

近江米

第55巻
第1号
(通巻269号)

令和6年

04

(2024年)

発行 / 近江米振興協会

編集責任者 / 小久保 泰

- 令和5年産米食味ランキング特A評価
- 令和5年度
水田農業振興フォーラムを開催

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。



近江米「みずかがみ」の特A評価獲得を喜ぶ三日月会長(滋賀県知事)と関係者

近江米「みずかがみ」特A評価獲得！！

近江米振興協会 会長
滋賀県知事 三日月 大造

このたび、近江米「みずかがみ」が一般財団法人日本穀物検定協会の令和5年産米の食味ランキングにおいて「特A」に評価されました。

「みずかがみ」は平成25年に一般栽培として本格デビューして10年目となり、この間5度の特A評価（参考出品を含めると6度目）を獲得しています。令和5年産は、特に夏の高温が大変厳しい気象条件が続いた中での特A評価であり、みずかがみ本来の特性である「夏季の高温」に強いという特性が発揮されたものと思うところです。

これには当然、基本となる土づくり、水管理、品質管理の徹底を行った生産者の皆さんの努力の結晶であることは申すまでもありません。丹精込めて栽培していただいた、まさに「米」の漢字を表す多くの手間（88回）をかけていただいたのではないのでしょうか。

この結果は、今後の近江米の需要拡大を図る上で強力なアピールになるとともに、県が進めております「環境こだわり農業」、その象徴となる「オーガニック米」の取組など、滋賀ならではの安全・安心でおいしい米づくりの力強い後押しにもなります。そして何より、消費者の皆さんが、近江米を選び、食べていただくことで、農業者を応援していただくことにも繋がります。

今後も、消費者の皆様から「近江米」と指名をされるよう、生産者および関係者一丸となり、自信と誇りを持って、みずかがみをはじめとする近江米の振興に取り組んでまいりますので、引き続きご支援ご協力をよろしくお願いいたします。



令和6年2月29日（県庁知事室）特A評価獲得を近江米振興協会会長である三日月知事へ報告
（左から）JA滋賀中央会小西常務 JA全農しが山田本部長 近江米振興協会小久保事務局長
三日月知事 岡田農政水産部長 加藤農政水産部次長 みずかがみん

令和5年度 水田農業振興フォーラムを開催

近江米振興協会

近江米振興協会は、令和6年2月10日東近江市の五個荘コミュニティセンターにおいて「令和5年度水田農業振興フォーラム」を開催しました。近江米を取り巻く環境が厳しくなる中で、需要に応じた生産や水田の効率的な活用と農業所得の向上を目指すとともに、新品種「きらみずき」の生産拡大による近江米ブランドの維持・向上を図ることを目的に県内の農業関係者約300人の参加がありました。

フォーラムは、滋賀県知事三日月大造会長のあいさつ（滋賀県農政水産部技監鋒山和幸氏代読）に続いて、令和5年度近江米食味コンクールの表彰式および講演が行われました。

近江米食味コンクールは、みずかがみ部門99点、環境こだわりこしひかり部門101点、合計200点の応募がありました。近江米振興協会生産部会長川村清隆氏から審査・講評があり、応募されたものは、土づくりから収穫・乾燥調製まで基本技術を押さえ丁寧な米づくりがされたものであることが伺えるもので、一次審査・二次審査、さらに食味試験を行い各部門の受賞者が決定されたことが説明されました。

両部門の最優秀賞を受賞された両氏からコメントがあり、みずかがみ部門の喜多利高さん（犬上郡多賀町）からは、生育を見ながら毎日ほ場を見ることや水管理に重きを置いていること、環境こだわりこしひかり部門の池田佳一郎さん（東近江市）からは「土の力」土づくりが大事であるとのコメントに参加者からは共感の声がありました。

続く講演は、猛暑対策と新品種「きらみずき」のブランド化の推進対策を滋賀県、きらみずきの販売状況を株式会社パールライス滋賀からそれぞれ講演と報告があり、滋賀県産小麦の状況等を全農滋賀県本部と滋賀県製麺工業協同組合から報告等が行われました。



【上段】	主食商 西村理事長	滋賀県 鋒山技監	コシヒカリ協会賞 塚本信雄	みずかがみ協会賞 山元孝文	中央会 佐野副会長	全農 山田副本部長	(敬称略)	
【下段】	コシヒカリ理事長賞 福地 勝	コシヒカリ全農賞 木下清則	コシヒカリ中央会長賞 木下國保	コシヒカリ知事賞 池田佳一郎	みずかがみ知事賞 喜多利高	みずかがみ中央会長賞 三品芳之	みずかがみ全農賞 本庄秀次	みずかがみ理事長賞 間所秀夫

令和5年度「みずかがみ」・「環境こだわりコシヒカリ」 食味コンクールの審査結果と講評

近江米振興協会

令和5年度食味コンクールは、主に家庭用として流通している「みずかがみ」と「環境こだわりコシヒカリ」の食味や品質を高め、近江米ブランドのより一層の向上を目的として毎年実施しているものです。

令和5年産米については、5月末からの日照不足に加え、夏の高温等により収量に大きな影響が出ました。その結果、全国の作況指数「101（平年並み）」に対し、本県の作況指数は、平成26年産以来の「97（やや不良）」となりました。これは出穂期に高温に遭遇したことで白未熟粒が発生する等、米の品質が低下が見受けられ、令和5年12月31日現在のうるち玄米の1等米比率は54.4%と、昨年同期と比べて10%ほど低い状況となっています。こうした収量減少・品質低下に加え、生産資材費等が高騰するなど、農業者の皆様には大変な御苦労の中におきまして「みずかがみ部門」99点、「環境こだわりコシヒカリ部門」101点、合計200点を出品いただきました。

審査は、生産履歴などの出品条件を書類によって確認する一次審査を行い、次に、タンパク含有率などを判定する「食味計」と、整粒歩合などの外観品質を検査する「品質判定機」による二次審査を行いました。分析結果によりますと、食味の重要な指標であるタンパク含有率は、「みずかがみ部門」では平均値が昨年度と同様の6.5%となり、高品質生産に向けた生産者の皆様が努力いただいた結果と捉えているところです。同様に、「環境こだわりコシヒカリ部門」のタンパク含有率の平均値は、5.9%と、昨年度の6.0%から改善がみられました。

一方、外観品質については、目標の整粒歩合80%に満たないものが多く見受けられ、「コシヒカリ」「みずかがみ」をはじめ近江米全体が猛暑の影響を大きく受けたものと捉えております。

また、最終審査は、実際に食べた官能評価により判断することとし、二次審査で上位となりましたサンプルをいただき、滋賀県農業技術振興センターにおいて食味試験を実施しました。いずれのサンプルも甲乙つけがたい内容で、非常に評価が高く、美味しいお米を生産しようとする生産者の熱意を感じたところです。

このコンクールに参加を頂きました方々には、それぞれに、土づくりから収穫、乾燥調製に至るまでの基本技術をはじめ、きめ細かな管理を実践いただいたものと考えております。

今後とも近江米に携わる関係者が一丸となって需要の変化に対応した生産により「近江米ブランド」をより大きく育てていただくことをお願い申し上げ、審査結果と講評とさせていただきます。

令和6年2月10日

近江米振興協会生産部会 会長 川村清隆

令和5年度 食味コンクール受賞者

●みずかがみ部門

(敬称略)

表彰区分		氏名	市町
最優秀賞	滋賀県知事賞	喜多 利高	多賀町
優秀賞	滋賀県農業協同組合中央会長賞	三品 芳之	守山市
優秀賞	全国農業協同組合連合会滋賀県本部長賞	本庄 秀次	米原市
優秀賞	近江米振興協会会長賞	山元 孝文	大津市
優秀賞	滋賀県主食集荷商業協同組合理事長賞	間所 秀夫	長浜市

●環境こだわりコシヒカリ部門

(敬称略)

表彰区分		氏名	市町
最優秀賞	滋賀県知事賞	池田 佳一郎	東近江市
優秀賞	滋賀県農業協同組合中央会長賞	木下 國保	長浜市
優秀賞	全国農業協同組合連合会滋賀県本部長賞	木下 清則	長浜市
優秀賞	近江米振興協会会長賞	塚本 信雄	日野町
優秀賞	滋賀県主食集荷商業協同組合理事長賞	農事組合法人 Farm 西庄 代表理事 福地 勝	近江八幡市

令和5年度 水田農業振興フォーラム講演等概要

令和6年2月10日

日時：五箇荘コミュニティセンター

(敬称略)

講演名	講師
講演1 気候変動に対応した水稻栽培について	滋賀県農業技術振興センター 革新支援部 主幹 森 茂之
講演2 近江米新品種「きらみずき」の推進について	滋賀県みらいの農業振興課 主査 塚本 敬之
講演3 「きらみずき」販売状況について	株式会社パールライス滋賀 取締役業務部長 中村 正人
情報提供 (1) 麦の情勢について (2) 滋賀県産小麦使用 「びわほなみ」ラーメンについて	全国農業協同組合連合会滋賀県本部 農産部次長 北村 信秀 滋賀県製麺工業協同組合 代表理事 富江 彦仁

オーガニック農業で栽培の「きらみずき」を学校給食に提供

みどりの食料戦略室

はじめに

オーガニック農業は、自然がもつ循環機能を最大限に活用しながら、次の生産方法を用いて行われる農業です。

- ・ 化学的に合成された肥料および農薬を使用しないこと
- ・ 遺伝子組換え技術を利用しないこと
- ・ 農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減すること

近江米振興協会では、令和6年1月～2月に、オーガニック農業による「きらみずき」の推進を図るため、県内公立学校の学校給食での利用を検討することとし、オーガニック栽培された「きらみずき」を試験的に彦根市、竜王町など22校に約8,000食を提供しました。

背景

近江米の45%は、「環境こだわり米」として栽培されており、県内の多くの公立学校では、「みずかがみ」をはじめとする環境こだわり米が学校給食に利用されています。一方、オーガニック栽培のお米は、購入先や必要量の確保等が課題となり、学校給食での活用は進んでいません。

全国的には、「みどりの食料システム戦略」を背景に、オーガニックビレッジ（生産から消費まで一貫して進めるオーガニック農業のモデル市町）宣言を行った自治体を中心に、オーガニック食材を学校給食で利用する取組の検討が進んでいるところです。

滋賀県では、環境こだわり農業の柱の一つとしてオーガニック農業を推進しており、近江米振興協会では、県域で集荷・販売されるオーガニック米の販路開拓に取り組んでいます。

また、近江米新品種「きらみずき」は、持続可能な農業のシンボルとして位置づけ、オーガニック栽培に取り組むのきっかけとなるよう推進しています。



学校給食へのオーガニック給食導入効果

学校給食におけるオーガニック米の活用は、学習の機会として、多様な農業の有り方や自然が持つ機能を最大限に活用すること、生物多様性、土壌環境の保全などについて学び、将来の持続可能な消費生活に繋がることなどが期待されます。

今回も、子どもたちがオーガニック農業を学習する機会とするため、学習資料を作成し、担任の先生からも子供たちへ「オーガニック」や「きらみずき」の説明をいただくなど、オーガニック給食を通じてさまざまな指導をしていただきました。



学習用の啓発資料

竜王町立竜王西小学校での給食の様子

竜王町立竜王西小学校で提供された学校給食では、TV や新聞の取材もいただき、「きらみずき」のPR にもつながりました。



配膳の様子



おいしくいただきます。

竜王西小学校では、5年生で「たんぼのこ」で田植えや稲刈り、イネの成長の観察などを学習されています。学習発表会では、お米について学んだこと、調べたことをまとめて、保護者や地域の方々に発表するなど、熱心に取り組まれています。

今回、5年生の児童から、「きらみずき」を栽培された農家のみなさんあてに、「きらみずき」を食べた感想のお手紙をいただきました。

子供たちのお手紙から（原文のまま）

○ ぼくはきらみずきを食べて、いつものお米より一つぶが大きくてふっくらしていてかんだらかむほどもちもちしていたし、あまみもありました。ぼくはきらみずきを食べて、もちもち

していてあまみがあったのですぐきらみずきを好きになりました。きらみずきを食べて農薬を使わずに育てられてすごいと思いました。またきらみずきを食べたいです。

○ 新しい品種きらみずきを食べてまずお米としての甘みが強くて粒が大きいので食べ応えがあっておいしかったです。また、オーガニック農法でこんな美味しさになるのもすごいと思いました。農家さんの手間ひまこめて作ったんだと思いました。夏の暑さにも強いので、温だん化対策にもなるから品種かい良する人もすごいと思いました。



子ども達から農家のみなさんへのお手紙

さいごに

給食を食べたあるクラスでは、79%の児童が「きらみずき」を「おいしい」と回答し、うち約8割で「甘み」がある事を高く評価し、また、多くの子供たち（59%）が農薬等を使用せずに生産する農家の苦労に感動するなど、「きらみずき」や「オーガニック」を高く評価いただきました。

学校給食におけるオーガニック食材の活用については、食育の推進や地域で有機農業への理解の浸透などに有益な一方、その経費の負担も必要となります。今後は、オーガニック給食の導入を検討する、学校設置者である市町の取組と連携し、生産の拡大と供給モデルの構築を図ります。

近江米新品種「きらみずき」栽培研修会の開催について

近江米振興協会

1. はじめに

近江米情報1月号では、令和5年産「きらみずき」の作柄概況や作付推進説明会の様子をお伝えしました。今回は令和6年産「きらみずき」の栽培申込状況や収量・品質等の高位安定化に向けた栽培研修会の様子をご紹介します。

2. 令和6年産「きらみずき」栽培申込状況（3月5日時点）

『「きらみずき」推進ガイドライン』に基づき令和6年産「きらみずき」の栽培者を募集したところ、栽培申込者数は約270名で申込面積は約190haとなりました。昨年産の栽培者のうち約9割にあたる65名が今年も継続して取り組まれます。

昨年産は生産者やほ場による収量・品質のバラつきが大きくなったことから、令和6年産については、「令和6年産の栽培ポイント」を参考にして、安定生産に取り組みましょう。

3. 栽培研修会について

令和6年産「きらみずき」の安定生産に向けた栽培研修会を令和6年2月14日（於：滋賀県立男女共同参画センター）および2月16日（於：守山市民ホール）にて開催しました。研修会では、栽培者やJA等集荷業者約300名が出席し、追肥の施用や穂肥の適期施用等安定生産に向けた取組について説明を行いました。



栽培研修会の様子（左：男女共同参画センター、右：守山市民ホール）



栽培研修会の資料
(県ホームページへ)

4. さいごに

当協会では、令和6年産「きらみずき」についても、収量・品質の高位安定化に向けた栽培研修会の開催や生産者個々の食味水準等を把握し、次作に活かすため理化学分析の取組を予定しています。また、令和6年産での本格デビューにあたり、栽培技術の確立と普及、そして「きらみずき」の価値を消費者のみなさまに理解いただき、生産者の努力や苦勞に応える販売に繋がるようPRに取り組んでいきます。

令和6年産の栽培ポイント

(1) ほ場選定～移植

「きらみずき」は初期生育が比較的旺盛で分けつを確保しやすい一方で、初期生育が旺盛になり過ぎないように注意が必要です。

- ほ場選定：過去に病害虫が多発生した地域・ほ場は避ける
- 移植時期：**5月10～20日**を中心に移植
- 栽植密度：

	湖辺	湖辺砂質、平坦	中山間
	50～60株/坪	60株/坪	60～70株/坪

(2) 水管理

有機質肥料や堆肥、緑肥等を活用することから、化学肥料を使用する一般的な栽培に比べて、有機物の分解による還元障害が生じやすいため注意が必要です。

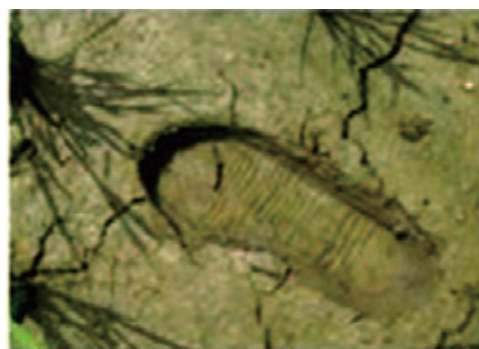
- 除草剤処理後はやや深水で7日間の止水管理！
- 分けつ期は浅水管理、**還元障害**がみられたら**田面を軽く干す**！
- 目標穂数の8割**を確保できた段階で**中干し**を始める！

栽植密度（坪あたり）ごとの中干し時期の茎数の目安

	50株植え	60株植え	70株植え
株あたり茎数	20本	17本	14本



中干し開始時期の株張の目安
(60株植え)



中干し程度の目安

(3)追肥

「きらみずき」は初期生育が旺盛過ぎると穂肥時期までに栄養不足となり葉色が極端に低下する場合があります。

【基肥が全層施肥】確実に追肥を施用する！

時期	6月下旬頃
施用量	有機質肥料で窒素成分2kg/10a

【基肥が側条施肥】葉色が低下したら追肥を施用する！

葉色	葉色板で3.8以下（SPAD値で35以下）
時期	移植から1か月以上経過し穂肥まで1週間以上ある場合
施用量	有機質肥料で窒素成分1kg/10a

(4)穂肥

「きらみずき」は有機質肥料を施用することから、**【1回目】幼穂形成期(幼穂長1mm)の1週間前頃**と**【2回目】1回目の2週間後(幼穂形成期の1週間後頃)**が施用の適期となります。以下の施用時期の目安を参考にほ場を確認し、穂肥を施用しましょう！

穂肥の目安

施用時期	移植時期	1回目穂肥	2回目穂肥
	(5月10日移植)	7月10日頃	7月24日頃
追肥施用量	(5月20日移植)	7月14日頃	7月28日頃
	それぞれ有機質肥料で窒素成分3kg/10a (2回分施 合計窒素成分6kg/10a)		

※農業技術振興センター(近江八幡市)における「きらみずき」(5/10移植、中苗、H28~R4年)の出穂期データを基に施用時期を推測しているため、**今後の天候や地域によって施用時期が異なる可能性があります。**

令和 6 年産 麦類の事前検査指導事項

近畿農政局滋賀県拠点

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。

1 受検者等への周知に関する事項

(1) 的確な乾燥・調製の実施による適正水分の確保

- ① 水分の高い麦を高温で急速に乾燥すると、熱損粒、硬質麦、たい色粒の発生及びビール大麦の発芽勢を低下させる等、品質を著しく低下させることとなる。
また、乾燥不足は麦の貯蔵性を悪くするとともに、加工適性に大きく影響することとなる。
- ② 麦については、収穫適期が梅雨の時期に遭遇し、収穫適期の幅も非常に狭いことから、穀粒水分、送風温度、乾燥時間等に十分注意し適切な乾燥を行うとともに、仕上げ水分は戻り水分を考慮すること。

(2) 受検品の均質性の確保

- ① 共同乾燥調製施設（以下「施設」という。）の荷受け時において、水分の測定や、発熱、異臭等の有無の確認を行うとともに、特に赤かび粒、発芽粒、麦角粒、なまぐさ黒穂病粒等の被害粒等の混入には細心の注意を払い、品質に応じた仕分けを徹底すること。
また、品質事故を防止する観点から、施設の乾燥能力に見合った計画的な荷受けを行うこと。
- ② 調製段階において、品位に応じた適切な調製機器を使用し、細麦、被害粒等の除去及び均質化を図られるよう入念に調製を行うこと。

(3) 適正な荷造り・包装等の実施

- ① フレコンの点検及び清掃を入念に行うこと。
- ② フレコンの封印を行う場合は、農産物検査業務規程の「等級証印及び農産物検査員の認印の管理」及び「フレコンの封印方法」の項に定めるところにより行うこと。

(4) 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の制定について」（平成 21 年 5 月 29 日付け 21 総食第 213 号（総合食料局長通知（以下基本要領という））の国内産農産物の検査実施マニュアルに定められた「検査請求書の記載方法」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、受検者に指導すること。

また、検査請求書の受理にあたっては、その内容を十分に確認すること。

2 適正な農産物検査の実施に関する事項

(1) 適正な品位格付け

① 赤かび粒

ア 麦類の赤かび病の病原菌であるフザリウム属の菌がデオキシニバレノール（毒素）を産生するとされていることから、農産物規格規程において、赤かび粒の混入限度を「0.0%」と定めており、細心の注意を払い判定すること。

イ 赤かび粒かアントシアン粒かの判断が困難なものについては、試験研究機関等の試験結果に基づき判定すること。（別添参照）

ウ 集出荷事業者は、出庫時まで全農等の「国内産小麦のデオキシニバレノールに係る自主検査実施要領」に基づき、DON 検査を必ず行い基準値（1.0mg/kg）を超えることが確認された場合は当該小麦を廃棄することを徹底すること。

② 発芽粒、たい色粒

発芽やたい色した麦は低アミロ麦となり、二次加工適性を著しく損ねる原因となることから、的確に判定すること。

③ 異臭麦の判定

事前の品質予察等から異臭麦の発生が懸念される場合は、次の方法により複数の者で迅速に異臭の有無を判定すること。

ア 電動粉碎器等で粉碎する。（異臭の強いものは、この段階で臭う。）

イ 粉碎したものに湯を注ぐ。

湯の温度は 70℃（熱湯を注ぐと臭いが瞬時に発散してしまう。）とし、湯の量は攪拌棒で攪拌しているうちにまとまってくる程度（粉の概ね 4 割程度）とする。

また、攪拌棒及び容器等は、臭いのするもの（割箸、プラスチック、紙コップ等）の使用は避ける。

ウ 嗅ぎ分けの間に臭いが薄くなってきたら、攪拌棒でイのまとまったものを攪拌しなおす。

④ 熱損粒及び硬質粒

外観からは、判定しにくいので、状況に応じた単位ごとにパーリング等を行い確認すること。

⑤ 異物

土砂、石、ガラス片、金属片及びプラスチック片が混入してはならないとされており、このような異物が混入したものは検査を行わないこと。

(2) 適正な農産物検査証明の記載

① 検査証明の内容及び記載事項について、農産物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、チェックリスト等を作成し活用すること。

② 品位等検査を受けようとする普通小麦のうち、「水分の含有率及び容積重」の検査証明を発行する場合は、定められた様式を使用すること。

また、水分測定については、基本要領の標準計測方法、使用する検査機器として仕様・精度が確認されたものを使用すること。

③ 農産物検査法施行規則の改正により、令和 3 年 9 月 1 日から皆掛重量の検査証明が廃止されたことから、紙袋の検査証明欄に皆掛重量が記載されている場合は、必ず抹消すること。

なお、当事者間の判断で検査証明欄外に皆掛重量を記載することができる。

3 検査結果報告書の期限に関する事項

登録検査機関は、農林水産大臣が定める期日までに報告書を農林水産大臣あてに提出することになっている。(法第 20 条)

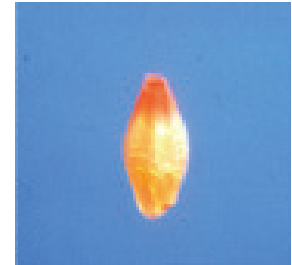
報告書等について、滋賀県知事が定める期日までに滋賀県知事宛に提出すること。

(別 添)

赤かび粒の基準

規格規程第 1 の 4 の定義の 8、同第 1 の 5 の定義の 9 及び第 1 の 6 の定義の 7 の「赤かび粒」を、各々の附の規定に従って適用する限界基準は、次によるものとする。

- (1) 赤色を帯びた部分の色の濃淡の程度が限界基準品以上でかつ、粒の赤色を帯びた部分が粒平面の 4 分の 1 以上のもの。
- (2) 「赤かび粒」を適用する限界基準に達していないものは、その程度を問わず被害粒（病害粒）とする。
- (3) 限界基準品は、色と大きさの程度を示す。
- (4) アントシアンの取扱い



ア 試験研究機関等の試験結果に基づき赤色又は赤紫色を帯びた部分が赤かびではなく、アントシアニン（遺伝的に赤色又は赤紫色を帯びた粒。以下同じ。）であると判定され、その発現の状況、形状等の特性が明らかなものについては、赤かび粒又は被害粒として取り扱わない。

イ アントシアニンか否かの判断が困難なものについては、試験研究機関等の試験結果等に基づき判定する。

ウ アントシアニンが発現した粒は、ビール大麦の 1 等の品位に規定する「品種固有の色」には該当しないものとする。

なお、品位の判定は、その混入の程度を勘案し行う。

【大麦のアントシアニン】



* 赤かび粒については、サーモンピンク色の粉状のかびを生じ、粒の表面がかびでザラついているのに対し、アントシアニンによる赤色粒については、光沢があり、表面はつるつるして、芒の延長線上に着色が認められ、基部に集積する。

麦類の赤かび病防除について

デオキシニバレノール(DON)の基準値(1.0mg/kg)に
注意し、防除を適期に
行いましょう！

病害虫防除所

1. 麦類の赤かび病とかび毒について

赤かび病は麦類の重要病害の一つで、主に穂に発生します。開花期～乳熟期に降雨日が多く、気温が高いと多発する傾向があります。赤かび病が多発すると減収するだけでなく、赤かび病菌が産生する人畜に有害なかび毒（マイコトキシン）による汚染が懸念され、赤かび病を発生させない対策が重要です。特に令和4年4月より、食品衛生法に基づいて、かび毒の一種であるデオキシニバレノール(DON)の小麦での成分規格は1.0mg/kgを超えて含有するものであってはならないとされました。

昨年、岩手県の令和4年産「ナンブコムギ」でDONの基準値を超えたため、出荷された小麦を回収した事例が発生しました。このように、小麦中のDONが1.0mg/kgを超えると、流通や販売ができなくなります。赤かび病の防除は、確実に実施しましょう。

2. 防除対策

赤かび病菌による、かび毒汚染を防止するためにも、農薬による防除は必須です。防除の基本的な考え方について、以下を参考に適期防除を実施しましょう。

～麦類赤かび病防除の基本的な考え方～

- ①小麦は、開花始め～開花期に農薬を散布する。特に、「びわほなみ」は、赤かび病に「弱い」ことから、1回目の散布から7～10日後頃にも農薬を散布する。
- ②二条大麦は、穂揃い10日後頃に農薬を散布する。
- ③六条大麦は、赤かび病に「やや弱い」ことから、開花始め～開花期とその7～10日後頃に農薬を散布する。
- ④農薬散布後降に雨が続く場合は、雨のやみ間を見て追加防除を行う。なお、「びわほなみ」は、2回目の散布から7～10日後頃に3回目の追加防除を行う。
- ⑤収穫後、乾燥・調製までに時間がかかると赤かび病菌が増殖し、かび毒が産生される場合があることから、収穫後は速やかに乾燥させる。
- ⑥共同乾燥調製施設では、荷受け時に赤かび病被害粒のチェックを行い、赤かび病被害粒がみられた場合は、必要に応じてその他の麦とは別に乾燥するなど仕分けを徹底する。またDON濃度を確認し、基準値(1.0mg/kg)以下になるように調製を行う。



赤かび病被害粒（右側）

滋賀県病害虫防除所ホームページ

<http://www.pref.shiga.lg.jp/boujyo/>

最新の発生予察情報やIPM、病害虫の見分け方などの関連情報を載せています。また、農作物病害虫雑草防除基準へのアクセスもできます。詳しくは検索・クリックしてください。

滋賀 防除所

検索

麦類の適期収穫について

農業技術振興センター
農業革新支援部

1. 令和6年産麦について

○11月上旬～中旬は降雨がやや多く、播種作業はやや遅れ気味となりました。11月中旬～下旬の気温が低く、全体的に初期生育はやや抑制されましたが、1月以降、気温が高い傾向が続き、年末までの生育抑制傾向は一転、生育が旺盛になり、平年より約1週間早まっています（原稿執筆の3月中旬時点）。

○今後の生育は気象の影響に左右されるため収穫期の予測は難しいですが、大阪管区気象台の1か月予報（3月7日発表）では向こう1か月の気温は高く、3か月予報（2月20日発表）では3月～5月は平年並または高い予報のため、成熟期も平年より早まる可能性が高いと考えられます。

○実際の気温によって登熟の進度が変わるため、子実水分に注意し、収穫作業が遅れないよう、準備を整えておくことが重要です。

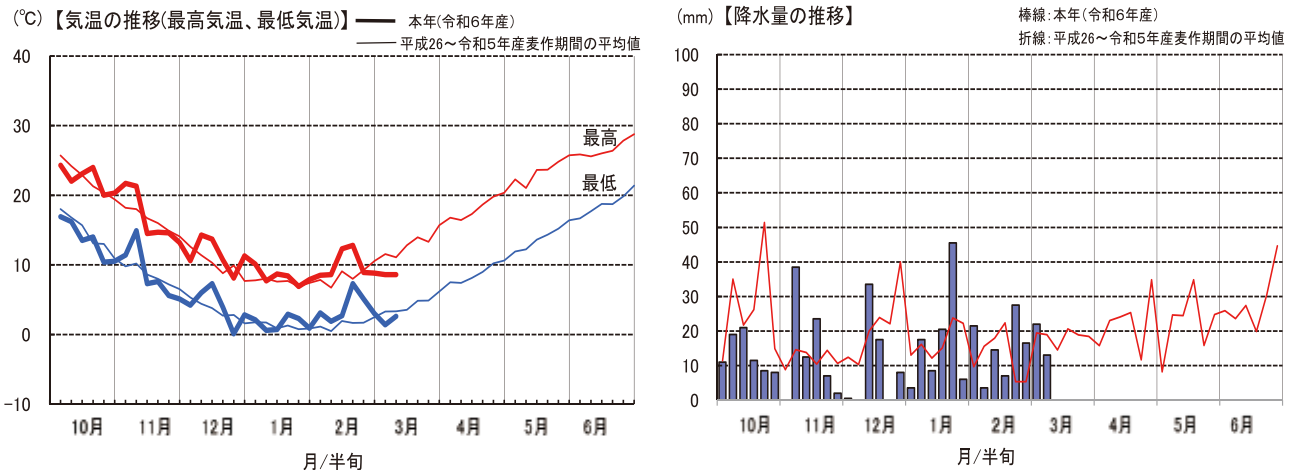


図1 令和6年産（令和5年播）麦作期間半旬別気象図（彦根気象台観測）

2. 麦の収穫適期

○麦類の成熟期は、外観上、黄緑色が消失して黄白色または褐色になり、子実が硬い糊状に達した時で、収穫適期は、小麦では成熟期から2～4日後、大麦では1～3日後になります。

○収穫は穀粒水分計での測定や図2を参考に、子実水分が30%以下になる頃に行います。

※ビール麦や種子麦は発芽勢を確保するため子実水分25%以下で収穫します。



「びわほなみ」の成熟期の様子

水分 (%)	20		30		40	
色 (背側)	褐色		褐色		黄白色	緑がかる
(腹側)	褐色		黄白色		黄白色	緑がかる
硬さ (指の腹で)	つぶせない		押しつぶせる		ひねりつぶせる (糊状)	ひねりつぶせる (乳液状)
硬さ (爪の先で)	割りにくい	なんとか割れる	少し硬い		容易に割れる	つぶれる
断面形状	固形状		硬い糊状		柔らかい糊状	乳液状

コンバイン収穫適期

図2 簡便法による収穫適期の見分け方

表1 出穂期と成熟期の一例 (近江八幡市安土町大中)

品種	播種日	出穂期	成熟期	登熟日数
びわほなみ	11月5日	4月6日	5月30日	54
	11月20日	4月14日	6月4日	50
ふくさやか	11月5日	4月9日	5月31日	52
	11月20日	4月18日	6月3日	47
農林61号	11月5日	4月12日	6月3日	52
	11月20日	4月20日	6月7日	49
ファイバースノウ	11月5日	4月13日	5月24日	41

注1) 農業技術振興センターの麦類作況調査のデータ

注2) 「びわほなみ」の播種日11月5日は平成28年産～令和5年産(8年間)の平均値

注3) 「びわほなみ」の播種日11月20日は平成28年産、平成30年産～令和5年産(7年間)の平均値

注4) 「ふくさやか」、「農林61号」、「ファイバースノウ」は平成26年産～令和5年産(10年間)の平均値

3. 収穫時の注意点

○収穫時の水分が高いと、穀粒の損傷や品質の低下が著しく、乾燥調製施設の処理能力の低下につながり、コストも高くなります。

○収穫が適期から遅れて降雨にあうと、容積重の低下、倒伏や穂発芽などの品質低下を起こす危険が高まるので注意してください。

○梅雨の合間を縫っての収穫作業になるため、立毛の状態でもまめに子実水分を測定するなどほ場の観察を十分に行い、ほ場ごとの作業計画を立てて収穫が遅れないように努めましょう。

○発熱や発酵による被害粒の発生を防止するため、穀粒水分の高い麦は収穫後、速やかに乾燥工程に移しましょう。

【参考】 麦生育情報の利用について

滋賀県農業技術振興センターでは、滋賀県内の麦の生育速報や管理のポイントを定期的に発信していますのでご覧ください。



麦生育情報はこちら

濁水防止

～美しい琵琶湖をいつまでも～



濁水防止

水と肥料を大切に!! 琵琶湖を美しく...

《濁水防止のポイント》

- ①：代かきは、できる限り浅水で実施する。
- ②：排水口はしっかり閉め、濁った水が流れないようにする。
- ③：畦塗りやアゼ波シートで水漏れを防止する。
- ④：田植え前には、水を落とさない。
- ⑤：田植え後の「かけ流しかんがい」はせず、水を大切に使う。

J A 滋賀中央会

滋賀の美しい琵琶湖。近畿の水がめである琵琶湖の水は、近畿に住む約 1,450 万人の飲料水等に利用され、生活の支えとなっています。

琵琶湖の保全及び再生に関する法律（琵琶湖再生法）では、琵琶湖は多数の固有種が存在する等豊かな生態系を有し、貴重な自然環境及び水産資源の宝庫であり、『国民的資産』として位置づけられています。また、滋賀県として環境に配慮した滋賀県の農業を「琵琶湖システム」として位置づけ、国連食糧農業機関（FAO）から令和 4 年 7 月に「世界農業遺産」へ認定されました。

間もなく春の農繁期を迎えます。河川へ流れる農業濁水は、圃場の土や肥料を流すことになり、琵琶湖の水質や生態系に大きな影響を及ぼすことにつながります。

令和 4 年 4 月にみどりの食料システム法が策定されるなど、SDGs や環境を重視する国内外の動きが加速しているなか、JA グループ滋賀では、美しい琵琶湖の環境を守り維持していくため濁水防止の啓発活動に取り組んでいます。

濁水の流出は、灌漑期に有機物汚染の発生を招き、底生動物の種数や多様性指数を顕著に低下させ、河川の生物多様性を損ないます。農業者の皆様一人一人の心がけ・環境に対する思いやりが国民的資産である琵琶湖の保全につながります。関係機関が一体となって濁水防止活動に取り組みましょう。

なお、滋賀県屋外広告物条例では、汚れや色あせまたは塗料等のはく離が著しいもの、破損や老朽の度合いが著しいもの、道路交通の安全を阻害するおそれのあるものの設置は禁止されています。啓発資材を屋外へ設置する際には十分注意しましょう。

大規模乾燥調製施設の管理運営にかかる 役員・幹部職員研修会を開催

近江米振興協会

令和6年2月22日、滋賀県農業教育情報センターにおいて、JAおよび関係機関の役職員を対象とした大規模乾燥調製施設における管理運営上の課題を共有し今後の施設運営を的確に進めるため、「施設の運営に係る法令遵守と事故発生防止」の研修会を開催しました。

まず始めに公益財団法人農業倉庫基金朝侍指導部長から「カントリーエレベーターの事故防止と衛生管理について」の講演がありました。この中で、令和4年度は全国のCE・RCでの事故の発生はありませんでしたが、平成元年度以降補償事故は年平均4件発生し補償金額が平均1,859万円となっている。事故原因として「いわゆる“ヒューマンエラー”」が多く、初任者の経験不足やベテラン職員の慣れによるものや設備の構造による特有の事故が見受けられている。こうしたことは、日常の管理状況（穀温の確認や水分管理等）を記録することで事故防止できると考えられるので日報等による管理を習慣づけていただきたいとのことでした。また、慣れによりヘルメットや安全帯をせずに単独で作業を行い転落事故が発生した事例、衛生管理ではマニュアルの作成が60%程度となっており、作成していない施設は、マニュアル作成を検討すべきとの助言がありました。

続いて滋賀県農業技術振興センター農業革新支援部森主幹から「猛暑に打ち克つイネづくり」と題して講演があり、水稻出穂後20日間の日平均気温が27℃を超えると白未熟粒が急激に増加している。また滋賀県の一等米比率は1998年以降全国平均を下回り低迷を続けており、2等以下の格付け理由は「心白および腹白」が最も多く、白未熟粒が主要因となっているとの報告がありました。猛暑対策ポイントとして、品種によってリスク対策は異なり、猛暑に備えた土壌施肥管理が必要で牛糞堆肥を連用したほ場では猛暑年でも高い収量レベルを確保できている。ペレット化した家畜糞堆肥を活用するとブロードキャストによる省力散布が可能となり、牛糞堆肥などの有機物の積極的な施用による地力向上が重要とのことでした。

講演の3題目として、滋賀県社会保険労務士会の石井社会保険労務士から「労働基準法・育児介護休業法・労働安全衛生法・労務管理」についてご講演を頂きました。特に労働安全衛生法ではハラスメント対策が課題となっており、必要に応じて関係者との面談により改善が進められると考えられるため役職員は、職場環境の雰囲気等を常に注視していくことが求められている。また、安全管理体制として、衛生管理者による職場巡視は、基本的なことであり安全衛生教育は重大な事故を起こさないためにも必要で、事故発生により会社の責任が問われることとなるので、安全週間・衛生週間・火災予防運動等の機会を活用し自主点検の重要性を今一度確認していくことが必要とのことでした。

各施設では、今回の講演を参考にして事故が発生しないように施設管理を再度点検し徹底した衛生管理に努めていただきたいと思います。

令和5年度 水稻優良種子生産者 表彰について

一般社団法人
滋賀県種子センター

近江米の種子づくりは、鈴鹿の山深い山系を源として、琵琶湖まで至る犬上川・愛知川両流域に広がる穀倉地帯のなかで、50年以上にわたって続けられています。

水稻の種子は県の指定を受けた「採種ほ場」として、東近江市市原・東近江市愛東・彦根市宇尾・愛荘町岩倉の4カ所で栽培されております。

(一社)滋賀県種子センターと種子場のJA(グリーン近江、湖東、東びわこ)では、県と関係機関・団体と一体となって、生産者の技術向上や生産改善意識の高揚を図り、優良種子の安定した生産と混種等事故防止の強化に取り組んでいます。この取り組みを更に強化するため、他の模範となる優秀な生産者を表彰することにより、生産者の意識高揚を図っています。今年度の表彰は、令和6年2月

24日にハーティーセンター秦荘でとりおこない、受賞者は東近江市市原野町島田豊人さんに滋賀県知事賞・(一社)滋賀県種子センター代表理事賞を授与されました。

また、表彰式終了後に水稻種子生産者研修会開催をし、「①米穀情勢②令和5年産水稻種子の概況および令和6年産種子栽培ポイント③「籾フレコン」の使用前点検のお願い④農作業安全啓発DVD鑑賞」の研修を受けました。



表彰状を受け取る島田さんの妻、栄子さん



「籾フレコン」の使用前点検・乾燥籾の保管管理の研修



参加者

滋賀県産 **近江米**

みずかがみ

ゆたかな水にかがやく実り

令和5年産米の食味ランキング

最高ランク
特A

評価を取得!

滋賀県産「みずかがみ」は、一般財団法人
日本穀物検定協会の令和5年産米の食味ラ
ンキングにおいて特A評価を得ました。

※商品そのものの評価ではありません。



近江米振興協会