

JAふじ伊豆2か年計画 ブランド米の生産拡大 新技術・ 新品種導入による生産性の向上

JAふじ伊豆管内では、御殿場地区の「ごてんばこしひかり」、なんすん地区の「するがの極」、富士宮地区の「う宮米(うみやこめ)」、「伊豆の国地区の「伊豆の恵(めぐみ)」など、各地区で特長のあるブランド米を生産しています。今月の特集では、各地区での米生産に関する新たな取り組みをご紹介します。

当JA2か年計画で水稻の 生産振興に取り組む

JAふじ伊豆は、本年度から始まった2か年計画で「水稻」の生産振興を掲げ取り組んでいます。ブランド米の生産拡大、スマート農業の導入による生産性向上、池地区(あいら伊豆地区内)基盤整備に伴う水稻栽培、多様な販売チャネル(販売経路)による販売力強化を掲げ、目標を達成するための重要な業績評価指標(KPI)を定めて活動しています。各KPIは次の表のとおりです。

KPI	令和4年度実績	令和5年度計画	令和6年度計画
水稻の部会員数(人)	339	360	376
水稻の作付面積(ha) (部会員分)	376.7	400.9	400.0
出荷検査1等米比率(%)	86.2	87.0	87.0
ごてんばこしひかり特A以上 (食味77点以上)比率(%)	59.6	60.0	60.0
するがの極 出荷量(t)	158.3	200.0	240.0
販売品販売高(百万円)	令和4年度実績	令和5年度計画	令和6年度計画
ごてんばこしひかり特A以上 (食味77点以上)	189	220	220
するがの極	42	53	64



営農販売部営農課 課長補佐
米担当トップ営農指導員
さいとう かつとし
齊藤 勝俊

実りつつある「コシヒカリ」とカントリーエレベーター



全国屈指の味と品質

ごてんばこしひかり

主な生産部会：御殿場・小山エコ栽培米出荷組合(御殿場地区)
「ブランド米」という言葉がなかった半世紀前から品質にこだわり生産されてきた御殿場市、小山町産「コシヒカリ」。農産物検査で一等に格付けされた米をさらに食味分析計で測定し、一定基準に達したものを「ごてんばこしひかり」として認定しています。

減農薬、減化学肥料で生産管理し、玄米中のたんぱく質含量が基準値以下のものは「ごてんばこしひかり」の最高ランクの「エコ栽培米」このはなの恵みとして店頭に並びます。



ファーマーズマーケット「う宮くな」限定販売

う宮米(うみやこめ)

生産部会：う宮米生産販売協議会(富士宮地区)
「う宮米」は、富士宮市産「コシヒカリ」の一等米を食味分析計で計測。上位の食味基準に達した順に、極上米・特上米・上米・う宮娘(うみやっこ)米とランク分けをしてファーマーズマーケット「う宮くな」で販売しているほか、学校給食にも使われています。

一方、同市産「きぬむすめ」の一等米は、「宮娘(みやむすめ)」の商品名で展開しています。さまざまな消費者ニーズに対応した商品展開を目指します。

JAふじ伊豆管内の「ブランド米」

産地を挙げてブランド化推進

するがの極

生産部会：するがの極専門部会(なんすん地区)

沿津市・裾野市・長泉町・清水町と、本年度から三島市・函南町の生産者も加わって生産しています。品種は「きぬむすめ」で、一定基準を満たした一等米を「するがの極」として認定。ドローンや最新のデジタル技術などの先進農業を導入し、品質管理に努めています。

JAと県・市町は令和元年度に「ブランド米推進協議会」を立ち上げ、地元が舞台のアニメをパッケージに起用するなど、地産地消やブランド化を推進しています。



県基準の50%以下の減農薬・減化学肥料栽培

伊豆の恵(めぐみ)

生産者：伊豆市有志農家(伊豆の国地区)

平成25年からJAと伊豆市が連携して栽培・普及に取り組む減農薬・減化学肥料の特別栽培米です。県の慣行基準の50%減の農薬・化学肥料の使用量で栽培し、集荷時には等級検査・食味値検査を実施。両方の基準を満たした米だけが「伊豆の恵」として認証され、学校給食にも使われています。

品種は「コシヒカリ」と「きぬむすめ」で、甘みやツヤ、モチモチとした食感で冷めてもおいしいのが特長です。



新たな取り組み

「スマート農業」×「営農だより」で
「ごてんばこしひかり」の
ブランドを守る



「スマート農業」×「営農だより」で
「ごてんばこしひかり」の
ブランドを守る

スマート農業で培ってきた栽培方法を補完

数々の米コンテストで入賞し、名実ともにその地位を確立している「ごてんばこしひかり」。栽培開始から約50年の歳月を経た今、スマート農業も導入され省力化が進められています。

例えば、ドローン（無人航空機）による水稻種子の水田への直播。田植えは行わず、特殊コーティングされた直播用の種子をドローンで水田に播種します。30アールの水田で2時間かかる田植え作業を10分で終え、育苗の必要もありません。当JAの子会社「JA協同サービス(株)」が実証実験を行っています。
アイガモロボ、水位センサー、給水ゲートを活用する実証実験も始まっています。
アイガモロボは、水田を自走しながらスクリーナーで水中の土を巻き上げ、水を濁らせて太陽光を遮断し、水中の雑草を除草剤なしで抑えます。除草剤を減らした減農薬栽培が

可能です。
実証実験に参加している瀬戸孝雄さん(71)は「スマート農業はこれまで培ってきた『ごてんばこしひかり』の栽培方法の補完。良い米を作るには営農アドバイザーと意見交換したり、JAの営農だよりを読んだりして手をかけることが重要」と話します。

月2回の「営農だより」でリアルタイムな水稻情報を届ける

御殿場地区では、営農アドバイザーが水稻と野菜の「営農だより」を発行しています。水稻版は約40年の歴史があり、3月から5月まで約3500部を月2回、年14回発行。特に重要な情報がある時は特別号も発行しています。

内容は育苗や水管理、肥料農薬の使用方法、点調査、循環型農業など多岐にわたります。
水稻版「営農だより」の編集者は、米担当営農アドバイザー9年目の内野美里職員です。「標高差のある当地域では、点調査などリアルタイムな情報をいち早く生産者の皆さまに伝えられる強みが『営農だより』にはあります」とその重要性を話す内野職員。分かりやすさと情報の鮮度を保つ編集にもこだわります。「生産者の皆さまが『営農だより』を手に質問してくれた時や、載せた肥料農薬を注文してくれた時にうれしくなります」と笑顔で話しました。



月2回年14回発行の「営農だより」(水稻版)

するがの極



水田に栽培記録の看板設置 生産意識を高める

地域へのPR効果も

なんすん地区各営農経済センターは「するがの極」の栽培を記録できる看板を水田に設置しました。作業を「見える化」し、生産意識を高め、品質と収穫量向上を目指します。

沼津市で栽培する小野秀幸さん(75)の水田にも設置され、小野さんも作業内容を記しながら「この辺りの水田は、場所によって食味が大きく異なることがある。営農アドバイザーも現場調査の結果を看板に書き込んでくれ参考になる」と話しました。

担当の茂呂宏太営農アドバイザーは、「ほ場を通りかかる一般の人にも興味深く看板を見ていたと聞いている。地域へのPRにもなっているのでは」と消費面にも期待を込めました。

地区を超えて「するがの極」生産開始

本年度、三島市・函南町の4軒の生産者が新たに「するがの極」の生産を始めました。

三島市の遠藤信次さん(43)は、「もともと『きぬむすめ』を栽培していた。食味によって有利販売が可能と聞いて参加した」と期待を込める一方、「『するがの極』は食味値にこだわっているが、食味が何かを消費者により分かります。周知し、ブランド力を高めたい」と話しました。



あしたか山麓営農経済センター
営農アドバイザー
茂呂 宏太



今年から「するがの極」の生産に取り組む遠藤さん



作業を書き込む小野さん

「にじのきらめき」



「にじのきらめき」生産始まる 富士宮地区では初

高温に強くおいしく収量も多い

富士宮地区と富士宮地区では、県の新奨励品種「にじのきらめき」の生産が始まっています。本年度は両地区で約30軒の生産者が栽培に取り組み、富士宮地区の育苗センターでは、苗400枚を出荷しました。

「にじのきらめき」は、他の稲に比べて稈長が短く、倒れにくいことが特長。高温でも米が白濁しにくく、「シヒカリ」と同等の食味と収量増が期待できます。

富士宮地区で栽培を始めた太田善雅さん(68)は、「稈長が短いことは十分に感じる。倒伏が無くなれば品質も確保でき、刈り取りも苦にならない」と品種の違いを実感しています。「富士宮地区で長年米を栽培しているが、昔に比べると高温障害がある。高温耐性にも期待したい」と話しました。

栽培品種増やし消費者に選択肢を提供

担当の塩川啓介営農アドバイザーは「富士宮地区では、ファーマーズマーケットで地元米が人気。今までは2品種だったが、3品種になることで、消費者の皆さまの選択肢も増える。さまざまな選択肢を提供することで、生産量の底上げと拡販につなげたい」と話しました。



富士宮営農経済センター
営農アドバイザー
塩川 啓介



「マンゲツモチ(もち米)」(右)より「にじのきらめき」(左)の方が稈長が短い



「にじのきらめき」の粒を確認する太田さん



JA協同サービス(株)によるドローンでの直播



アイガモロボを放つ瀬戸さん(右)



刈り取りについて話す瀬戸さん(右)と内野職員