

## ご当地ブランド米 狙いは家族向け

暑かった夏も終わり、新米も出始め今年も美味しいお米を食べるのが楽しみな時期になってきた。魚沼コシヒカリに代表されるご当地ブランド米。魚沼コシヒカリは他の追随を許さず価格帯も新潟県一般コシヒカリや同県の佐渡、岩船コシヒカリよりも別格の扱いとなっているのはご存知の通りだ。魚沼コシヒカリを発端として近年では北海道の「ゆめぴりか」、山形の「つや姫」らが芸能人や県知事らを起用したコマーシャル合戦を行い、高価格帯のブランド米としての地位を確立してきている。これに続けと米主要作付地域で「ご当地ブランド米」が相次いで産声をあげ、産地は作付拡大に舵を切っているようだ。近年では北は青森の「青天の霹靂」、岩手の「金色の風」「銀河のしずく」、山形の「雪若丸」、宮城の「だて正夢」、新潟の「新之助」、富山の「富富富（ふふふ）」、石川の「ひやくまん穀」、福井の「いちほまれ」、熊本の「くまさんの輝き」は作付が昨年よりも作付面積が増加するとの報告がなされている。何れの品種も名前を聞いただけではこれがコメの品種だとは分からないほど凝ったネーミングとなっている。上記にあげた品種だけでなく首都圏内で育成された埼玉の「彩のきずな」「彩の輝き」、神奈川の「はるみ」等も大きな作付拡大までには至らずともご当地内での消費銘柄として人気を博している。米主要作付地域は首都圏や関西圏内の家庭層をターゲットとして置いているようだ。北海道の「夢ぴりか」はマツコデラックスを起用したCM戦略が功を奏した事なだがらジューズも二番煎じ感は否めないが、今を時めく出身地の女優の起用や、県のイメージが湧くような英雄や文学作品をもじったものを打ち出す戦略でどこも躍起となっているようだ。

ここ数年の米価の動きとして、飼料用米等の新規需要米の作付転換政策等で平成26年産年以降米価は上昇に転じているものの、家庭用向けのコメ消費は減少の一途を辿っており更に高価格帯を食する消費者層は全体の一部に限られているにも関わらず何故か米の主要作付産地はこぞって参入を試みようとしている。一方で中・外食向けの価格帯に属する品種については相変わらず不足感があり全体受給のバランス感に欠けた自治体の動きがみられると言わざるを得ない。まず、米食味ランキングで特Aを獲得する事がブランド米と認知されるための登竜門となっているようだが、2年前の魚沼産コシヒカリが特Aから陥落した時には業界全体に衝撃が走った。特A奪回に魚沼地域は地域全体で改革を断行し翌年に見事特Aに返り咲いた。ゆめぴりか・つや姫・青天の霹靂・新之助は作付適地での生産、種子更新率100%、食味品質基準を選定した生産・流通戦略を打ち出して差別化のストーリーを打ち出

(次ページへ続く)



新潟県産  
「新之助」



山形県産  
「雪若丸」



福井県産  
「いちほまれ」



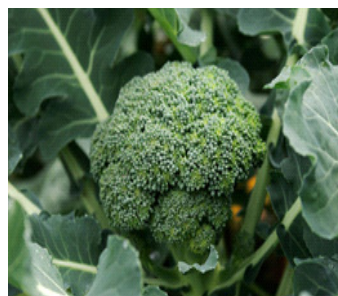
石川県産  
「ひやくまん穀」

(前ページより続く)

す。にもかかわらず、銘柄によっては市場受けが良いとは言えず販売で苦戦が見られるものもあるようで簡単にはいかないようだ。米と言えばコシヒカリ。と、誰もが知っている銘柄にまで成長するまでにはまず美味しくないと話にならないのだが、次に品種として全国の広い地域で作付が可能であること、市場にPR出来るストーリーがある事、安定供給出来る位の物量が確保できること、生産者にとっては再度作付したいと思えるような病害虫に強いことや安定した反収が得られること、主要作付品種と作期分散が図れて導入しやすい事が必要と思われるのだが、如何だろうか。大消費地は何でも揃うためか、流通量が少ないプレミアム感だけでは移り気で飽きやすい消費者の胃袋を捕まえることは難しい。さて、どのご当地銘柄に軍配があがるのだろうか。

## 北海道のブロッコリー

北海道におけるブロッコリーの作付面積は2,500ヘクタール、収穫量は、2万5,000トン主産地は石狩、十勝、空知、後志で、全国作付けの約17%を占め移出作物として重要な品目である。作付面積、収穫量ともに2002年から急激に増加し、09年以降は2,500ヘクタール程度で安定している。北海道で栽培されている主要品種には「ピクセル」「おはよう」「スターラウンド」「サマーポイント」などがあり、近年は「SK9-099」の作付けが伸びている。SK9-099は、茎長は短いがキャッツアイ※1に極めて強く、花蕾品質や収穫期のそろいが良い。サマーポイントは生育が遅くアントシアニンによる着色が発生しやすいが、重要病害である花蕾腐敗病に強い。ブロッコリーは地中海沿岸が原産地と考えられ、ケールやキャベツの仲間である。生育適温は18～20℃で栽培には冷涼な気候が望まれる。発芽適温は18～25℃で好光性を示す。ブロッコリーはある程度成長した個体(展開葉4～7枚)が低温(早生種で22℃以下、中生種で17℃以下)に一定期間(約4週間)さらされることで花蕾が形成され、長日条件では花蕾形成はさらに促進される。なお、品種により花蕾形成に対して感応する時期、低温要求量は異なる。花蕾の肥大適温は15～18℃である。25℃以上の高温に遭遇するとキャッツアイ(※1)、不整形花蕾(※2)、リーフィー(※3)、など生理障害や花蕾腐敗病、軟腐病が多発する。5℃以下では生育が抑制され、定植後にこの条件に遭遇するとボトニング(※4)が頻発する。夏季の冷涼な北海道の気候を生かした7～9月取り作型の生産物の多くは道外へ移出されている。



ブロッコリーの輸入品は量、価格共に安定し店持ちも良く消費者の抵抗感も弱かったが、鮮度では国産品と差が出てしまう。輸入品は業務用中心に需要はあるものの、国産品の出回り量の少ない夏秋期にも国産品を求める声が年々強まっている。06年以降は北海道、長野産の増加に伴い輸入量は減少し、シェアも低下している。花蕾はこんもりとしたドーム型でありながら引き締まった物、軸は太く緑が濃い物の評価が高い。ブロッコリーは緑黄色野菜の中でも栄養面に優れ、料理用途も幅広く使い勝手が良い。平成に入って急成長した品目だが、今やキャベツやトマトと同じく日常の食生活に欠かせない商材となっている。

(※1) キャッツアイ：花蕾粒の不ぞろい。緑色のつぼみの間から黄緑色の花蕾の基部が生じる。花芽分化に必要な低温の不足により発生する。(※2) 不整形花蕾：小花蕾の発育不ぞろいにより花蕾の形が著しく崩れる。高温で成長が早すぎる場合に起こりやすい。(※3) リーフィー：花蕾の中に小葉片が生じる。花蕾分化時に低温感応が不十分だったり、花芽分化後に高温に遭遇すると発生する。(※4) ボトニング：早期出蕾ともいい、異常に小さい花蕾となる。活着不良、肥料切れ、異常低温などにより花蕾肥大に必要な葉数を確保する前に、花芽分化することで発生する。

日増しに秋の空気を感じる季節となりました。夏の疲れが出る頃ですので、秋バテにはご注意ください。

編集事務局：南部、助川

電話：03-5275-5511/E-mail：macjournal@mcagri.co.jp URL <http://www.mcagri.jp>