

# 埼玉県種苗審議会議事録

日時 平成26年1月28日(火) 10時00分

場所 あけぼのビル 501会議室

議事録署名人： 高橋美恵子

議事録署名人： 木口和也

## 平成25年度 埼玉県種苗審議会議事録

1 日 時 : 平成26年1月28日(火) 10:00～

2 場 所 : あけぼのビル 501会議室

3 出席者 : 別紙出席者名簿のとおり

### 4 審議会内容

#### (1) 開会

#### (2) あいさつ

高山農林部長あいさつ

北岡会長あいさつ

#### (3) 出席者紹介

#### (4) 議事

- ① 審議会規則第5条第1項に基づき、会長が議長に就任
- ② 高山農林部長から北岡会長に諮問書を手交
- ③ 審議会規則第8条第2項に基づき、高橋委員、木口委員を議事録署名人に指名
- ④ 諮問事項 主要農作物奨励品種等の区分変更について
  - ア 水稻粳「彩のきずな」の認定品種から奨励品種への区分変更について
  - イ 水稻粳「彩のみどり」の奨励品種から準奨励品種への区分変更について
- ⑤ 報告事項 奨励品種決定調査への主な供試系統・品種について

※ 諮問事項、報告事項の発言内容については次項以降に記載

#### (5) 閉会

発言者	発言内容
	<p align="center"><b>&lt;諮問事項 ア 水稲粳「彩のきずな」の認定品種から奨励品種への区分変更について&gt;</b></p>
佐野課長	<p>（「主要農作物奨励品種等の区分変更について」の「ア 水稲粳「彩のきずな」の認定品種から奨励品種への区分変更について」の区分変更の理由を、諮問書(写)、資料No. 1 の3 ページを使用して説明。）</p>
鈴木研究所長	<p>（「彩のきずな」の品種特性を、資料No. 1 の1～2 ページを使用して説明。）</p>
議長	<p>事務局から説明のあった内容について、意見・質問はあるか。</p>
大塚一雄委員	<p>2つほど質問させていただく。</p> <p>1つ目は、生産振興課長の説明の中で、農産物検査の結果があったが、入庫時期はいつ時点のものか。</p> <p>2つ目は、水田研究所長の説明の中で、今ある中生の品種の中で最も高温耐性があるという話であったが、資料No. 1 の3 ページに、収穫時期の判断が難しいともある。刈り遅れ等が生じた際に、品質に与える影響はどう考えられるか。</p>
佐野課長	<p>農産物検査の結果は全農埼玉県本部から12月末時点での数字をいただいた。ほぼ収穫が終わった段階での数値と理解していただいてよい。</p>
鈴木研究所長	<p>刈り取り適期から遅れた場合にどうかということだが、平成25年産の100ヘクタールの実証ほの結果から、適期幅が広い品種であることが分かってきた。そのため、刈り取り適期から遅れるといったこと自体を回避できるものだと考えている。</p>
高橋委員	<p>平成25年産は100ヘクタールを実証ほとして作付けしたとのことだが、どの地域・管内が多いのか教えていただきたい。</p> <p>また、平成26年産は1,200ヘクタールの作付けを行うとのことだが、どの地域からの需要が多いのか。</p>
佐野課長	<p>当初は「キヌヒカリ」の後継品種ということで、麦あと地域を念頭においていた。一方でこの品種の特性として、高温に大変強いということがあり、高温障害を受けた地域では、その特性に大変興味を示している。</p> <p>従って、平成25年産の100ヘクタールの実証ほを作付けしていく段階で、現地の要望も拾い上げ、県の全域で実施した。</p>

	<p>平成26年度の1,250ヘクタールの計画についても、農協系統を通じ要望を聞いているが、やはり各地域から「キヌヒカリ」の後継という評価、それから高温に強いという評価から、多くの要望をいただいている。</p> <p>地域的にはかなり幅広い地域で、栽培に取り組んでいただけるとの印象をもっている。</p>
高橋委員	<p>具体的に、例えば熊谷の方や、JAほくさいが多いといったことを、もう少し教えていただきたい。</p>
佐野課長	<p>農協単位で言うと、麦あと地域ということで、JAくまがやが1番、JA埼玉ひびきのが2番、それから、高温障害で大変苦労されているJAほくさいが3番という順番となっている。</p>
松本委員	<p>小売りをを行っている立場から質問させていただく。</p> <p>資料No.1の2ページに「彩のきずな」精玄米重54.1[kg/a]とある。これは我々でいうところの、歩留まりが60キロのものが54キロとなるというそのような数値か。</p>
鈴木研究所長	<p>この数値は玄米から精米にした時の数値ではなく、粳すりをして玄米にした時の重さで、1アールあたりどれだけ玄米が取れるかという数値である。つまり、10倍すれば10アールあたりで541kgの収量が取れるということ。</p>
松本委員	<p>それでは、糠部分については他品種と比べて、薄いのか、厚いのか。通常高温状態にさらされたお米は糠層が厚くなるものと認識しているが。</p>
鈴木研究所長	<p>やはり高温にさらされたものは、同じような症状が出てくると思われるが、そのあたりについては調査しておらず、この表には掲載していない。</p>
松本委員	<p>「キヌヒカリ」の歩留まりはどうか。他の品種と変わらないか。</p>
鈴木研究所長	<p>他の品種と同様と捉えている。</p>
議長	<p>「彩のきずな」には耐病性や耐病害虫抵抗性などの複合抵抗性がある。従来品種と比較して非常に抵抗性が強いということだが、このように複合抵抗性の強い品種というのは、他県も含め、開発状況、普及状況はどうか。</p>

鈴木研究所長	<p>複合抵抗性については、埼玉、愛知、栃木が一部始めている。イネ縞葉枯病が多発するような地域においては、育種を開始しており、普及も図っているところで、愛知と埼玉、それに栃木が少々というところで占めていると認識しているが、詳細な状況までは把握していない。</p>
議長	<p>この品種に複合抵抗性が備わっていることで、農薬散布回数をどの程度減らせるものか。</p>
鈴木研究所長	<p>例えばイネ縞葉枯病については、完全に防除する気になると、3回以上の防除を実施しなければならない。抵抗性を持っている場合、最初の箱施薬剤1剤位で済むので、大体3割程度に減ってくると想定している。</p> <p>また、昔で言う有機農法、有機栽培を実施している場所によっては、現在の半分程度になっていくと予想している。</p> <p>さらに、ほくさい農協等で実施している「彩のかがやき」等については除草剤から殺虫剤まで全部含めて7成分以内で栽培している。そしてそれは通常で使う半分程度である。</p>
議長	<p>この複合抵抗性は販売面で何か活用するのか。減農薬栽培できるというところをアピールするなど検討しているのか。</p>
佐野課長	<p>特別栽培などの農産物栽培に取り組みやすい品種であり、個々の生産者に特別栽培ということで取組んでいただいている。</p> <p>また、品種に基づきある程度栽培方法を統一し、そこをセールスポイントにして販売していくとJAの方から聞いており、このような取組が販売戦略上かなり活用されていると考えている。</p>
議長	<p>農業者団体の委員の方はどう思われるか。この複合抵抗性は有利に働くものなのか。「彩のかがやき」はかなり流通しているが、この抵抗性は有利に働いているのか。</p>
木口委員	<p>先ほどの説明の中で7成分以内という話があったが、JAでは6成分を基準として取組んでいる。品種によらず、減農薬については常に努力しているところなので、このような抵抗性はプラスになるものと捉えている。</p>
議長	<p>今後「彩のきずな」を普及するには色々なよい点をアピールする必要がある。この複合抵抗性も有効だと思うが。</p>

木口委員	販売面からするとどうとも言えない。抵抗性が云々というより、埼玉県のお米の位置づけが、業務用向けが中心となっている。今後の「彩のかがやき」との住み分けをどうするかの方がより重要だと考えている。
議長	食味が極良食味とのことだが、アミロース何%、タンパク質何%という表現では、味が少し想像しづらい。今後一般の消費者や業者に対して紹介していく必要があるが、言葉で表現するとどのような表現になるのか。
鈴木研究所長	アミロースが少ないということは粘りがあるということ。タンパク質が低いとさらに美味くなるが、「キヌヒカリ」と同程度であることより、粘りがあって美味しいという表現をしている。
議長	農林部長の挨拶の中で、約1万食食べていただき、冷えても美味しく召しあがっていただいたとの話があったが、例えばおにぎり等にして冷えた場合の食味はどうか。
鈴木研究所長	おにぎりにして冷えた状態で食べても、粘りがあるというのはやはり美味しく感じる。また、そのような評価もいただいている。
高橋委員	美味しいという表現だけではなく、例えば噛んだときに甘みがあるとか、そういう表現に工夫してみてもいい。
鈴木研究所長	食味テストについては、年代別でも評価は分かるところ。柔らかいお米を好む方や、「コシヒカリ」のように粘りがあるものを好む方は、「彩のきずな」に高い評価をしている。逆に硬いお米を好む方には、高い評価を得られない傾向である。食べてみて甘みがあるかどうか、そこについては感覚的な評価となるので表現するのが難しい。
議長	何か見た目が異なるなどの特徴はあるか。
川嶋委員	見た目の件についてだが、資料No.2の2ページ表1に記載の千粒重が大きいとあるが、1粒あたりの重さが変わってくるということは、1粒あたりの大きさも大きくなるのではないかと。このあたりは、炊飯の際の水加減にも関わってくる場所なので、そのあたりはどうか。

鈴木研究所長	<p>研究所で炊飯した限りでは、炊飯の方法自体は他の品種と変わらない。</p> <p>しかし、冬の寒い時期に古米になったものを使用し、水温が低い状態から電気炊飯器で炊飯すると、加熱温度が低いためか、少し固めに芯が残るような場合がある。</p> <p>また、見た目の部分では、他の品種よりも品質的に白いため、白くて粘りがあるというような表現になる。</p>
議長	<p>炊飯する際には、事前に水に浸しておいた方がよいということか。</p>
鈴木研究所	<p>「彩のきずな」は粒が大きいので、水温が低い状態から炊飯し、温度が上がらない状態の場合に芯が残る可能性があるということ。炊飯器の性能にもよるが、場合によってはそのような状態が出る場合もあるので、注意した方がよいということ。</p>
議長	<p>その他「キヌヒカリ」や「コシヒカリ」と比べて何か特色といえるものはあるか。</p>
佐野課長	<p>私見だが、研究所長の説明のように、例えば「彩のかがやき」と比べると、炊きあがりの色が本当に光っている感じがする。</p> <p>また、食べたときの食感が、「彩のきずな」についてはもっちり、「彩のかがやき」については粒感があるような粘り強さがある。</p> <p>個人的には、柔らかいお米が好きのため「彩のきずな」は大変美味しいと感じる。ただ、個人個人の受け取り方によって、色々な表現がある。</p>
議長	<p>消費者や業者に品質の特徴を伝えるには、言葉が実際に食べるしかない。何か特徴があるとアピールしやすいが。</p> <p>話は変わるが、もっちりというとお寿司などには向かないか。</p>
佐野課長	<p>粒感がなくなるので、お寿司のシャリには向かないかもしれない。炊飯の仕方などで工夫できるかもしれないが。</p>
議長	<p>では、どのような用途に向いているか。</p>
佐野課長	<p>冷えても美味しくいただけるという特徴があるので、おにぎりやお弁当などに向いていると思われる。</p>

議長	<p>チャーハンにはこれがよいとか、お茶漬けにはこれがよいとか、品種によって向いたものがあるのでは。今後は社会的に高齢化が進んでいくので、おかゆなどを食べる世代が増えていくのではないかとと思われるが。</p>
大塚一雄委員	<p>自分も今年麦あと地帯の生産者の平成25年産「彩のきずな」を食べた。先ほどの生産振興課長、水田研究所長の説明に付け加えさせていただくと、まず見た目だが、色がとにかく白いというのがある。また、ツヤがあって粘りがある。それより強く感じたのは、課長の説明の中で「彩のかがやき」は粒感があるとの説明だったが、今までの本県のお米は少し硬いイメージだった。そしてそれが、消費者からはマイナスの評価をされていたと思う。</p> <p>「彩のきずな」は今までの品種と異なり、もっちりとして柔らかさがある。ここが最大の違いだと思っている。</p> <p>このもっちりとした粘りがあるという特徴と、粒が大きく見た目がよいというこの2点がポイントだと思う。</p>
佐野課長	<p>今後は御指摘いただいた内容を、しっかりセールスポイントとして業者や消費者に訴えていく。</p>
議長	<p>おかゆなど用途に合わせた品種の適性の件も御検討いただきたい。</p>
佐野課長	<p>承知した。</p>
議長	<p>極良食味とのことだが、石井祐美子委員、山口委員から意見はあるか。</p>
石井祐美子委員	<p>学校栄養士研究会の立場から、普段は小学校、中学校、特別支援学校の生徒たちを対象に食育等を行っている。</p> <p>子供は意見を率直に発言し、美味しそうとか不味そうとか、食べる前の見目で判断することが多い。見た目がいつもと異なるので、美味しくなさそうだと感じた子供に対して、埼玉県のお米はこういう特徴があって、粘りがあって美味しいとか、そういう説明は必要になってくると思う。</p> <p>学校給食の中で「キヌヒカリ」から「彩のきずな」に変わった時に、子供たちに対してどういう説明をするかは検討しておかなくてはならない。</p> <p>また、学校給食では家庭と異なり一度に数10キロといった大量の炊飯をしなければならぬ。そのようなケースで何か注意点はありますか。</p>

鈴木研究所長	<p>子供たちには率直な評価をしていただければありがたい。</p> <p>また、大量炊飯に関してだが、現状「彩のかがやき」と同様の炊飯で問題ないと思っている。先ほど説明したとおり、水温が低い状態からの炊飯では温度が上がりきらない場合、芯が残ってしまうケースがあるので、温度条件などは御注意いただきたい。</p> <p>水田研究所では大量炊飯の試験設備がないので、今後そのような御検討・評価は随時行っていただきたい。</p>
議長	<p>石井委員の発言にもあったが、このお米は白い、粘りがある、もっちりしているなどの特徴を添えるだけで印象が大分変わってくる。</p> <p>私は消費者の方に直接会って話をしながら、野菜の販売など行っているが、この一言が重要だと考えている。消費者は値段が安いからといって安直には購入しない。消費者にどう訴えていくか、そこに添える一言が非常に重要だと思う。アミロースの説明やたんぱく質の説明というだけでは消費者は理解しにくいと思う。消費者団体として山口委員はどう思うか。</p>
山口委員	<p>消費者層は高齢化が進んでいるということもあり、炊飯においては熟練している方が多い。色が白く、光っていて、柔らかくて粘りがあり、もっちりしているという特徴は、非常に魅力的であり、消費者も飛びつくのではないかと思う。</p>
議長	<p>食品表示に関して偽装のニュースを多々目にする。お米の業界についてはどのような状況か。</p>
松澤課長	<p>米に関しては産地を偽装して売られることがある。例えば通常のブレンド米を新潟産コシヒカリとするなどがある。しかし、国や県も米トレーサビリティで確認することなどで取組んでおり、対策はとられている。</p>
大塚一雄委員	<p>生産者側の要望としては、麦あと地帯でも収量があがるというように、最終的には美味しい米をより多く取りたいということがある。そのため多くとるために肥料を多く入れるという場合、先ほどの説明のような特徴がでにくいといったことは懸念されるのか。生産者はどのようなポイントに注意して作付けしていけばよいのか。</p>
佐野課長	<p>「彩のきずな」の特徴・特性をしっかりと発揮させた中で、収量も満足いくレベルでやっていただきたいと思っている。多肥料で味を落とすことがありがちなので、そこは品質と収量の満足基準を示していきたい。</p>

議長	窒素成分を増やすと収量はあがるか。
佐野課長	そのような傾向があるようだ。
議長	低温にはさほど強くないということだが、過去30年の気象状況をみると、低温で障害を受けたことはあるか。
鈴木研究所長	北川辺の方など、「コシヒカリ」の早植え地域では、梅雨時に障害を受けるおそれがある。 「彩のかがやき」自体は早植えに向いているものではないので、5月以降に植えるものについては、障害自体を受けないものと考えている。
議長	それでは、主要農作物奨励品種等の区分変更について、水稻粳「彩のきずな」の認定品種から奨励品種への区分変更について諮る。 異議がなく、同意される場合は挙手をお願いします。 (委員全員挙手) 全員賛成をいただいたので、「彩のきずな」を認定品種から奨励品種へ変更するという事で知事に答申することを決定する。
	<諮問事項 イ 水稻粳「彩のみり」の奨励品種から準奨励品種への区分変更について>
議長	次に、「彩のみり」の奨励品種から準奨励品種への区分変更について、事務局から説明をお願いします。
佐野課長	(「主要農作物奨励品種等の区分変更について」の「イ 水稻粳「彩のみり」の奨励品種から準奨励品種への区分変更について」の区分変更の理由を、諮問書(写)、資料No.1の5ページを使用して説明。)
鈴木研究所長	(「彩のみり」の品種特性を、資料No.1の4ページを使用して説明。)
議長	説明いただいた内容について、質問はあるか。生産者・実需者の評価が下がったとのことだが、どういうことか。
佐野課長	鈴木研究所長から説明があったとおり、高温に耐性を持っていないことから、平成22年の高温障害が発生した点で評価が下がった。

新本委員	埼玉県内でも大規模農家が相当数増えてきていると聞いている。そのような大規模農家が稲作経営していく中で、どういった組み合わせをするのが一番よいのかなど、指導についてはどう考えているのか教えてほしい。
佐野課長	大規模農家で作期を分散する場合、「あきたこまち」のような、埼玉県で早生に分類されるようなものから作り、最低でも6品種、中には8品種作られる方もいる。そういう方に中晩生の品種を使用していただき、「彩のみり」は地域的に麦あと地域での作期の分散として普及がすすんでいる。埼玉県としては引き続き使っていただきたいということもあるが、現在後継品種の決定調査をしている段階なので、段階的に区分変更していくことを検討している。
議長	大規模でやっている秋池委員、新井委員の地域では、この品種の作付けは行われているか。
秋池委員	私のところでは作付けを行っていない。
新井委員	自分のところでは、「彩のほほえみ」、「彩のみり」を少し作付けしているが、刈り遅れが発生しないようにセーブして実施している。
議長	松本委員の方は何かあるか。
松本委員	「彩のかがやき」は粒が大きくて使いやすい。「キヌヒカリ」は食味がよかった。「彩のきずな」は単収がよいなど、農家に話を聞くことがあるが、「彩のみり」については扱ったことがない。
大塚一雄委員	先ほどの佐野課長の説明の中で、区分変更の理由として、限定的に作付けするために、準奨励品種として位置付けるとのことだったが、例えばこれは、特定の地域なのか、数量を限定するのか、どういうことを考えてのものか。準奨励品種としての具体的な位置づけを説明していただきたい。
佐野課長	地域的には麦あと地域に広く普及している品種であり、具体的にはJAひびきの管内で大半作られている状況である。当初東部地域への普及ということも検討していたが、「コシヒカリ」と「彩のかがやき」で作期がきれいに分散できたため、「彩のみり」が思うほどは広がっていかなかったというのが実態である。

大塚一雄委員	<p>それでは特定の地域については、J Aひびきの管内という意味での区分変更という解釈でよいか。</p>
佐野課長	<p>そのように解釈していただいてよい。</p>
佐野課長	<p>次の報告事項についても、中晩生の有望な品種ということで関連がある部分になるので、続けて説明させていただく。</p>
鈴木研究所長	<p>((2) 報告事項、「奨励品種決定調査への主な供試系統・品種について」有望系統について、資料No. 1の7ページを使用して説明。)</p>
議長	<p>それでは「彩のみのり」についての説明、及び有望系統についての説明があったが、そのことについて質問・意見はあるか。</p>
石井茂委員	<p>先ほどの課長の説明でもあったが、「彩のみのり」については、面積も少なくなってきており、今後展開していけそうな有望系統もあるということで、今回提案されている区分変更でよいと思っている。</p>
大塚宏委員	<p>全農、農協が中心となって、米の栽培指導なり集荷を行っている。改良協会の石井委員がいるが、奨励品種の種を生産者に買っていただいている。品種の研究や成果といったところを生産者にもよく理解していただくためにも、我々としても努力していきたい。</p>
木村委員	<p>生産者が作りやすく、収量が多いというのは非常によいこと。消費者にも安心して食べていただけるようなものを、今後も県の奨励品種として取組んでいただければと思っている。</p>
議長	<p>他に質問がないようなので「彩のみのり」を奨励品種から準奨励品種に区分変更することについて諮る。</p> <p>異議がなく、同意する場合は挙手をお願いします。</p> <p>(全員挙手)</p> <p>全員挙手をいただいたので、「彩のみのり」を奨励品種から準奨励品種へ変更するというので知事に答申することを決定する。</p>

