がありました。

本県における小麦では主に小麦作付面積の約7割を占める「びわほなみ」を始め、「ふくさやか」や「ミナミノカオリ」の3品種が作付けされており、需要に応じた生産を進めています。大麦では「ファイバースノウ」が作付けされており、麦茶や精麦(麦ごはんや製菓等)に使用されています。特に主要品種の「びわほなみ」は製粉適性や二次加工適性が高く評価されており、単独晩さいの小麦粉製品が展開されていることでラーメンチェーン店の中華めんや、県内スーパーのプライベートブランド商品等で使用されています。今後も需要拡大を図る上で播種前契約に基づく安定生産が重要となります。

令和8年度 滋賀県麦民間流通 地方連絡協議会

JA全農しが米穀課



ＪＡ全農しがは、７月２８日、令和８年度滋賀県麦民間流通地方連絡協議会を大津市内で開催しました。本協議会は、滋賀県産麦の民間流通を円滑に進めるため、製粉会社等と生産者団体、行政関係者の５３名が出席し、産地の生産状況や製粉会社の求める品質や数量、銘柄ごとの需給動向等について情報交換を行いました。また、需要と供給のミスマッチの解消を図るとともに、需給動向や製粉会社等からの意見・要望等を話し合い、積極的な意見交換が行われました。

滋賀県産麦の作付面積は全国５位（令和７年産）であり、主要品種の「びわほなみ」を始め、需要に応じた生産を進めています。令和８年産麦は概ね平年並みの収量・品質となっていますが、播種前契約に比べて播種面積が減少したことや収穫期の天候要因等から播種前契約を下回る集荷を見込んでいます。ＪＡ全農しがからは、令和８年産の品質や集荷見込みとともに令和９年産販売予定数量や令和１０年産以降の安定生産に向けた取り組みについて説明を行いました。

実需者側からは、播種前契約に基づく播種履行を前提とした上で、中長期的な生産計画の策定や高品質麦の安定供給を望む意見が出されました。

今回の協議会を通じ、ＪＡグループでは関係団体と連携し、播種前契約にもとづく確実な作付け履行や生産・栽培指導に取り組み、滋賀県産麦の品質・収量の向上に取り組みます。

パン用小麦奨励品種 「せとのほほえみ」について

滋賀県農業技術振興センター

本県における小麦栽培面積は約 6,800ha（令和 7 年度）あり、およそ 1 割がパン用品種となっています。県内で最も多く作付けされているパン用品種「ミナミノカオリ」は、穂発芽しやすいため、品質や加工適性が低下するといった問題があります。

そこで、栽培特性と製パン性に優れる新品種「せとのほほえみ」を令和 8 年 7 月に県の特定品種に指定したので、その特性等について紹介します。

「せとのほほえみ」はパン用小麦品種として、農研機構 西日本農業研究センターで育成されました。「せとのほほえみ」は次のような特徴があります。

1. 育成地における品種特性（表 1）

- ・秋播性（幼穂分化に必要な低温の程度で、数値が大きいほど秋播性程度が強い）の品種で、春先の凍霜害を受けるリスクが低下します。
- ・穂発芽耐性に優れ、コムギ縞萎縮病にも抵抗性を保有しています。
- ・赤かび病抵抗性は中程度です。

表 1 育成地による「ミナミノカオリ」と「せとのほほえみ」の特性評価

品種名	播性	穂発芽	コムギ縞萎縮病		赤かび病
			I 型	III 型	
せとのほほえみ	IV	やや難	やや強	やや強	中
ミナミノカオリ	I	やや易	強	強	中

「伊藤美環子・伴雄介・加藤啓太・川口謙二・高田兼則・谷中美貴子・船附稚子・池田達哉・石川直幸（2025）. 製パン性に優れコムギ縞萎縮病抵抗性を持つ関東以西向け秋播性コムギ新品種「せとのほほえみ」の育成. 育種学研, 27(1):51-60. <https://doi.org/10.1270/jsbbr.24J16>」を基に滋賀県農業技術振興センターが一部改変して作成。



写真 1 成熟期の草姿
左：せとのほほえみ
右：ミナミノカオリ

2. 農業技術振興センターにおける栽培試験結果（写真 1、表 2）

「ミナミノカオリ」と比較して

- ・出穂期は 1 日遅いものの、成熟期は 1 日早まります。稈長は 3cm 程度長いものの、耐倒伏性に優れます。
- ・穂数および子実重は同程度で、容積重はやや重くなります。
- ・外観品質はやや優れ、子実タンパク質含有率は同程度ですが、年次により低くなる場合があります。

表 2 麦奨励品種決定調査における特性概要（農業技術振興センター）

品種名	出穂期 (月日)	成熟期 (月日)	稈長 (cm)	倒伏程度 (0-5)	穂数 (本/㎡)	子実重 (kg/10a)	容積重 (g/L)	タンパク質 含有率(%)	外観品質 (1.0-6.0)
せとのほほえみ	4月8日	6月3日	89	0	438	523	846	13.2	4.7
ミナミノカオリ	4月7日	6月4日	86	0.2	448	531	830	13.4	5.4

2020 年～ 2023 年産、2025 年産の 5 か年平均値
外観品質は目視による評価（1.0-4.5：1 等、-5.5：2 等、-6.0 規格外）

3. 加工適性（表3）

・製パン試験結果では、作業性およびパンの官能評価で優れ、製パン適性は優れています。

表3 実需者による「せとのほほえみ」の加工適性評価（製パン試験）

栽培地	品種・銘柄名	吸水性 評価(A) (20点)	作業性 評価(B) (20点)	パンの官能評価 (C)								合計 (100点)	総合評価 A+B+C×0.6 (100点)
				焼色 (10点)	形・均整 (5点)	皮質 (5点)	体積 (10点)	すだち (20点)	色相 (10点)	触感 (15点)	食感 (25点)		
野洲市	せとのほほえみ	13.0	15.5	8.2	3.4	3.7	8.1	16.3	7.6	11.4	19.3	78.0	75.3
	ミナミノカオリ	13.8	13.5	7.4	1.6	2.2	5.4	9.5	5.2	8.4	13.1	52.8	58.9
(標準品)	1CW	16.0	16.0	8.0	4.0	4.0	8.0	16.0	8.0	12.0	20.0	80.0	80.0

注1) 製パン試験は、大阪府製粉協会に委託し「製粉協会製粉研究所方式」に準じて実施。標準品「1CW」を80点とする相対評価。

注2) 数値は、2024年、2025年産の2か年平均値。

注3) 吸水性評価は、吸水性、適性吸水率、混捏時間および混捏時の状態を評価。

注4) 作業性評価は、生地の状態を評価。

4. 栽培のポイント

収量と品質を確保するために注意すべき点は以下のとおりです。

- ①排水対策の徹底：湿害を回避することで、苗立ちの安定と生育・登熟の向上を図ります。
- ②赤かび病防除の徹底：1回目の散布は、開花始め～開花期に行い、2回目の散布は、1回目の散布から7～10日後頃に行います。
- ③開花期の追肥施用：子実タンパク質含有率の品質ランク区分基準値 11.5～14.0%を確保するため、実肥（開花期）として10aあたり窒素量 8kgを必ず施用します。
- ④適期収穫：育成地での穂発芽性の評価は「やや難」ですが、刈り遅れないようにします。

以上のように、「せとのほほえみ」は栽培特性と加工適性に優れることから、生産者、実需者の双方にとって非常に魅力的な品種です。「せとのほほえみ」が、本県の麦作の活性化につながることを期待しています。



近江米の消費拡大に向け「びわ湖の日」 近江米店頭PR活動を実施

～滋賀県・京都府・大阪府の消費者に
近江米の美味しさを
お届け～

近江米振興協会

近年、米の消費量が減少傾向にあり、近江米においても消費拡大が喫緊の課題となっています。近江米の安定した消費は、生産者の経営安定だけでなく、滋賀県の美しい自然環境の保全にも繋がります。

このような状況の中、「近江米」の消費拡大の機運を高め、またその美味しさの再認識を目的とし、株式会社平和堂と株式会社パールライス滋賀が滋賀県内外の平和堂 10 店舗で「近江米試食イベント」をしました。

近江米振興協会は、店頭での「みずかがみ」と「きらみずき」の試食提供、両品種の特徴の説明や琵琶湖の環境保全につながる生産面での取り組みの説明などのPR活動を行いました。



滋賀県産近江米

ことさんさん



近江米振興協会
<https://www.ohmimai.jp>