

かがわの

米

Rice of Sanuki
in Kagawa 2016.

平成28年度版



さぬきの新しい品種「おいでまい」生産拡大中！

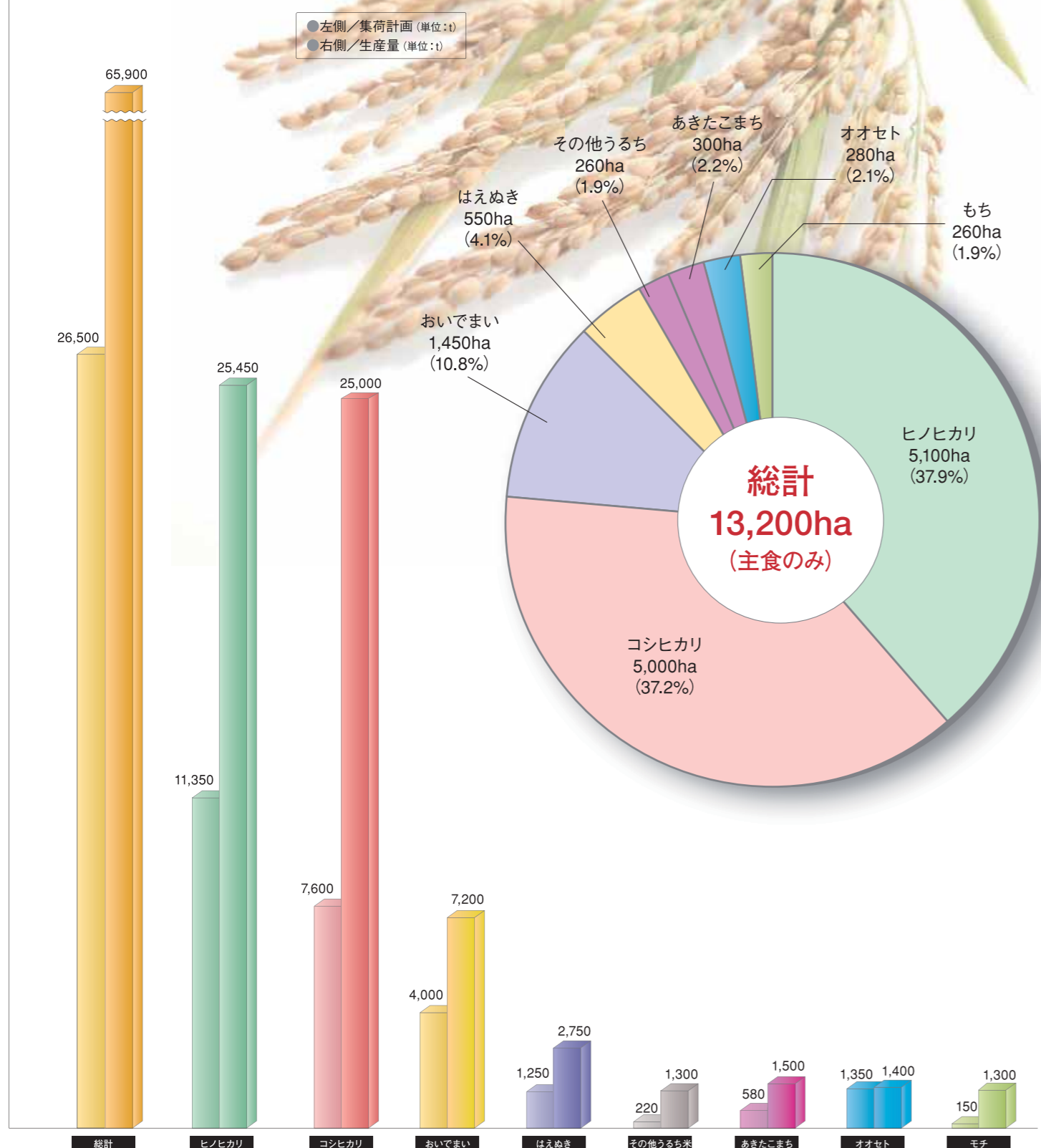


平成28年産米作付面積

消費者・実需者ニーズに即した高品質・良食味米の生産に努めます。

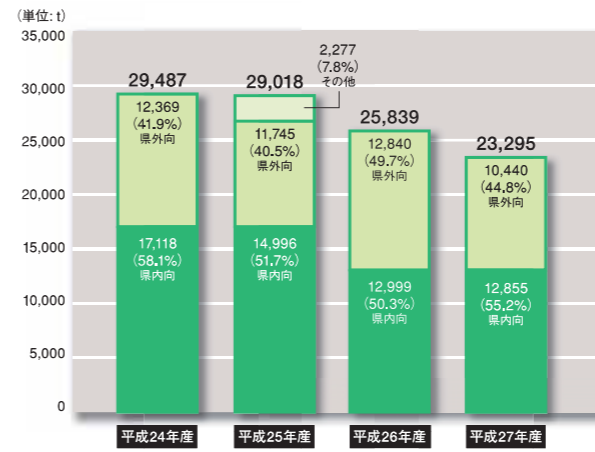
品種別の作付け計画については、良食味であり、需要の安定拡大が見込める「コシヒカリ」「ヒノヒカリ」の2大品種に加え、平成25年産から香川県育成新品種「おいでまい」の本格栽培をはじめました。酒造用米品種の「オオセト」については、需要に応じた作付面積の確保を図ります。また、主食以外の取組みとして水田活用米穀333ha（飼料用米259ha、加工用米66ha、米粉用米8ha（JA取扱））の実績となりました。

●平成28年産品種別作付面積（推定）と集荷計画

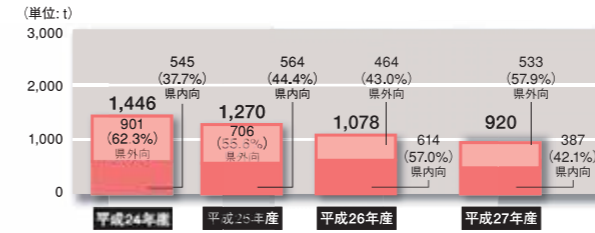


●用途別販売先別販売数量 (単位:t)

●主食用うるち米 (原材料うるち米を含む)

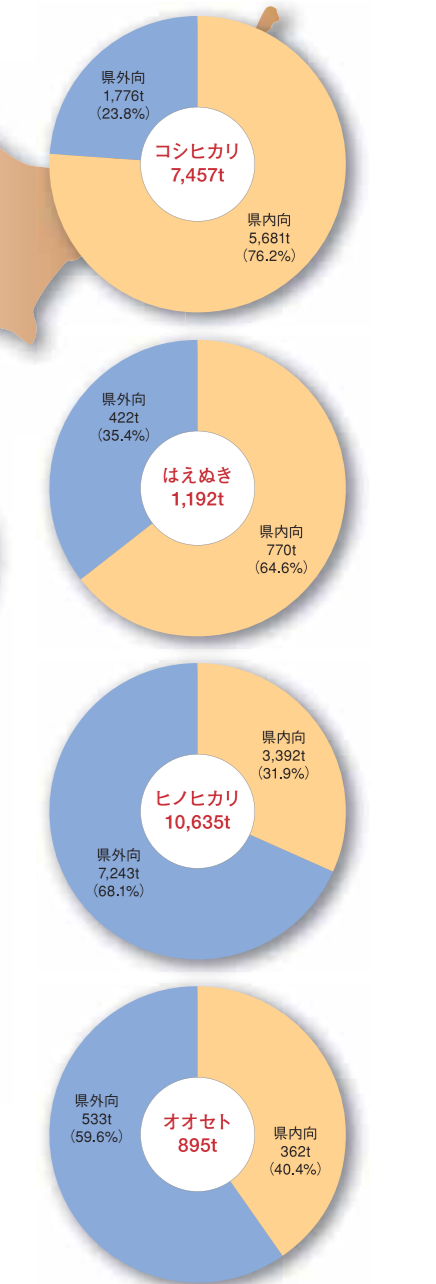


●酒造用うるち米 (加工用米除く)



●27年産米

品種別販売先別販売数量 (単位:t)



●主食用うるち米 (原材料うるち米を含む)

※27年産の数量は予定数量

年産	県内向	県外向	その他	合計	主な販売先 (府県)
24年	17,118	12,369	—	29,487	大阪、兵庫
25年	14,996	11,745	2,277	29,018	大阪、兵庫
26年	12,999	12,840	—	25,839	大阪、兵庫
27年	12,855	10,440	—	23,295	大阪、兵庫

●酒造用うるち米 (加工用米除く)

※27年産の数量は予定数量

年産	県内向	県外向	その他	合計	主な販売先 (府県)
24年	545	901	—	1,446	兵庫、愛知
25年	564	706	—	1,270	兵庫、愛知
26年	614	464	—	1,078	兵庫
27年	387	533	—	920	兵庫

コシヒカリ (主食)

全国的な銘柄品種で市場評価も高く、需要を踏まえた計画的生産による生産量の確保を図る。登熟期の高温障害を回避するため、中山間部は短期栽培とし、銘柄米産地の確保を目指します。また平坦部は、田植え時期を遅らせると共に基本技術の徹底により品質改善に努める。

はえぬぎ (主食)

6月20日移植を基本とした作期の適正化と肥培管理や病害虫防除などの適切な栽培技術の励行により品質向上を図る。併せて県内外での販売促進により知名度向上を図り、需要に応じた生産に努める。

おいでまい (主食)

香川県が開発・育成した新品種で、高温登熟性に優れる。25年産から本格栽培を始め、28年産では1,450haの作付を見込んでいる。高品質・良食味の特徴を生かし、県内を中心に販売拡大に努める。

ヒノヒカリ (主食)

九州、中国、四国を中心に生産されており、産地間競争が激しい。品質改善対策として、移植時期を平坦部は6月20日～25日を、また海岸部は6月25日～30日を基本とし、適切な栽培技術の励行による食味向上技術の確立・普及により県内外での需要拡大に努める。

オオセト (酒米)

酒造用米として、県内をはじめ、灘の酒造メーカーで取り扱う。カントリーエレベーター設置地域において集団栽培を行い、醸造適性と品質向上を図るため、施肥量の適正化により大粒化とタンパク質含量の低下に努める。



さぬき米の安全・安心対策

①高い種子更新率

消費者に安全・安心をお届けする「JA香川米」の要件でもある種子更新は、99%と非常に高い更新率を誇ります。あわせてDNA鑑定分析も実施しています。銘柄が確認された種子により生産されているので安全・安心です。

27年産DNA鑑定分析点数30点

※種子更新とは、毎年銘柄の確認された種子を購入することを言います。自家採種を繰り返すと品種の退化が起こり、品質や収量が落ちることがあります。

②生産者の安全・安心対策意識の向上

品種ごとに作成された地区別栽培基準(栽培のしおり)に基づき、栽培管理・施肥防除を行っています。生産者と農業安全使用基準の遵守について協定書の締結もしています。さらにJAは、生産者から生産履歴を100%回収し、点検をしています。

検証として残留農薬検査・カドミウム検査を実施しています。

27年産残留農薬検査点数40点

カドミウム検査点数22点



生産基準を遵守します。

記帳で安全を保証し、消費者に安心を届けます。

●「JA香川米」の取り組み

消費者に「安心・安全な」お米を届けると共に「売れる米づくり」の一環として「JA香川米」に取り組んでいます。

JA香川米の3要件

- ①銘柄が確認された種子により生産されたお米
- ②生産基準に基づき栽培され、生産履歴記帳が確認されたお米
- ③登録検査機関において検査を受けたお米

「JA香川米」への取組み状況

25年産		26年産		27年産	
数量	集荷対比	数量	集荷対比	数量	集荷対比
29,982t	99.3%	26,694t	99.2%	24,078t	99.4%



「JA香川米」シンボルマーク



品質向上への努力

～県下16拠点のカントリーエレベーター・ライスセンター～

良質米の生産を確保するため、種子更新の徹底、適切な肥培管理とともに品質の均一化、物流の合理化を進めるため、県下16拠点のカントリーエレベーター・ライスセンターを中心にフレコン等によるバラ出荷体制の整備に努めています。また、各施設への色彩選別機設置を進めています(現在9施設で設置済み)。

●カントリーエレベーター(CE)・ライスセンター(RC)設置状況

施設名	所在地	施設名	所在地
① 東讃 C E	〒769-2703 香川県東かがわ市伊座737-1	⑨ 綾歌南部 C E	〒761-2204 香川県綾歌郡綾川町山田下695
② 四国大川西 C E	〒769-2301 香川県さぬき市長尾東884-3	⑩ 坂出 C E	〒762-0024 香川県坂出市府中町鳩穴6086-258
③ 四国大川東 C E	〒761-0901 香川県さぬき市大川町富田西2861-1	⑪ 飯南・岡田共同 C E	〒761-2407 香川県丸亀市綾歌町富熊字本村6-30
④ 四国大川新 RC	〒761-0901 香川県さぬき市大川町富田西2861-1	⑫ 仲多度 C E	〒766-0011 香川県仲多度郡まんのう町公文799-1
⑤ 志度 R C	〒769-2101 香川県さぬき市志度5260-2	⑬ 宝山・豊中共同 C E	〒769-1504 香川県三豊市豊中町上高野331
⑥ 香川 C E	〒761-1402 香川県高松市香南町由佐278-1	⑭ 高瀬 C E	〒767-0003 香川県三豊市高瀬町比地中2643
⑦ 高松南部第2 C E	〒761-0443 香川県高松市川島東町1991-5	⑮ 観音寺 C E	〒768-0033 香川県観音寺市新田町1982
⑧ 高松市中央 C E	〒761-0450 香川県高松市三谷町3066-4	⑯ 豊南 C E	〒769-1612 香川県観音寺市大野原町中姫87



香川県オリジナル品種「おいでまい」

古くは“西の米どころ”だった讃岐平野。西日本屈指のおいしい米として名を馳せていた「讃岐米」。

今では全国の産地で新品種開発やブランド化が競われています。

香川県でも、長年続けられてきた品種開発の努力が実を結び「おいでまい」として誕生しました。



【開発の経緯】

おいしくて、夏の暑さにも負けない品種を。

西日本のお米は、近年の温暖化による夏の暑さで透明感がなくなるなど、品質の低下が課題となっています。この難問を解決するため、香川県では、おいしくて、なおかつ夏の暑さに負けない品種の開発に取り組みました。そして、平成14年に香川県農業試験場で交配され、その後の数々の試験を突破して平成22年に県の奨励品種に採用されたのが、「おいでまい」です。平成25年から本格栽培を開始しました。「うどん県」が育成したオリジナルブランド小麦「さぬきの夢」に続いて、香川県が自信をもって提案する新しい顔です。

【品質の確保】

選ばれた生産者だけが「おいでまい」をつくっています。

「おいしさ」に欠かせないものそれは「品質」です。「おいでまい」のおいしさ=高い品質を確保するために、「おいでまい」委員会が決めた「約束」を守る香川県内の生産者だけが生産しています。皆様に「安心」と「おいしい」をお届けするために、生産者も毎日努力を欠かさず、頑張っています。

【「おいでまい」の魅力】

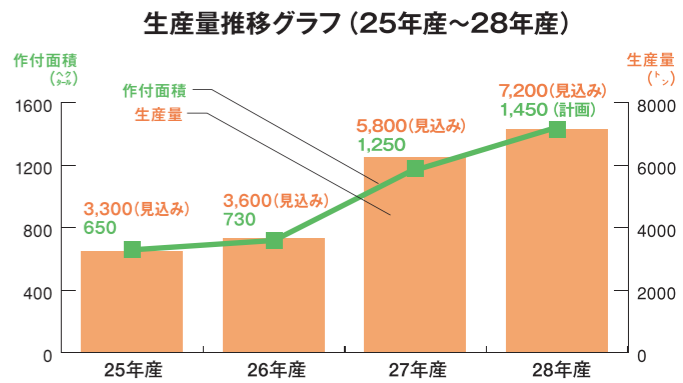
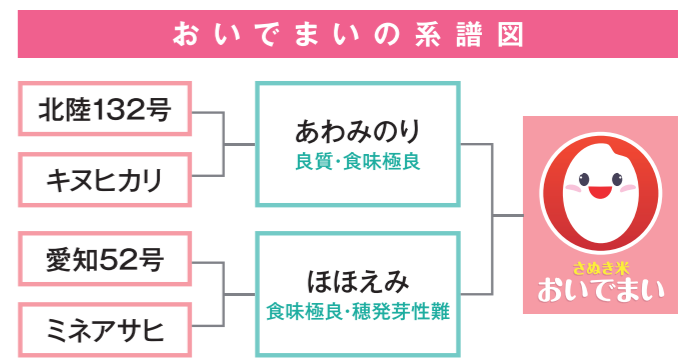
粒ぞろいの色白美人で、米本来の食感が楽しめます。

日本にはいろんな銘柄のお米があります。あなたが毎日食べているごはん。その銘柄の「魅力」は何ですか？香川県の新しいお米「おいでまい」の魅力は、「粒ぞろいの色白美人で、しっかりした米本来の食感が楽しめる」ことです。「おいでまい」は「米の食味ランキング(※)」で平成25年産・平成26年産の2年連続最高ランクの「特A」と評価されました。

毎日の生活で、毎日の食卓で、それほど背伸びしないで「味」にこだわり、「香川県産」にこだわる、そんな「ちょっと贅沢」なスタイルをお望みのあなたに、「おいでまい」を提案します。

※一般財団法人日本穀物検定協会が実施した米の食味ランキング

※品種名「おいでまい」については、「香川県で生まれた新しいお米を多くの人に食べてほしい、また、食べに来てほしい」との願いを込めて、やわらかい讃岐弁で表現しています。



おいでまい



ヒノヒカリ (高温障害による白未熟粒が発生)

「おいでまい」の炊飯特性 平成27年産 (28年1月期)

[炊飯データ]

●炊き増え(米飯増加率) 吹き増えの良いお米である。

※Ai+Riデータ基準:大量炊飯の最良値2.35~2.5

○年度別(おいでまい)

加水率100%	24年産米	25年産米	26年産米	27年産米
白米	2.47	2.46	2.44	2.46
評価	最良	最良	最良	最良◎

○参考(ヒノヒカリ)

加水率100%	24年産米	25年産米	26年産米	27年産米
白米	2.48	2.49	2.46	2.47
評価	最良	最良	最良	最良◎

●味度値測定 旨味成分の多いお米である。

(炊き上がったご飯の旨味成分<おねば>を測定)

※Ai+Riデータ基準:温かい白米の最良値95

加水率105%	24年産米	25年産米	26年産米	27年産米
おねば(味度値)	95.0	75.0	99.0	83.0
評価	最良	良い	最良オーバー	最良◎

●食味値の時間経過による変化 おにぎり加工時の食味値は良い。時間経過しても値の劣化が少ない。

加水率100%

	ヒノヒカリ	おいでまい
白飯		
炊飯後(OH)	76.00	79.00
評価	標準	標準
経過(24H)	71.00	75.00
評価	標準	標準

加水率105%

	ヒノヒカリ	おいでまい	Ai+Riデータ基準
白飯			
炊飯後(OH)	76.00	80.00	91.00
評価	標準	標準	最良値
経過(24H)	70.00	76.00	90.00
評価	やや粗	標準	最良値

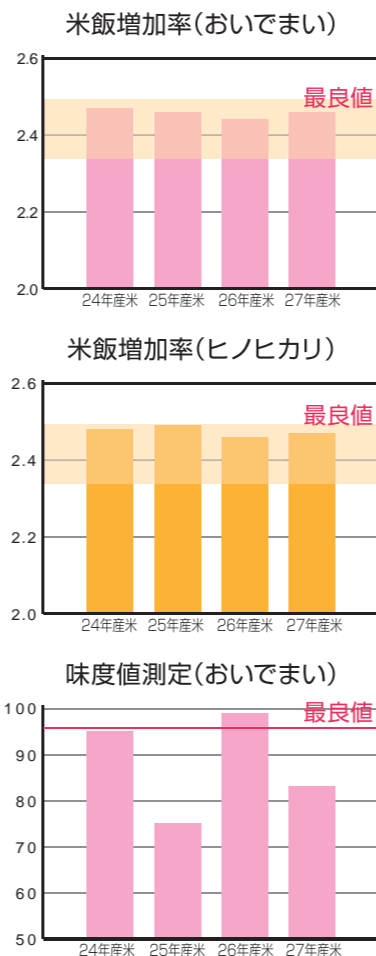
加水率100%

	ヒノヒカリ	おいでまい
おにぎり		
炊飯後(OH)	73.00	80.00
評価	最良◎	最良◎
経過(24H)	72.00	73.00
評価	最良◎	最良◎

加水率105%

	ヒノヒカリ	おいでまい	Ai+Riデータ基準
おにぎり			
炊飯後(OH)	76.00	77.00	84.00
評価	最良◎	最良◎	最良値
経過(24H)	73.00	72.00	78.00
評価	最良◎	最良◎	最良値

※おにぎりでは加水率によらず、どちらも最良値になる。



「おいでまい」は、白飯炊飯試験の結果、温かいご飯から冷めたご飯まで最良数値の品種です。

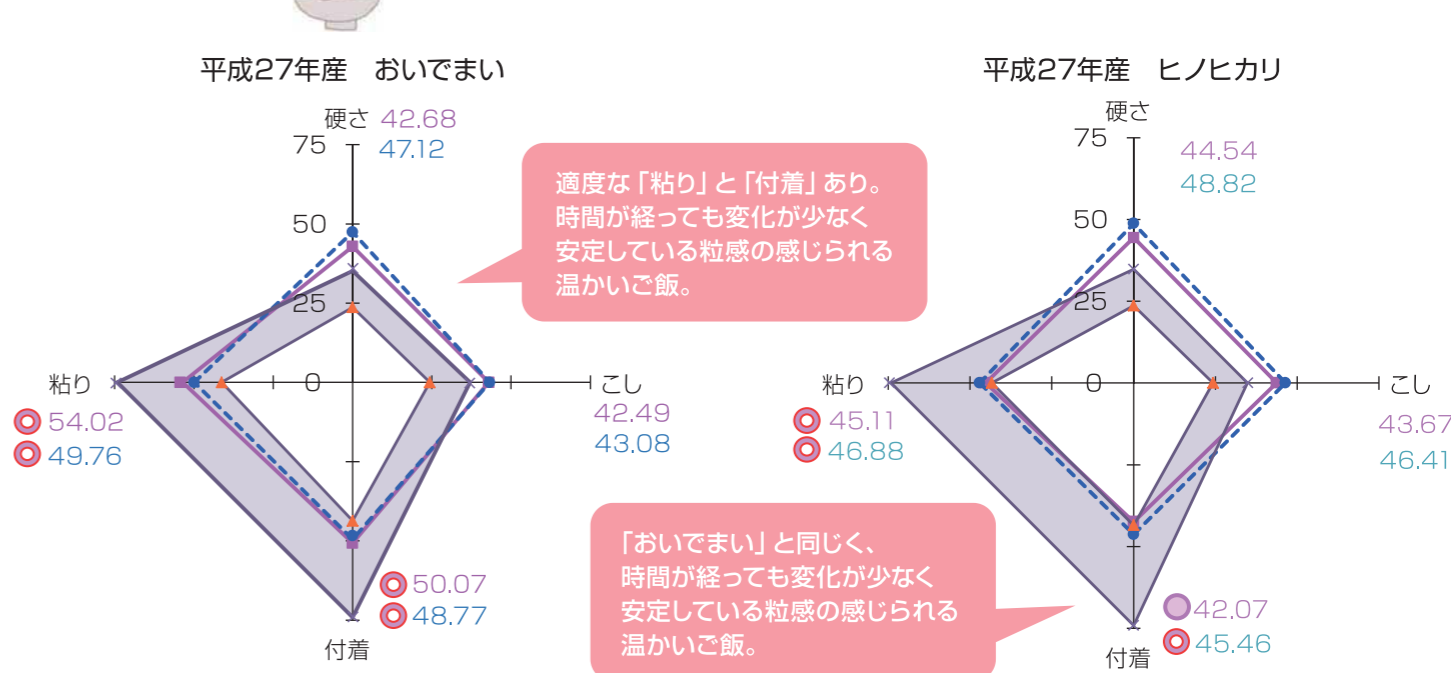
[咀嚼度]

※テンシプレッサー測定

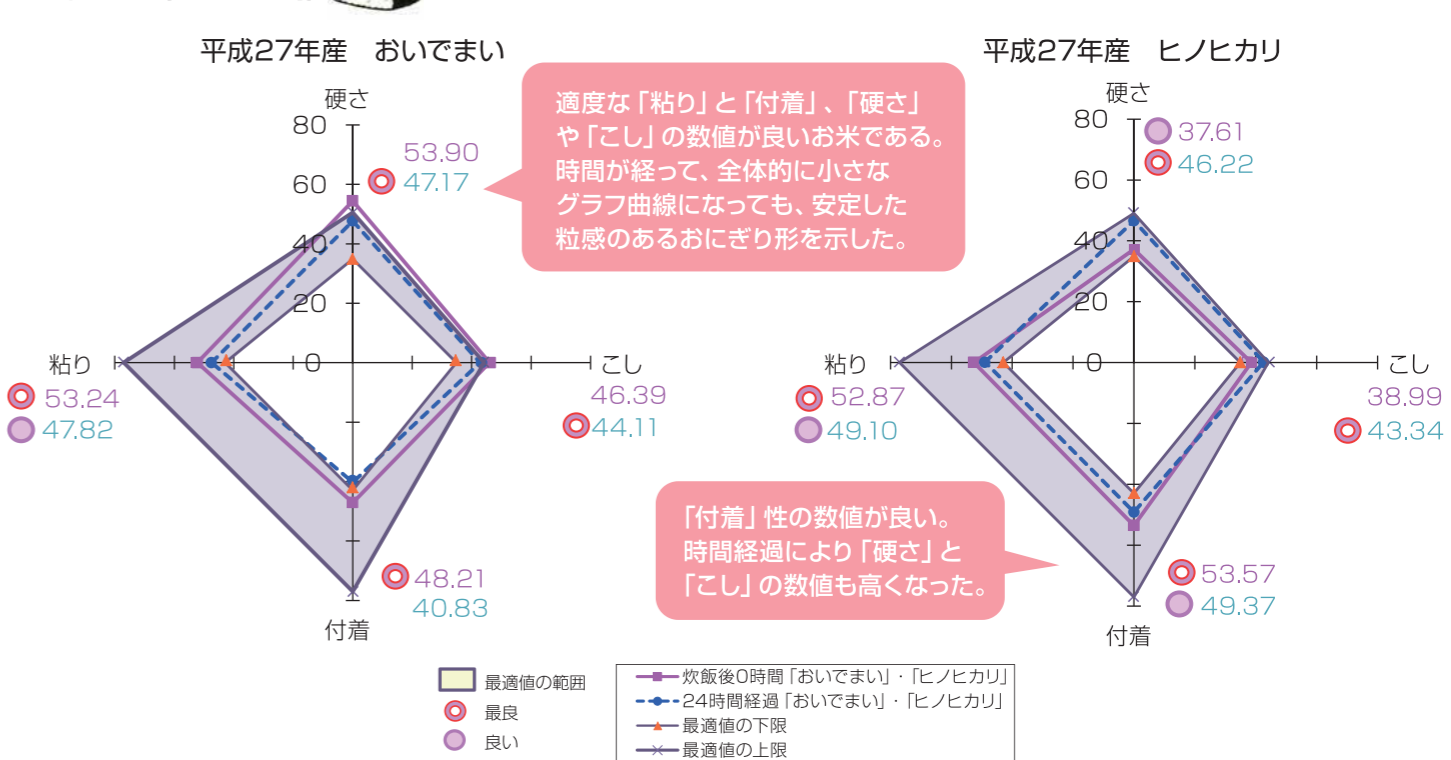
ごはんを噛んだ時の歯ごたえと粘度を表します。

いつまでも優れた食感バランスを保っています。時間が経っても大きな変化はなく安定しています。

●物性結果(白飯用)



●物性結果(おにぎり用)



【参考】

- 硬さ … 米飯を押しつぶした時に米飯から受ける反発力の最大値で、高いほど硬くなります。ご飯を噛むときの力を表します。
- こし … 米飯をもとの厚さの7%になるまで圧縮した時の硬さと、8%になるまで圧縮した時の硬さとの比で、高いほどこしがあります。ご飯を噛むときの仕事量を表します。※噛みごたえや割れたりつぶれたりしていく状態です。
- 付着 … 米飯を押しつぶして引き離す時に要する力の最大値で、高いほど付着性があります。
- 粘り … 米飯を押しつぶして引き離す時に要する力に、引き離しに要した時間を乗じた値で、高いほど粘りがあります。

売り出せ!「おいでまい」

イベントの様子!

各種イベントでも「おいでまい」に出会えます。

平成27年
10月27日(火)
開催

平成27年産「おいでまい」 新米発表会

高松丸亀町商店街 壱番街前ドーム広場(高松市)

あおば幼稚園児の素敵な鼓笛隊演奏を皮切りに、香川オーブガイナーズの選手達とおむすび配布、精米販売、ステージでのパエリア作り等「おいでまい」の魅力をお伝えしました。



平成28年
1月19日(火)
開催

「おいでまい」PR大使 デビュー発表会

(都内)



香川のお米「おいでまい」を首都圏でもPRしたい、その願いを受けて、今年新たに「おいでまい」PR大使として就任した菊井彰子さん、神谷春樹さん。午後からは、都市交通会館前で、「おいでまい」1合パックの無料配布や販売も実施。ますます、「おいでまい」の良さが広がっていくよう頑張ります。



おいでまいの 魅力

暮らしのスタイルに
合わせた楽しみ方。

話題の「米粉」も「おいでまい」!



柔らかくて、しっとりした食感に仕上がります。

香川県産米
おいでまい
使用

香川県産小麦
さめきの夢
入

微細
粒粉

簡単ケーキ用 (500g入り)



油の吸収率が約2割少なくヘルシーでカリッとふっくら仕上がります。

香川県産米
おいでまい
使用

香川県産小麦
さめきの夢
入

微細
粒粉

天ぷら・お好み焼き粉用 (500g入り)



ダマになりにくく油の吸収率が少なくヘルシーでアレルギー対策にも最適です。

香川県産米
おいでまい
使用

プレーン
米粉

微細
粒粉

米粉《微細》(500g入り)

おいでまいパック

一人暮らし 忙しいとき

非常食にも

電子レンジでわずか2分、炊きたての「おいでまい」が一人分でも楽しめます。



おいでまい |

検索

<http://www.pref.kagawa.lg.jp/seiryu/oidemai>



香川県農業協同組合 〒760-0023 高松市寿町一丁目3番6号 (香川県JAビル)

宮農経済部門

〒761-8084 高松市一宮町字刷塚1431番地1
TEL. (087) 818-4109 FAX. (087) 818-4111

ホームページアドレス <http://www.kw-ja.or.jp/>