

市・農業委員会が中心となった米粉専用品種実証実験（春日部市）

- 1 市町村 春日部市
- 2 取組体制 事業主体 春日部市・春日部市農業委員会
協定団体 J A南彩、春日部商工会議所、
J A埼玉みずほ、庄和商工会
(一社) 春日部市観光協会
(有)川上製麺所、みたけ食品工業 (株)
- 3 取組開始年 令和4年
- 4 取組内容 市、農業委員会が主体となり、J A、商工団体、観光協会、実需者（製粉業者、製麺業者）と協定を結び、春日部産の米を米粉に加工して新しい地域ブランドを作ることを目的として「米City かすかべ（マイシティかすかべ）」プロジェクトを令和4年度から実証実験として実施。生産した米粉は市内飲食事業者などに提供し、商品開発をしている。

(1) 導入作物等

作物：水稲（米粉用専用品種「亜細亜のかおり」「笑みたわわ」試験栽培）

面積：令和4年	亜細亜のかおり	30 a
令和5年	亜細亜のかおり	30 a
	笑みたわわ	37 a
令和6年	亜細亜のかおり	33 a
	笑みたわわ	37 a

亜細亜のかおり：J A埼玉みずほに生産委託し、管理は「柵集落営農組合」が実施

笑みたわわ：J A南彩に生産委託し、管理は「いなほの会」が実施

収量：令和4年産	亜細亜のかおり	1, 200 kg
令和5年度	亜細亜のかおり	540 kg
	笑みたわわ	2, 700 kg
令和6年度	亜細亜のかおり	2, 060 kg
	笑みたわわ	2, 730 kg

(2)栽培上の特記事項

ア 亜細亜のかおり

- ① 品種特性 アミロース含有率32%程度と高アミロースで米粉麴に適している多収品種
コシヒカリより収穫期が遅く、耐倒伏性は中程度であり、地力に応じた肥培管理が必要。
- ② 実証結果 令和4年度
目標反収を9俵とし、元肥を多めに施用し、しっかりとした株づくりを目指したが、いもち病が多発生したため、反収は6.6俵にとどまった。
令和5年度
春日部市で一般的に栽培されているコシヒカリ、彩のかがやき、彩のきずなに比べ、いもち病に感染しやすいことがわかったため、いもち病に予防効果のある箱施用薬剤を使用するとともに、本田防除を2回実施した。
また、近年発生が増加傾向にあるカメムシ対策として本田防除を2回実施した。
施肥については、元肥重視から元肥と穂肥のバランスを重視した栽培に改め、10a当たり総窒素量を11kg程度に抑えた。
結果的に、いもち病防除を徹底した事により、本年はいもち病を抑える事が出来た。しかしながら、カメムシ対策の殺虫剤の時期が合わなかったのか、カメムシによる被害を完全に抑えることが出来ない結果となった。
そのほか、高温・干ばつの影響により、用水の水不足で、圃場に水を張れない状態が長く続いてしまい、特に幼穂形成期に水が無かった事が大きく影響した結果、反収は3俵となり収量の減収となった。
令和6年度
令和5年産の用水に水が張れない事が影響し、減収となった反省を踏まえ、ポンプアップ出来る圃場に変更した。
また、いもち病対策として、箱施用剤と本田殺菌剤防除を3回実施した。カメムシ対策として、出穂前と出穂後の殺虫剤防除を2回実施した。
施肥については、昨年の一発肥料施肥から元肥・穂肥の体

系施肥に変え、収量の増加目的で実肥を実施し、総N量を11.9kとした。

結果として、生育状況確認を増やし、早めの病害虫対策や穂肥の適期散布も行え、反収で10俵と昨年より3倍以上の増収となった。実証初年度の目標反収に、3年かけて達成する事が出来た。

イ 笑みたわわ

①品種特性 米粒がもろく、細かな粒子の米粉が製造でき、でんぷんも傷つきにくいため製パンに適している多収品種。
米粉が小粒径でデンプンが傷みにくく、アミロース含有率がやや高いことなどから、米粉パンケーキの加工に適正がある。

②実証結果 令和5年度

品種の生育特性に適した管理をどこまでできるかが課題。
春日部地域はコシヒカリの生育特性に合わせて水管理が行われていることから、生育後期まで灌水して登熟を促すことが困難なため収量が上がるかどうか今後も検証が必要である。

育苗に当たっては、千粒重が重い品種のため、播種量を一般品種に比べ10%程度多くし、また苗がやや伸びにくい特性があるため、育苗期間を5日程度長くした。

栽植密度は一穂朶数の多い穂重型品種のため68.8株/坪とした。

カメムシ対策として本田散布2回、いもち病対策として本田散布2回実施した。(ドローンによる散布)

令和6年度

春日部地域でも近年の高温による天候に対し点から面の取組に向けて多収栽培が可能か昨年ほぼ同様の手順とした。

2年目も昨年同様の収量であったことから栽培の目安通りに行うことで春日部地域にて作付け出来ることも証明できた。

栽植密度、高温対策、病気に対する防除、また登熟日数の長さから近年のカメムシの大量発生による不稔、吸汁害に対する加害期間の長さを考慮したカメムシ防除を含め必須に

なる。

(3) 米粉加工

令和4年度は「亜細亜のかおり」1,200kgのうち780kgの玄米を製粉加工。

600kgは粒度別に製粉、180kgはでんぷんを壊さない湿式加工で製粉した。

令和5年度は「亜細亜のかおり」「笑みたわわ」を製粉加工。粒度を調整し製粉した。

令和6年度は、「亜細亜のかおり」を湿式加工、「笑みたわわ」を湿式加工と乾式加工で製粉した。

(4) 商品開発等

- ・小麦粉を極力使用しない米粉麺を製粉業者、製麺業者で試作
- ・米粉7、小麦粉3の割合で米粉の白さを生かした米粉麺を市内の麺組合で試作
- ・マドレーヌ、シフォンケーキを杉戸農業高校食品流通科で試作
- ・市内の飲食事業者などに試作用米粉等を無償提供（1事業者米粉3種×12kgまで、米粉麺20食まで）する事業の実施
- ・市民を対象に親子米粉ピザ教室、米粉のすいとん入り芋煮会を開催
- ・米粉実証実験協力事業者登録を実施し11事業所が登録（米粉販売までの間、米粉商品販売用に米粉等を無償提供）
- ・イベントでの米粉試験販売の実施
- ・市内全小中学校の給食に米粉パン（ライスボール）を提供
- ・イオンモール春日部と連携して米粉キャンペーンを開催
- ・春日部産米の米粉の愛称が「はるこめこ」に決定
- ・1/26（日）にイオンモール春日部において「米粉フェア」を開催
セレモニーにおいて春日部産米の米粉の愛称「はるこめこ」を発表

(5) 今後の取組

- ・米粉の愛称にふさわしいロゴマークを作成する。
- ・米粉専用米の栽培農家を拡大し、安定した供給体制を確立する。
- ・春日部市だけで完結させるのではなく、米粉の魅力を市内外に広めていく。



「春日部産米を活用した食の新たな地域ブランド創出に向けた実証実験に関する基本協定」を令和4年3月30日に締結

米粉麺（亜細亜のかおり）



学校給食で提供した米粉パン（笑みたわわ）



米粉フェアの様子



米粉フェアでの愛称発表「はるこめこ」除幕