

令和6年2月10日(土)

令和5年度水田農業振興フォーラム



「きらみずき」の販売状況について

近江米 滋賀県産



私たちは、近江米を愛しています。

株式会社 **パールライズ** 滋賀

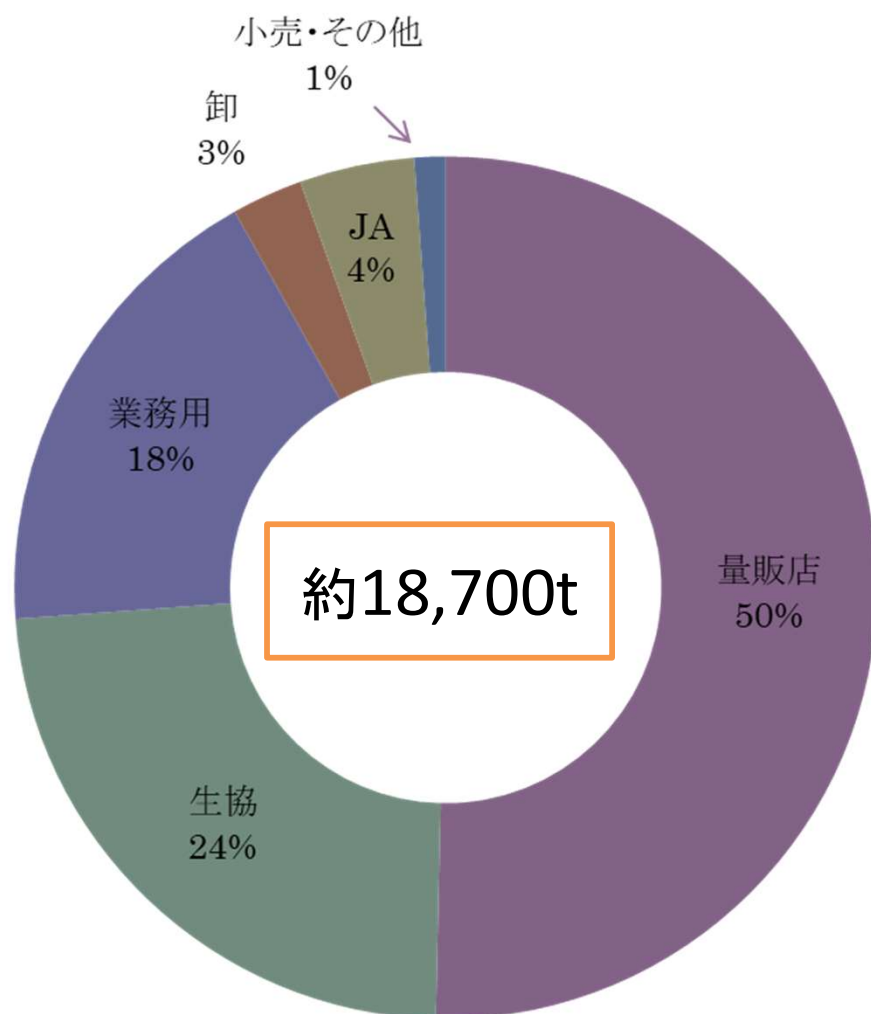
〒520-2331 滋賀県野洲市小篠原 2-1
TEL.077-586-7433 <http://www.pearl-shiga.jp/>

(株)パールライス滋賀の概要

1. 設立年月日 平成13年3月1日
2. 会社形態 JA全農しが100%出資の子会社
3. 主な業務内容 米穀類の仕入、搗精、販売業
米穀の受託搗精
米麦加工食料品の仕入、販売業等
4. 精米取扱数量 年間販売数量 18,700トン
(令和4年度) うち無洗米販売量 約7,100トン(38%)
5. 滋賀県産取扱 80%以上
6. 玄米搗精数量 20,291トン (約34万俵)

(株)パールライス滋賀の精米販売状況

《令和4年度業態別販売実績》



《主要取引先》

【量販店】

平和堂、バロー、イオンリテール、イオンビッグ、スター、クスリのアオキ、マックスバリュ東海、ユニーグループ、他

【生協】

コープしが、コープきんき、日生協、大阪パルコープ、いずみ市民生協、他


【業務用】

エス・ロジックス(株)、(株)グリーンハウス、フジノ食品、他

「きらみずき」の販売状況

きらみずき（令和5年産米）販売実績および今後供給計

（単位：トン）

形態	取引先	計画	12月末	今後可能	備考
量販店	平和堂（丸善）				エンド展開（定番導入に向け作業中）
量販店	スター				定番導入
量販店	イオン				定番導入
生協	コープしが				定番導入
ドラッグ	クスリのアオキ				定番導入
量販店	バロー				定番予定
量販店	マックスバリュ東海				定番予定
量販店	ベイシア				定番予定
量販店	ユニーグループ				定番予定
	合計		92.4	12.1	80.2

「きらみずき」のPR展開(店頭POP)



新品種
デビュー!

近江米新品種 こだわる人が選ぶ
「おいしさ」と「やさしさ」

きらみずき

滋賀県産近江米

きらみずき
滋賀県産近江米 5kg
滋賀県産近江米 きらみずき

滋賀県では、これまで農業や化学肥料の使用量を慣行の半以下に減らすなど、琵琶湖をはじめとする滋賀県の豊かな自然環境に配慮した「環境こだわり栽培」を進めてきました。
この「きらみずき」は、これまでの環境こだわり栽培よりもさらに厳しい基準（栽培期間中に化学肥料（窒素成分）と殺虫・殺菌剤を使用しない）で栽培されたお米です。

滋賀レイクスターズとのコラボ展開



「滋賀きらみずきごはん」の販売展開

きらみずきを使用したパックごはんを開発し、価格競争に巻き込まれない、付加価値のある商品として展開。



令和5年産米の品質状況(玄米)

玄米品質分析結果 (パールライス滋賀分析)

玄米品質測定結果 (平均)

調査期間：令和5年11月7日から令和6年1月16日

製品名	年産	水分	タンパク	アミロース	整粒	未熟粒	腹白粒	胴割粒	被害粒	死米
指定環境83号 きらみずき (分析サンプル数11件)	5	14.2	7.2	17.0	83.6	14.2	1.5	1.6	0.2	0.4
滋賀県産コシヒカリ (分析サンプル数128件)	5	14.3	7.5	17.3	73.9	20.5	2.7	4.4	0.4	0.8
環境みずかがみ (分析サンプル数53件)	5	14.2	7.8	17.0	77.3	16.5	1.8	5.3	0.4	0.4
3品種(玄米)の平均	5	14.2	7.5	17.1	78.2	17.0	2.0	3.7	0.3	0.5

外観計測機器：静岡製機ES

食味測定機器：静岡製機SR※測定値は、1等、2等、3等を全て含んでいます。

令和5年産米の品質状況(精米)

精米品質分析結果 (パールライス滋賀分析)

平均一覧表 (精米品質測定結果)

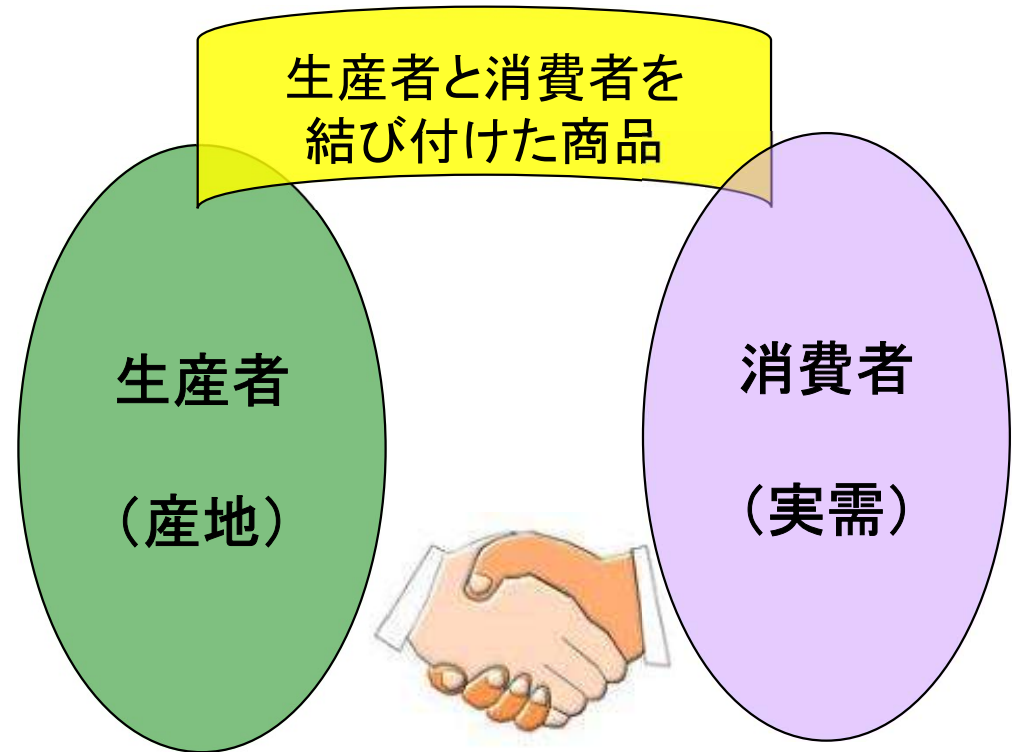
調査期間：令和5年11月16日から令和6年1月15日

製品名	年産	水分	たんぱく	アミロース	スコア	食味格付	整粒	粉状質粒	被害粒	着色粒	胴割粒	砕粒	白度
指定栽培きらみずき (分析サンプル数11件)	5	13.9	6.3	17.3	79.0	A	96.9	1.4	0.1	0.0	0.5	1.0	41.6
滋賀コシヒカリ (分析サンプル数57件)	5	13.8	6.4	17.4	76.6	A	86.8	9.9	0.1	0.0	1.1	1.1	45.5
環境みずかがみ (分析サンプル数70件)	5	14.0	6.9	17.6	73.2	A	93.3	2.3	0.1	0.0	1.5	1.5	41.4
3品種(精米)の平均	5	13.9	6.5	17.4	76.3	-	92.3	4.5	0.1	0.0	1.0	1.2	42.8
出荷基準	-	16.0 以下	-	-	-	-	-	15.0 以下	計2.0以下 (着色粒含)	0.2 以下	-	8.0 以下	-

外観計測機器：静岡製機ES-V

食味測定機器：静岡製機SRE

産地と実需を結びつけた商品の展開と拡大



生産者・JA様をお願いしたいこと

① 安全・安心であること

「安全性の確保」を裏付けするために、生産履歴の記帳・農産物検査は最低条件となります。
米トレーサビリティ法の遵守をお願いします。
問題が発生した場合などに流通ルートをややかに特定し、産地情報を伝達することが義務付けられています。

② 安定した良食味

「いつも美味しく」が重要となります。
消費者や実需者から近江米は美味しいとの評価を得ていますので、今後も美味しいお米の生産・供給をお願いします。
きらみずきはプレデビューのため、まとまった数量となっていませんが、今後生産が増えると、地域ごとに品質・食味がブレることも考えられます。
「いつも美味しく」のためには、栽培基準を守っていただき、品質・食味がブレないお米が非常に重要となります。



③ 安定した供給と流通ルート

1年を通して安定して供給できる産地が、実需者や消費者の信頼を得られます。
生産地の精米卸として、地元のお米（近江米）を年間を通じて、安定して実需者や消費者に供給する必要があります。
その責務を果たすためにも、近江米を安定して供給していただきたく、それができなければ産地としての信用が失墜することになります。

また、流通（販売）ルートの安定も、産地の信頼確保と価格安定に結びつきます。
現在は、お米は誰でも自由に売買することができます。
同じ近江米であっても、様々な流通経路で販売されているのが実情です。
競争は必要ですが、過度な競争は、将来的には生産者や実需者の利益に繋がりません。

④ 適正な保管の実施

生産者が丹精込めて作られた美味しいお米を、美味しいまま出荷いただくために、適正な保管管理の実施をお願いします。

保管時は、

- ・品質の維持（水分、臭い、カビ、虫、破袋）
- ・ロット管理

出庫（積込）時は、

- ・検査証明書欄の記載事項に誤りや漏れがないかの確認
- ・破袋、水濡れ、汚れ、異物の付着等がないかの確認
- ・特裁米ガイドライン、環境こだわり等の貼付シールが剥がれていないかの確認

特に「きらみずき」は環境こだわりでも特別な栽培方法となりますので、シールの貼り間違えや貼り忘れが無いよう留意願います。

ご清聴ありがとうございました。

