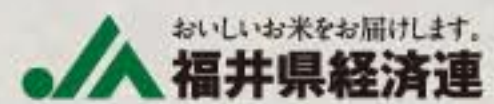


コシヒカリのふるさとは福がある。



平成 26 年産
福井米
コシヒカリ／ハナエチゼン／あきさかり

コシヒカリの ふるさとは福がある。

おいしいお米の代表格コシヒカリの発祥の地 福井県は、
都道府県の幸福度ランキングも日本一に選ばれました。

由緒ある歴史、伝統、文化や
変化に富んだ自然景観、豊かな海・山の幸など
たくさんの「福」に恵まれています。

今年も美味しい福井米が育ちました。

コシヒカリのふるさと福井県を旅して、
福を探してみませんか。

福井米 の定義

- ◎品種が確認できた種子により栽培した米穀
- ◎登録検査機関で受検された米穀
- ◎生産基準に基づき栽培され、栽培履歴記載が確認された米穀
- ◎1.9mm以上の網で選別された米穀

福井県産コシヒカリは
日本穀物検定協会の食味ランキング^{*}において
2年連続（平成24・25年度）
特Aと評価されました。



コシヒカリのふるさとは福がある。
福を探しにきませんか

①【坂井市・あわら市】
 福井県の北端に位置し、福井平野から加越台地にかけて広がる市。坂井市は名勝東尋坊や古城丸岡城など、全国的に知られる観光地を擁していることが特徴である。

大地を潤す清らかな水と豊かな土壌。
 そして、米づくりに情熱を注ぐ人々の熱い心。
 今年も福井米はより美味しく育ちました。



平成26年度 福井米振興方針 土づくりによる高品質な福井米づくり

●重点推進事項

コシヒカリの食味ランキング「特 A」評価継続のための技術指導の推進

- ① 5 月半ばの遅期田植え・直播栽培の実施
- ② 「特 A」評価継続のための施肥改善等による食味向上技術の確立
- ③ 食前・CE 出荷米など全 JA 出荷農家の食味検査の実施
- ④ 高タンパク米（要改善）生産者へきめ細かな技術指導の徹底
- ⑤ 基準に基づいた区分集荷・販売の実施

高品質化に向けた土づくりの推進

- ① 土づくりによる品質向上効果の意識啓発
- ② 深耕による根域拡大と土づくり資材散布機、深耕機械等の導入推進
- ③ 土壌診断に基づいた土づくり資材や肥料の効率的施用
- ④ 土づくり資材施用の推進による 1 等米比率の向上

県下全域でエコファーマーを推進

エコファーマー栽培技術の実践と安定した収量確保

- ◎土づくり技術：稲わらや緑肥作物等の働き込み
- ◎減農薬技術：畦畔の機械除草等による減農薬栽培
- ◎減化学肥料技術：有機入り肥料への切替え

適正作付比率の推進

大規模経営体を中心に多収性あきさかりの作付推進

地域内での課題解決の推進

- ① 地域ごとに課題および目標値の設定
- ② 課題解決に向けた技術指導の実施

●目標とする福井米の姿（目標年 平成26年）

- ① 食 味 評 価：コシヒカリの食味ランキング「特 A」評価
- ② 区分集荷基準値：コシヒカリ区分集荷タンパク基準値：6.7%以下
- ③ 1 等 比 率：90%以上
- ④ 粒 厚：1.9mm 以上
- ⑤ 水 分：14.5～15.0%
- ⑥ 種 子 更 新 率：100%
- ⑦ 生産履歴の記載：100%
- ⑧ 生 産 者：全 JA 出荷農家のエコファーマー栽培技術導入



コシヒカリのふるさとには福がある。
福を探しにきませんか

②【福井市】
 戦国時代から城下町として形成しはじめ、江戸時代に福井と地名を変えた。江戸時代福井は日本屈指の大都市で、堀江氏滅亡後一乗谷から移った文化人の影響もあり、華やかな文化や行事が行われていた。



①越前海岸に咲く「越前水仙」は日本三大原生地のひとつ ②冬の越前海岸で見られる「波の花」 ③④町並みがほぼ完全な姿で発展した、国の特別名勝「一乗谷堀江氏遺跡」 ⑤旧福井藩主松平家の別荘「養源館」 ⑥福井では冬に「水ようかん」を食べます ⑦歴史的な時代絵巻を繰り広げる「越前時代行列」 ⑧大規模おもしろと個性も抜群な「越前おもしろ」 ⑨福井の名産 100 選にも選ばれた、日本一のスケールと言われる「福井水」 ⑩テレビや雑誌などで有名な、福井でしか味わえない「ソースかつ丼」 ⑪福井ドームの 10 倍以上の敷地に、約 1 億本のコスモスが咲き誇る「宮ノ下コスモス広苑」 ⑫日本三大珍味の一つ「越前雲丹」

連続「特 A」評価と、おいしい福井米は、
 知恵と愛情をかけた
 土づくりから始まります。

土づくりと適切な水管理の徹底

土壌改良資材の施用割合を 10 ポイント向上させることを目標に、土づくりや適切な水管理の徹底による登熟向上（大粒化）を進めます。土壌診断や土壌マップにより現状を把握した上で、有機入り肥料など土壌改良材の効率的な施用を推進。深耕による根域拡大や幼穂形成期以降の水管理を行い、さらなる登熟向上（大粒化）を促します。



土づくりナシ



JA 福井経済連 分析センターでの土壌分析

県下全域でエコファーマーを推進

より安心で安全な福井米のレベルアップのために、県下全域でエコファーマーを推進しています。平成 25 年度産米から、全 JA 出荷農家でエコファーマー栽培技術を導入。平成 26 年度までに全稲作農家のエコファーマー化を推進。土づくり技術、減農薬技術、減化学肥料技術の 3 つの技術を実践し、安心・安全な福井米を追求します。

- ①有機物等を利用した土づくり
 稲わらなどを燃やさず、トラクターで鋤き込む。
- ②農薬の使用成分数を地域の慣行栽培より 2 割以上減らす
 畦畔除草は除草剤を使わず草刈機で行う。
 成分数が少ない農薬（本田除草剤など）を使用する。
- ③化学性窒素成分量を地域の慣行栽培より 2 割以上減らした有機質入り肥料で栽培
 エコファーマー対応肥料を使用し、化学性窒素成分量を 2 割減らす。

エコファーマー認定数平成 26 年 3 月末で 24,635 件で、全国 1 位。





コシヒカリのふるさとには福がある。
福を探しにきませんか
 ③【藤山市・大野市】
 福井県の北東部に位置する市である。大野市は福井県内で最大の広さを持ち県面積のおよそ5分の1を占める。市街地はかつての城下町の面影を強く残し、越前の小京都として知られる。



①新鮮な餅を丸ごと焼いた「焼き餅寿司」②味、香り、食ざわりも最高の「昆竜まいたけ」③絶景が美しく日本百名山に選ばれた「堂島岳」④天空の城とうたわれる聖地が美しい「越前大野城」⑤豪雪大傑作の修験道三聖地の一つ「平泉市白山神社」⑥三百年の歴史を持つ「七間朝市」⑦「藤山を越え」は三百年の歴史を誇る奇景です ⑧絶景の絶りと絶えがえがあり東照院に似ている「上庄屋宇」⑨西日本の日本海側最大級のスキー場「スキー場大野山」⑩名水百選に選ばれた「御清水(おしょうず)」⑪福電を中心とした国内最大級の地質・古生物学博物館「県立福電博物館」

おいしい福井米づくりのために
 全県の産地が栽培技術を徹底しています。

五月半ばの適期田植えと直播栽培の実施

コシヒカリの高温登熟の回避による食味・品質向上を図るために、5月半ばの適期田植えと直播栽培を徹底し、完全実施を目指します。
 現在、5月半ばの適期田植えと直播栽培の推進を合わせた面積は、98%に至っています。今後、100%完全実施を目指して指導を重ねることで、福井米の持つ本来のおいしさを引き出していきます。

コシヒカリの品質と気温

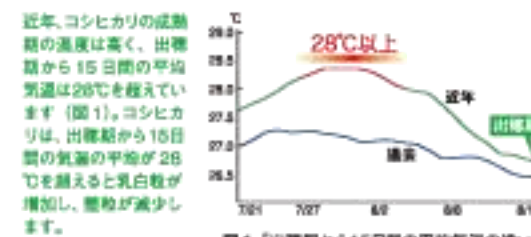


図1「出穂期から15日間の平均気温の違い」

コシヒカリは出穂を遅らせる

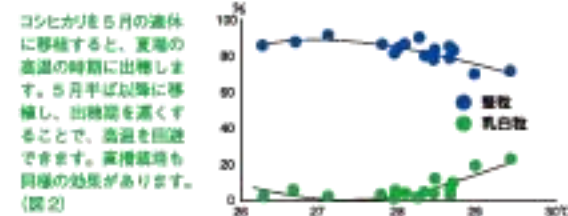


図2「出穂期から15日間の平均気温と完全粒・乳白粒の割合」(福井県農業試験場)

コシヒカリ「5月半ばの適期田植え」の実施状況

	5月上旬田植え	適期田植え	移植	直播
平成28年	2% (0)	98% (0)	86% (0)	12% (0)
平成25年	2% (-1)	98% (+1)	86% (+2)	12% (-1)
平成24年	3% (-1)	97% (+1)	84% (+1)	13% (-1)

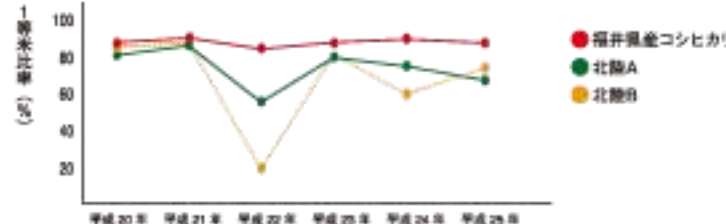
(農林総合事務所)

28年度
 コシヒカリ
 適期田植え率
98%

生育ステージの比較 (イメージ図 品種：コシヒカリ)

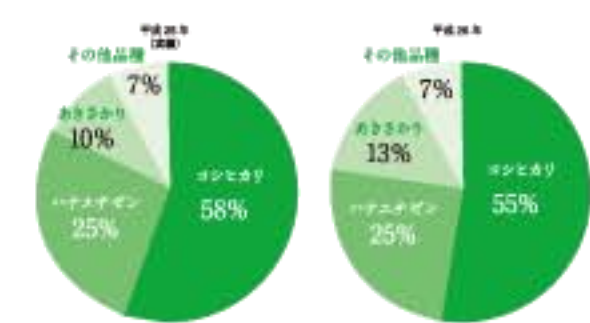


コシヒカリ「5月半ばの適期田植え」の成果



平成22年や24年など、夏場の高温により全国的に品質が低下した年でも、福井県産コシヒカリは、高い1等米比率を維持でき、猛暑による高温障害の影響も少なく4年連続で北陸4県のトップの比率です。

適正作付比率の推移目標





コシヒカリのふるさとは福がある。
福を探しにきませんか
 ④【敦賀市・美浜町・若狭町】
 敦賀市は敦賀港とともに発展した、日本海側の交通の要衝である。若狭湾のリアス式海岸の一部を成し、美浜町と若狭町との境界には三方五湖がある。

①「水鳥」は海水の透明度が高い小さな島 ②新鮮な魚が買える「日本海さかな街」 ③「気比の暖泉」は、日本三大暖泉のひとつに数えられる国の名湯です ④桜の小道を交差し想いを伝えよう「金崎宮の花渡まつり」 ⑤気比神宮の秋の例大祭「敦賀まつり」 ⑥重要伝統的建造物群保存地区に指定されている「鶴川宿」 ⑦名水百選の滝「浜割の滝」 ⑧実が厚くて種が小さい「福井梅」 ⑨美浜・若狭の両町にまたがる「三方五湖」 ⑩日本三大鳥居のひとつ「気比神宮の大鳥居（重要文化財）」 ⑪味に定評がある「三方園産リナギ」

安全・安心でおいしい福井米の
 品質の高さを独自の厳しい基準が
 支えています。

1.9ミリ網目選別

より大粒で高品質なお米をお届けすることを目指して、全福井米が、1.9 ミリ選別。1.9 ミリ選別で、コシヒカリのねばり、味わい、口あたりはさらに良くなりました。日本はもとより、世界を視野に入れた粒ぞろいの福井米をぜひ味わってください。



1.9ミリ網目選別使用と1.85ミリ網目選別との食味に関する比較調査

福井県内16ヶ所のカントリーで集荷された平成24年産コシヒカリを調査、集計しました。

タンパク質含有量

選別目	タンパク質含有量
1.85ミリ	6.9
1.9ミリ	6.2

一般的に、タンパク質含有量が少ないほど柔らかくて粘り気が強いと言われています。

食味値

選別目	食味値
1.85ミリ	74
1.9ミリ	76

食味値は数字が高くなるほどお米の持つ旨味が増して、おいしく感じられると言われています。

整粒

選別目	整粒
1.85ミリ	72.7
1.9ミリ	73.8

粒揃いが良いほど整粒歩合が高く、炊きあがり美しく美味しいと言われています。

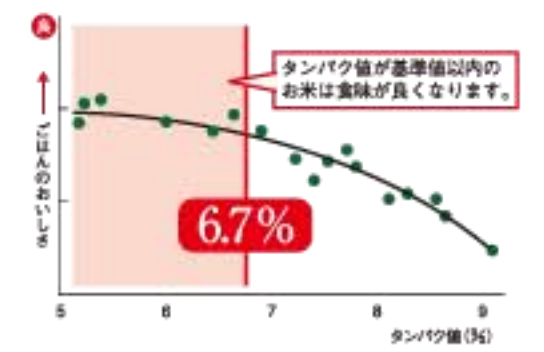
おいしいお米を生産するため下記の栽培方法を実践しています。

- 生育に応じた適正な施肥量
- ケイ酸質資材等を用いた土づくり
- 初期の水管理、登熟期の間断通水を徹底



タンパク値による区分集荷の実施

福井米の品質向上とコシヒカリ特A評価を維持するために、タンパク値による区分集荷を実施します。
 タンパク値が高いと食味は低下することから特にコシヒカリにおいては、タンパク含量 6.7%以下を目指した消費者に喜ばれるおいしい米作りを実践します。





コシヒカリのふるさとは福がある。
福を探しにきませんか

⑤【小浜市・おおい町・高浜町】
 福井県南西部に位置する地域。小浜市は、海産物を奈良や京都まで送った御食国(みけつくに)の一つでもある。、青葉山を境にして京都府舞鶴市などと接している。



⑪新穀節に春の訪れを告げる「お水送り」 ⑫紅殻柑子や出巻子の家や料亭が軒を連ねる、かつての花街「三丁町」 ⑬餅に塩を添えて贈り物にした「へしこ」 ⑭国内生産量の80%が「高粒産量」です ⑮日本三大くずのひとつ、高粒くずを使った「くずまんじゅう」 ⑯徳の名産に指定されている、高さ200メートルの「青海大新築」 ⑰血と酢で味付けした新穀の名産品「小鯛のさき漬」 ⑱日本海の荒波によって作られた奇岩「御門」 ⑲徳の本堂と三重塔をもつ「明通寺」 ⑳新穀富士とも呼ばれる「青葉山」 ㉑新穀ふぐは冬の味覚の代表格 ㉒毎年寅中に献上される「新穀がれい」

福井米を常に安定した状態でお届けし、
 需要と価格の安定を図るために、
 集荷促進に取り組んでいます。

日本屈指のカントリーエレベーター数を設置。

日本屈指の数を誇る36施設において、もみ換算で約88,958tの収容能力を保持。

新米とほとんど変わらない品質の保持や、栄養分の損失防止、脂質酸化の抑制、微生物の繁殖や害虫発生防止などを実施。常に品質の高い貯蔵米、今際り米をお届けします。

集荷計画 (26年度は出荷開始数量、25年度は最終集荷見込。水田延床米数は除く)

	うるち米									酒米	もち米	合計
	ハチエゼン	コシヒカリ	あきさかり	イクヒカリ	キヌヒカリ	ひとめぼれ	日本晴	その他	小計			
26年度	22,467	38,003	8,938	1,057	169	73	1,079	268	72,054	3,006	885	75,945
25年度	24,060	30,344	8,555	1,687	185	146	107	241	74,325	2,928	1,121	78,375
24年度	23,747	40,289	7,673	2,382	243	148	306	248	74,936	2,862	1,469	79,267



JA別カントリーエレベーター
 収容数量(もみ換算)



コシヒカリのふるさと福井が贈る、
おいしいラインナップ。



米どころ福井は
酒米づくりも全国有数の産地です。



【コシヒカリ】



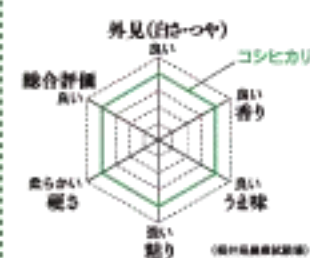
福井県の土壌と風土から生まれたコシヒカリ。発祥の地の誇りをかけて今年もお届けします。

- 外観 ▶ ふっくらした炊き上がりで、光沢がある。
- 味 ▶ 香りに優れ、冷めてもおいしく保存性に優れています。
- 粘り ▶ 粘りが強く、弾力がある。

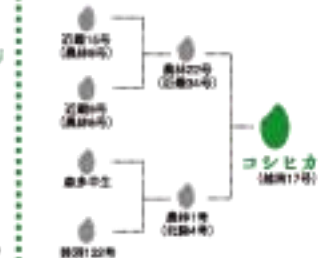
特 徴

お米の成分であるアミロースやアミノバクテン、タンパク質のバランスが良く、粘りと弾力がありツヤ、香りも優れ、また冷めても美味しいと非常に人気があります。全国一の人気米としての地位を確立し日本国中で広く食われています。

食味評価



系統図



【ハナエチゼン】



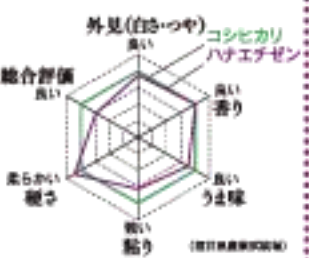
北陸で最も早く収穫される「ハナエチゼン」新米のトップバッターとして市場へ。

- 外観 ▶ 色が白く、粒ぞろいが良い。
- 味 ▶ 香りが良く、旨味に富み、光沢のある白さが魅力的なお米。
- 粘り ▶ ほどよい粘り。

特 徴

北陸地方で一番早く実り収穫・出荷されます。コシヒカリと同様、福井県の恵まれた自然環境下で栽培されているので、高品質で食味値も高く粘りと旨みに富み、色の白さと粒ぞろいの良さが白米の美人米です。8月中旬には出荷されます。

食味評価



系統図



【あきさかり】



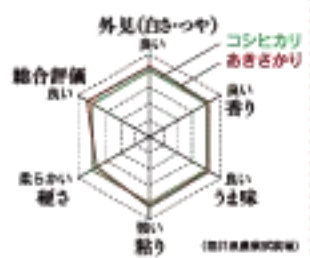
極良食味で味にクセがなく誰にでも好まれ、コシヒカリの後継米として人気急上昇中。

- 外観 ▶ 粒が大きく崩れにくい。
- 味 ▶ 炊き上がりが白く、極良食味で、甘みがある。
- 粘り ▶ 粘りが強く、弾力がある。

特 徴

コシヒカリよりも収穫時期が1週間から10日程度遅く、短粒で倒伏しにくく、高温でも品質低下の少ない品種。精米白度が高く極良食味でクセのない食味が誰にでも好まれます。また、冷めてもねばりがあり、表面に光沢が残っています。

食味評価



系統図



至「福」の時を楽しむ

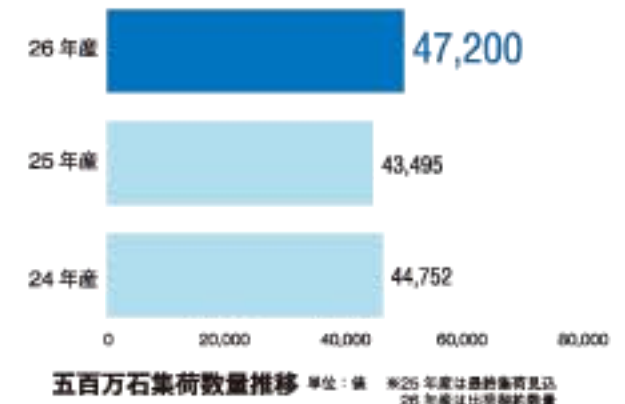
酒づくりに欠かせないもの、それは良い水、良い米、そして豊かな経験を持つ蔵人です。福井県は、まさに水・米・人の3拍子揃った最高の酒処です。



①早稲酒 特別純米酒(三宅幸右衛門酒造・美浜町) ②花垣 純米(南無酒造場・大野市)
③黒龍 特別吟醸(黒龍酒造・永平寺町) ④一本義 純米酒(一本義久保本店・勝山市)

【酒造好適米】

福井県は酒造好適米の産地としても屈指の生産量を誇り、吟醸酒や純米酒などに原料に使用される人気の「五百万石」の生産量は全国でも有数の産地です。灘・伏見など銘酒の産地に出荷されています。そして、良質の酒造好適米を目指して、土づくりから施肥管理まで徹底した指導を行い、さらには新品種開発にも取り組んでいます。



【特別栽培米】

特別栽培米は、認証区分①～③について票箋をつけ、県の認証シールを貼付し、出荷します。

	認証区分① 節 減 対 象 農 薬: 栽培期間中不使用 化学肥料(窒素成分): 栽培期間中不使用
	認証区分② 節 減 対 象 農 薬: 栽培期間中不使用 化学肥料(窒素成分): 当地比5割以上減
	認証区分③ 節 減 対 象 農 薬: 当地比5割以上減 化学肥料(窒素成分): 栽培期間中不使用