

## 加須・北川辺こしひかりの歩み

参考文献：北川辺米の会 資料

農学博士 竹生新次郎著『米の食味』（財）全国米穀協会

豊かな水と土壌に恵まれたおいしい米どころで実ったこしひかりは一度食べたら忘れられない味です。昭和 22 年、大きな洪水に見舞われたのをきっかけにまちの米作り農家は、いろいろ工夫を積み重ね消費者の皆さんに喜ばれる“うまい米づくり”に取り組んできました。

北川辺の米は…

白く輝いている

粘りがある

冷めても味が良い

### 米栽培の歴史

年度	米栽培の歴史	自然・社会の様子
昭和 22 年	<p>品種は「利根早生」中心</p> <p>●収穫間近の稲が冠水する この中で、早生の品種が収穫できる (この頃は 4/10 播種、5/20 田植え)</p>	<p>カスリーン台風で、利根川・渡良瀬川の堤防が決壊する。</p>
昭和 23 年	<p>●農事研究会が各地に誕生 米の増産を目的に米栽培の研究が始まる</p> <p>●各地域の農事研究会が集まり「北川辺領農事研究会連絡協議会」を結成</p> <p>●他県の米づくり見学</p> <p>この当時の米づくりの問題点</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・主力品種「利根早生」の品質が落ちる</li> <li>・水害で稲が水に浸り穂発芽発生</li> </ul> <p>農家の課題は</p> <p>水害に強い、草丈が高く穂発芽の少ない品種を見つけること</p>	
昭和 33 年 8 月	<p>千葉県旭市の米農家を見学し「越光」に出会う (穂発芽が少なく草丈高く作りやすい)</p>	
昭和 34 年 正月	<p>●千葉県旭市に出向き「越光」の種もみを受け取り、栽培に取り組み始める。 (4/1 播種、5/10 田植え)</p> <p>→草丈が高く全部倒伏したが、倒れた稲を刈り取り食べると味が良い。</p> <p><b>越光を倒さないで栽培する手法の研究が始まる</b></p>	

年度	米栽培の歴史	自然・社会の様子
昭和 38 年	<ul style="list-style-type: none"> <li>●<b>北川辺米の会結成</b></li> <li>・山形県川西町の米づくり名人 3 人を訪問</li> <li>・東北米の会に出席し、研究を始める</li> <li>・小室秀俊氏（茨城県農業経営士）と出会う 収穫目標 1 トンを目指す</li> <li>・稲作検討会、現地検討会、反省会、先進地見学を始める</li> <li>●米の収穫量が 600kg に達する しかし倒伏は改善されず、作付けは北川辺地域内の一割程度</li> </ul>	<p>北川辺領農事研究会連絡協議会ではトマト、きゅうり栽培のけんきゅうも始まる</p>
昭和 47 年	<ul style="list-style-type: none"> <li>●総合農業振興会が中心になり農業試験場も入り倒れないコシヒカリの実証が始まる。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・肥料の量、散布時期</li> <li>・中干し時期</li> </ul> </li> </ul>	<p>昭和 44 年～60 年 農協が中心となり、毎年「産米改善共進会」を開催しコシヒカリ栽培者の表彰が行われる。</p>
昭和 50 年	<ul style="list-style-type: none"> <li>●<b>倒れないコシヒカリが発明される</b></li> <li>・中干しをふつう一週間のところ一か月行い、その後間断灌水で草丈を小さくする</li> <li>・肥料は表層施肥、肥料切れを早くする</li> </ul>	<p>旧北川辺町経済課が中心になり農協、普及所、生産者が一体となった「総合農業振興会」が発足。</p>
昭和 52 年	<ul style="list-style-type: none"> <li>●各農家組合にコシヒカリ栽培の展示場を作る</li> </ul>	<p>農協で売れる米づくりを推進。コシヒカリ栽培を広める。</p>
昭和 56 年	<ul style="list-style-type: none"> <li>●台風による不作</li> </ul>	
昭和 57 年	<ul style="list-style-type: none"> <li>●縞葉枯病が大発生し、米が減収する</li> <li>・農薬の空中散布時期をずらし発生を止める。</li> <li>・田植え時期を早くし、縞葉枯病が発生する前に出穂するようにした。</li> </ul>	
昭和 60 年代	<ul style="list-style-type: none"> <li>●<b>米の作付けの 90%はコシヒカリになる</b> (出荷量 97%)</li> </ul>	
平成 3 年	<ul style="list-style-type: none"> <li>●消費者ニーズにあわせ、有機米づくりにいち早く取り組む</li> </ul>	
昭和 5 年 "	<ul style="list-style-type: none"> <li>●農協農産物直売所「米人（こめっと）」ができ、直販が始まる</li> <li>●冷夏で米の収量減となる</li> </ul>	<p>北川辺の米と大豆を原料に「みつか味噌」の販売が始まる。国内で米騒動が起こる。</p>
平成 8 年	<ul style="list-style-type: none"> <li>●有機米を「メロディ米」と名付け販売が始まる</li> </ul>	
平成 22 年	<ul style="list-style-type: none"> <li>●加須市・騎西町・北川辺町・大利根町の合併に伴い <b>新・加須市が埼玉県一の米どころとなる</b> (作付面積・収穫量とも県下一位) <b>加須市が『北川辺こしひかり』を商標登録</b></li> </ul>	<p>現在 食の不安が叫ばれる中、地産地消が推進され、地場産品が注目を集めている。</p>

## 米の食味の要因と北川辺の米づくり

一粒ひとつぶの米が、美味しいごはんやお菓子になるまでには多くの条件が必要です。

食味の要因		北川辺では
品種	<ul style="list-style-type: none"> <li>●米でも血筋がものをいいます。</li> <li>●品種によって栽培地域による食味の良否があらわれるものと、差がないものがあります。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●昭和 39 年、米の会が発足し、コシヒカリ栽培の研究を始める。</li> <li>●地域の土壌条件に合った栽培方法を確立し、昭和 40 年後半から利根早生からコシヒカリの面積が増え、現在米栽培面積の 98%がコシヒカリである。</li> </ul>
産地 (地形・土質・ 水質)	<ul style="list-style-type: none"> <li>●登熟期間の気温は平均 21～25℃が良いとされている。</li> <li>●土壌に関して、花崗岩は火山灰土より米が美味しい。</li> <li>●砂質土は重粘土よりも排水が良いので美味しい。</li> <li>●湿田の米より乾田の米が美味しい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●北川辺地域のコシヒカリの米が熟す期間は 8 月上旬～9 月上旬。 平均気温は 8 月 24.1℃、9 月 19.7℃ですが、四方を川に囲まれているため<b>(輪中地帯)</b> 川風が米の実を涼しくさせています。 (平均気温は北川辺消防署調べ)</li> </ul>
栽培管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>●施肥では窒素過多、特に発熟期の窒素過多は米のたんぱく質含量を高め、食味を悪くするとされています。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●窒素を少なくするため、施肥は基肥どけにし、追肥は控えています。</li> <li>●肥料は表皮施肥を行い、肥料切れを早くするようにしています。</li> <li>●栽培の途中で稲に酸素を与えるため、水田の水を断ちますが、間断灌水で草丈を小さくし倒れにくくしています。</li> </ul>
乾燥 (温度・ 湿度)	<ul style="list-style-type: none"> <li>●味が最良となる玄米の水分は 14～15%と言われています。</li> <li>・米の貯蔵は米の生命力を弱めないよう工夫する。</li> <li>・穀温が 45℃になると食味評価が劣る。</li> <li>・粉が良く乾燥するには、表層からの蒸発と内部の拡散がつり合って働くことが大切。急激な乾燥は、米粒内に水分ムラが生じ、米粒の胴割れを促す。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●低温乾燥施設で、米を大切に乾燥させています。</li> <li>●米の水分を調整し美味しさを保っています。</li> </ul>

食味の要因		北川辺では
貯蔵	<ul style="list-style-type: none"> <li>●大部分、玄米の形で麻袋、紙袋につめて、倉庫などに保存しておきます。(常温保存)</li> <li>●冬はいいのですが、夏は高温多湿なので食味にとって悪い条件になります。低温で保存することは、米の食味上極めて重要です。最適な貯蔵条件は10～15℃、湿度70～80%とされています。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●農協には低温貯蔵庫があり、米の温度を13～15℃に保ち、いつでも美味しいお米を提供できるようにしています。</li> </ul>
もみすり	<ul style="list-style-type: none"> <li>●粳を精米し白米としますが、精米してすぐ食べるのが美味しさの秘訣です。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●北川辺の直売所「コメット」では、今ずり米として、低温貯蔵庫から出した米を、その場で精米し消費者の手に渡しています。</li> </ul>
米の炊き方	<ul style="list-style-type: none"> <li>●水分は米の1.2倍が良いでしょう。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●普通に炊きますが温かくても、冷めても艶があり、コシがあり、美味しいのが特徴です。</li> </ul>

## 米の食味の要因

- |                 |   |         |
|-----------------|---|---------|
| 1 品種            | } | 生産農家    |
| 2 産地            |   |         |
| 3 気象条件          |   |         |
| 4 栽培法           |   |         |
| 5 収穫            |   |         |
| 6 乾燥・調製         |   |         |
| 7 貯蔵(くん蒸)       | } | 貯蔵・販売   |
| 8 精米加工          |   |         |
| 9 炊飯(水洗・浸漬・蒸らし) | — | 家庭・外食産業 |

資料作成者 御菓子司 せきね

埼玉県加須市柳生 2821-1

TEL 0280-62-0002

<http://www.kazo-sekine.com/>