

事例名	祝！丹後コシヒカリ「特A」評価 丹後米食味向上への道
チーム名 【所属名】	丹後コシヒカリレベルアップ特命チーム 【丹後農業研究所、丹後広域振興局農林商工部企画調整室・農業改良普及センター】
メンバー氏名	小林俊博、吉岡善晴、荻野武夫、寺田裕信、弓勢久美子、和佐谷宏子、下司純也、杉本充
アピール ポイント	<p>≪所属長：丹後農業改良普及センター所長 岡井仁志 ≫</p> <ul style="list-style-type: none"> ・研究機関、普及機関、行政機関が連携して丹後米産地の支援にあたった ・刻々と変わる気象条件に対応して、迅速に対策案をまとめ、JA や市町と一緒に実施した ・農業分野だけでなく、観光業、旅館業等と協力して地域を盛り上げる視点を持っている <p>≪アセッサー：農林商工部地域づくり推進室 田中正史 ≫</p> <p>食味ランキング「特A」評価という具体的な目標を掲げることにより、農家の生産意欲を向上させるとともに、府、JA、市町が一体となり、従来型の青空教室及びメールによる情報発信というITを駆使した支援等を行うことで、継続的な成果が得られている。</p>
取組の目的	<p>この取組の目指すところ、あるべき姿、ゴールを記載してください。</p> <p>京都「丹後・食の王国」構想の中心的農産物である丹後産コシヒカリの食味向上を図り、生産者の生産意欲向上や地域のアピールにつなげるために、全国的にも良食味とPRできる「食味ランキング特A」獲得を維持し続ける。</p>
取組の ターゲット	<p>この取組の「顧客」「ターゲット」はだれか、記載してください。</p> <p>丹後コシヒカリ生産者、消費者</p>
取組内容 プロセス	<p>取組内容とそのプロセスを具体的に記載してください。</p> <p>市町や JA などの関係機関一体となって、「丹後産コシヒカリ」の品質向上や PR に取り組み、コメの食味向上を図った。詳細は以下のとおり。</p> <ol style="list-style-type: none"> ①丹後地域内の良食味コンテストと言うべき「良食味共励会」を開催し、「消費者のために美味しい米作りが必要である」と生産者の意欲が向上 ②気象等の変動に臨機応変に対応した技術情報の配付とメールの配信 ③技術情報に基づく現地講習会（「青空教室」）を延べ 300 回開催 ④「農林水産フェスティバル」等、各種農林水産イベントにて丹後コシヒカリを PR し、丹後コシヒカリの「ファン」を拡大
成果	<p>この取組の成果を記載してください。</p> <p>（一財）日本穀物検定協会が開催する「食味ランキング」において、平成 26 年丹後産のコシヒカリも、京都府初となる 4 年連続、通算 12 回目となる最上級評価「特A」を獲得。</p>
工夫した点	<p>どのような工夫によって成果につながったか記載してください。</p> <p>平成 26 年は、田植え後から気温が平年並～高く、また 6 月中旬以降は平年に比べて降水が少なく、日照時間が長かった。その影響の下、過繁茂となった。しかし、8 月に入ると一転し、日照時間は平年比半減するが最低気温が平年よりやや高く、光合成でできるデンプンが生産されにくく、充実不足で品質の悪いコメができやすい条件となった。</p> <p>そこで、高温時には過繁茂防止の技術対策を指示するとともに、8 月の天候変化を受けた後は、コメの充実を促すよう、緊急技術情報を発信した。</p>
今後の 展開	<p>今後、この取組をどのように発展させていくか記載してください。</p> <p>全国的に温暖化の影響で米作りに厳しい状況が取り巻いているため、丹後コシヒカリにおいては引き続き、気象変動や社会情勢に応じて、臨機応変に技術支援を続けていくとともに、地元住民や管内商工業者との連携体制を構築して、地域ぐるみで「美味しいコメ作り」運動を盛り上げたい。</p>