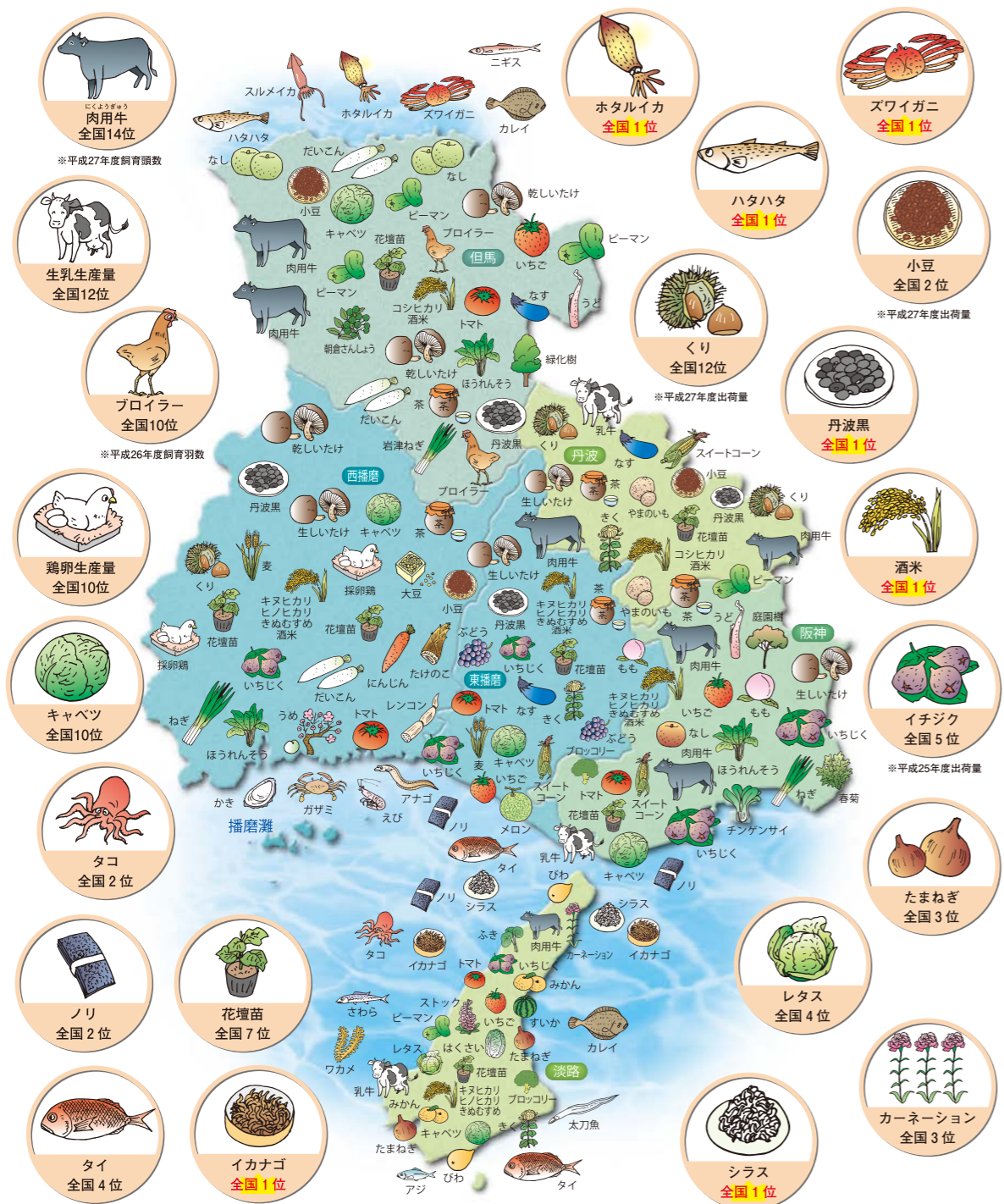


いろいろ 豊かな いろいろな いろいろな いろいろな
彩り豊かなひょうごのめぐみ

みんなが住んでいる地域には どんなものがあるのかな？



ひょうごの野菜消費拡大推進協議会

全国順位は平成26年度の出荷量

JA全農兵庫

全国農業協同組合連合会 兵庫県本部

神戸市中央区海岸通1 tel.078-333-6059 fax.078-392-1984
 e-mail zz_hg_beibaku@zennoh.or.jp

JA・MYひょうご 検索
<http://ja-myhyogo.com/>



地元「兵庫」でとれた、安全・安心なお米をお届けします。

兵庫米

安心で豊かな食を、地産地消から。

食べる人の近くで作られる。作った人の近くで食べる。

「作った人が近くにいる安心感」は地元産でしか味わえないものです。

兵庫米は、地元兵庫の豊かな自然の中で作られているお米です。

その、同じ自然の中で生活している兵庫の人々にとって、

どこのお米よりも安心して食べていただけるお米なのです。

わたしたちJAグループ兵庫は、これからも地産地消にこだわり、

安全・安心で、良品質な米づくりに貢献していきます。

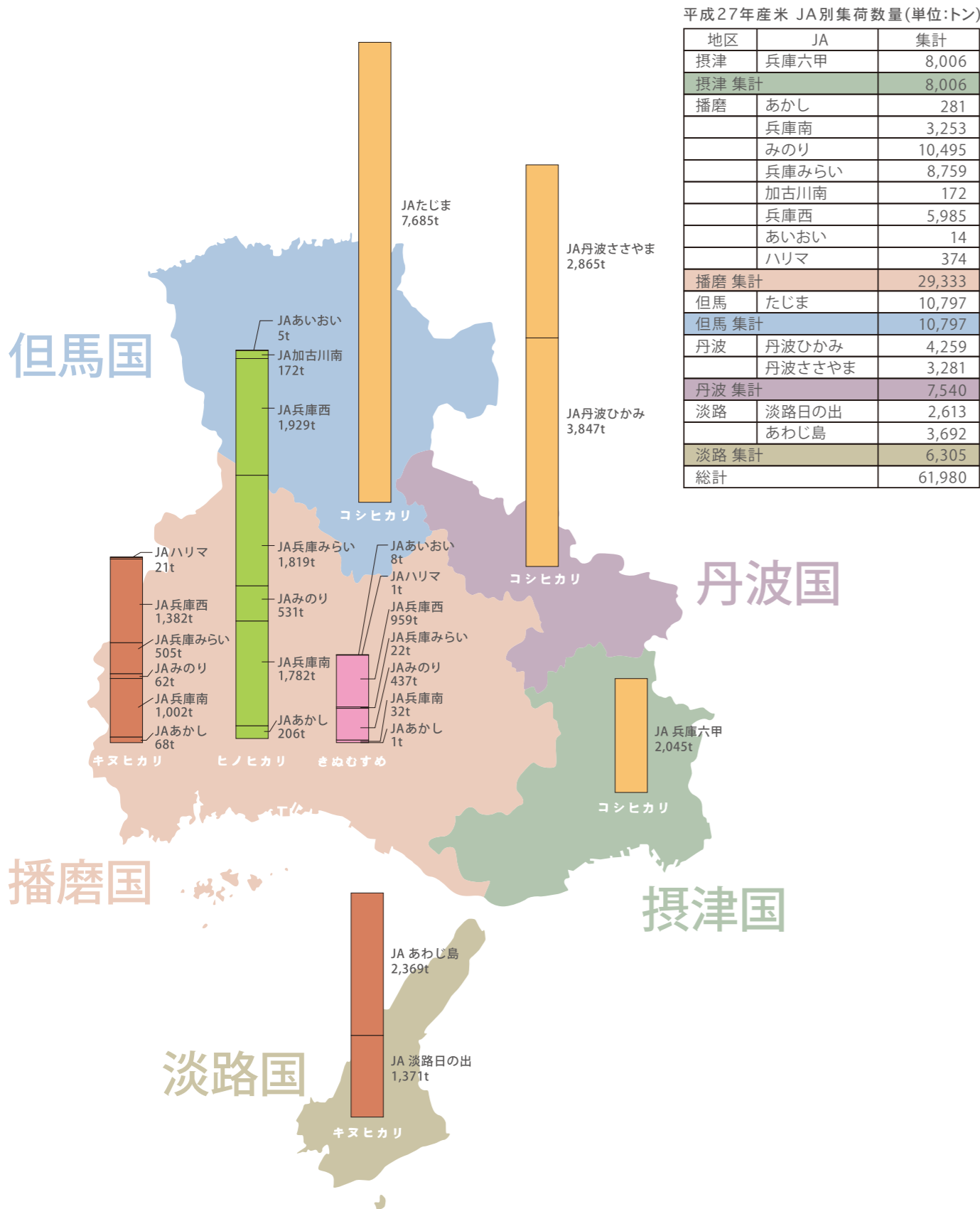
兵庫のお米を、兵庫のみなさまへ。



兵庫は近畿の「米どころ」です。

近畿で水稲収穫量No.1。豊かな風土に恵まれ、農畜産物の宝庫として知られています。

兵庫県は古代より5つの国からなり、五穀豊穡とかけて「五国豊穡」と称されるほど農畜産物の宝庫とされてきました。



但馬国

但馬は中国山地の北側に位置し、山林が面積の約8割を占めています。円山川などの水を利用した米作りが盛んで、なかでも豊岡市最大の水田地帯「六方田んぼ」は、絶滅が危ぶまれる渡り鳥の飛来や越冬で、環境面からも注目されています。また、但馬全域で栽培されている

特産品の「ピーマン」や、夏でも涼しい山地を生かした夏ダイコンやキャベツ、ハウレンソウなどの高原野菜を京阪神に出荷しています。畜産業は、極上和牛「神戸ビーフ」の素牛である但馬牛の原産地として有名で、伝統ある但馬牛の美味を守り続けています。



丹波国

丹波は県の中東部、京都府との県境に位置し、篠山市と丹波市からなる山あいの地域です。昼夜の気温差が大きく、土壌は肥沃な粘土質という恵まれた自然条件から、丹波地域の農業は、全国的に有名な高品質を誇る特産物が数多くあります。黒ダイヤとも呼ばれる大粒

の黒大豆「丹波黒」、古くから京の高級和菓子に欠かせない「丹波大納言小豆」、平安の昔より朝廷に献上されてきた「丹波栗」、「山の芋」、米(コシヒカリ)など。最近では、枝豆で食べる丹波黒大豆や春日ナスも人気の丹波ブランドです。



播磨国

加古川流域にあって、農地のほとんどが水田という米どころ。なかでも酒米の王者「山田錦」は、地域を代表する特産物です。また、イチゴの収穫を終えたビニールハウスを水田に変え水稲との輪作を行ったり、全国に先駆けて種なし黒ブドウの市場出荷を実現するなど、特色ある農業が行われています。畜産業では、西脇市黒田庄町の但馬牛はほとんどが最高ランクの上物。「神戸ビーフ」のブランドを得て出荷されています。また、姫路市を中心に

広がる平野部では、米を中心に多種多様な農作物が作られ、特産品であるしょうゆ、「損保乃糸」で有名なそうめんに欠かせない麦は、年間約3千トンを生産しています。たつの市の干拓地で育つニンジンや大根、姫路市のレンコンやタケノコ、県内のほぼ9割を生産するモロヘイヤなど、西播磨で作られる野菜は種類が豊富。さらに、全国でも上位を占める兵庫県産の鶏卵は、県内の採卵鶏の半分以上が西播磨で飼われています。



摂津国

摂津はちょうど阪神地域にあたり、温暖な気候と大阪や神戸などの消費地に近いことから、近郊農業が営まれてきました。なかでも、鮮度が要求されるハウレンソウやシュンギク・ネギなどの軟弱野菜の生産高は、県内の約半分を占め、トマト・ピーマン・キャベツなど、

新鮮で安全な良質の野菜を一年を通じて出荷しています。果物では、神戸市や川西市の朝どり完熟いちじくが有名です。また、観光農園も多く、人口の多い都市部に住む人々に自然とのふれあいの場を提供しています。



淡路国

兵庫県が一番南にある淡路島は、気候も温暖で日当たりも良く、農業に適しています。特に淡路島産のタマネギは甘み、柔らかさ共に最高で、生産量は全国三位で質の良さが有名です。また、淡路は田畑の利用率が高く、なかでも肥沃な三原平野では、水稲にレタス、タマ

ネギ、キャベツなどを組み合わせた三毛作が行われています。さらに、米や野菜ばかりでなく、カーネーションやキンセンカ、いちじくやビワ、ミカンなどの栽培も盛んです。また、酪農の歴史も古く、牛乳の生産量は関西一です。



コシヒカリが「特A」受賞。おいしさの証です。

(一財)日本穀物検定協会が実施する米の食味ランキングで「コシヒカリ」が特Aを受賞しました。

米の食味ランキング

昭和46年産米から、全国規模の産地品種について行われている、米の食味に関する官能試験。公正な第三者検定機関として(一財)日本穀物検定協会が実施しています。食味官能試験は「外観」「香り」「味」「粘り」「硬さ」「総合評価」の6項目に関して行い、基準米よりも特に良好なものを「特A」、良好なものを「A」、おおむね同等のものを「A'」、やや劣るものを「B」、劣るものを「B'」と5段階で評価し、その結果を食味ランキングとして発表しています。

コシヒカリ



粘り・香り・つや・食味に優れ、お米の中で最も高い知名度を持った、人気と実力を兼ね備えた良質米です。兵庫県では約45%のシェアを占めています。



以下の地域が現在注目の兵庫有数の良質なコシヒカリ産地です。

JAたじま

JAたじまでは特別栽培米や自然乾燥米・ペーパーマルチ栽培等、特色ある栽培方法に取り組んでいます。また、香美町(美方区・村岡区)の棚田は「日本の棚田百選」に選定されています。新温泉町でも、湯村温泉をはじめとする多くの温泉を支える豊かで清らかな水により、より一層美味しい棚田米を作っています。

JA丹波ひかみ

豊かな自然に囲まれた丹波地区で作られるJA丹波ひかみのコシヒカリは、兵庫県認証食品に登録されているので、自信を持ってお届けできるお米です。中でも、特別栽培米の「夢たんば」は、栽培時に使用する化学肥料・農薬を慣行栽培の半分以下に抑えて栽培されています。

JA丹波ささやま

丹波篠山地域は四方を山で囲まれた盆地である為、朝夕の気温差が顕著で、朝は深い霧が立ち込めます。また、篠山市の約7割は農地・山林という、自然豊かな土地なので、穫れるお米の粒の大きさも自慢です。JA丹波ささやまのコシヒカリは新潟県産コシヒカリにも劣らぬ旨みを凝縮したお米であり、兵庫県認証食品にも登録されています。

キヌヒカリ

コシヒカリの系統で、炊き上がりの米粒は「絹」のような艶やかな光沢があります。適度な粘りがあり、味はコシヒカリに匹敵の美味しいお米として高く評価されています。兵庫県内の生産量はコシヒカリにつぎ、約30%のシェアを占めています。主な産地は淡路地区・西播地区・摂津地区とし、県内全域で作付けされています。

(JA兵庫西・JAあわじ島・JA淡路日の出・JA兵庫南・JA兵庫六甲・JA兵庫みらい等)



ヒノヒカリ

コシヒカリを親に持つ良食味米です。比較的大粒で甘みが強く、噛むほどに旨さが広がります。しっかりとした粘りのある食感も特徴で、冷めても美味しいお米です。兵庫県では、近年、生産量が増えてきているお米です。主な産地は東播地区です。

(JA兵庫みらい・JA兵庫西・JA兵庫南・JAみらい等)

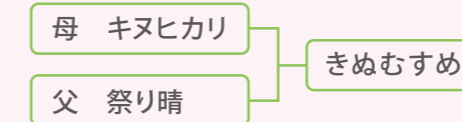


兵庫県産きぬむすめ

母が「キヌヒカリ」、父が「祭り晴」で、名前のおとりの「キヌヒカリの娘」です。玄米の外観品質は良好で、炊飯白米の外観もツヤがあって白く、「コシヒカリ」より優れています。食味は「コシヒカリ」より淡白ですが、粘りがあり、産地によっては「キヌヒカリ」以上の食味値になる場合もあります。温暖化による米の品質低下防止・品質向上対策として、主に播磨地区、摂津地区・淡路地区での生産数量を増やしています。



きぬむすめ系図

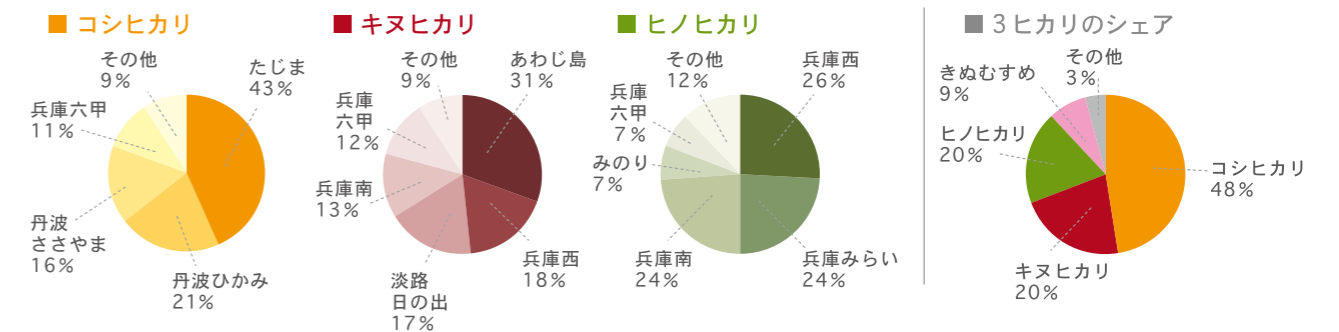


きぬこちゃん

生まれたところ…兵庫県 好きなお米料理…おにぎり

大好物のお米の中でも、ひょうこのきぬむすめが一番のお気に入りの女の子。いつもお米に囲まれていたいという願望から、米粒型のかぶりものを身につけています。そして、大好きな兵庫県の形のクッションを持ち歩き、「JAグループ兵庫のきぬむすめ」を広報します。やさしい笑顔がチャームポイントのきぬこちゃん。でも、こう見えて、夏の暑さにも負けない元気な女の子です。

27年産集荷グラフ



集荷・販売計画

(単位:トン)

	品種	28年産計画	27年産実績	26年産実績	25年産実績	24年産実績
うるち米	コシヒカリ	19,000	18,142	18,392	20,926	20,710
	キヌヒカリ	7,800	7,726	8,359	9,903	11,358
	ヒノヒカリ	7,500	7,463	7,308	7,300	8,168
	きぬむすめ	3,000	3,276	2,903	1,938	1,802
	その他	1,600	1,382	1,578	1,537	1,373
	小計		38,900	37,989	38,540	41,604
酒造好適米		19,200	20,563	17,676	14,107	14,280
もち米		490	401	361	449	533
計		58,590	58,953	56,577	56,160	58,224
備蓄米		30	319	429	554	0
加工用米		2,480	2,395	2,457	2,654	2,594
新規需要米		590	333	100	106	201
総合計		61,690	62,000	59,563	59,474	61,019

※枠外酒造好適米については、酒造好適米の欄にて集計をしています。

JAグループ兵庫の「安心」のための約束。

生産段階から流通までの検査体制・品質管理の徹底により、安全・安心なお米をお届けします。

安全・安心のための品質管理。

- 品種確認できた種子により生産。
- 栽培履歴の記帳。
- 農産物検査の実施。
- 残留農薬検査等、安全・安心に向けた自主検査の実施。



生産者



JAグループ兵庫



卸・需要者・販売店



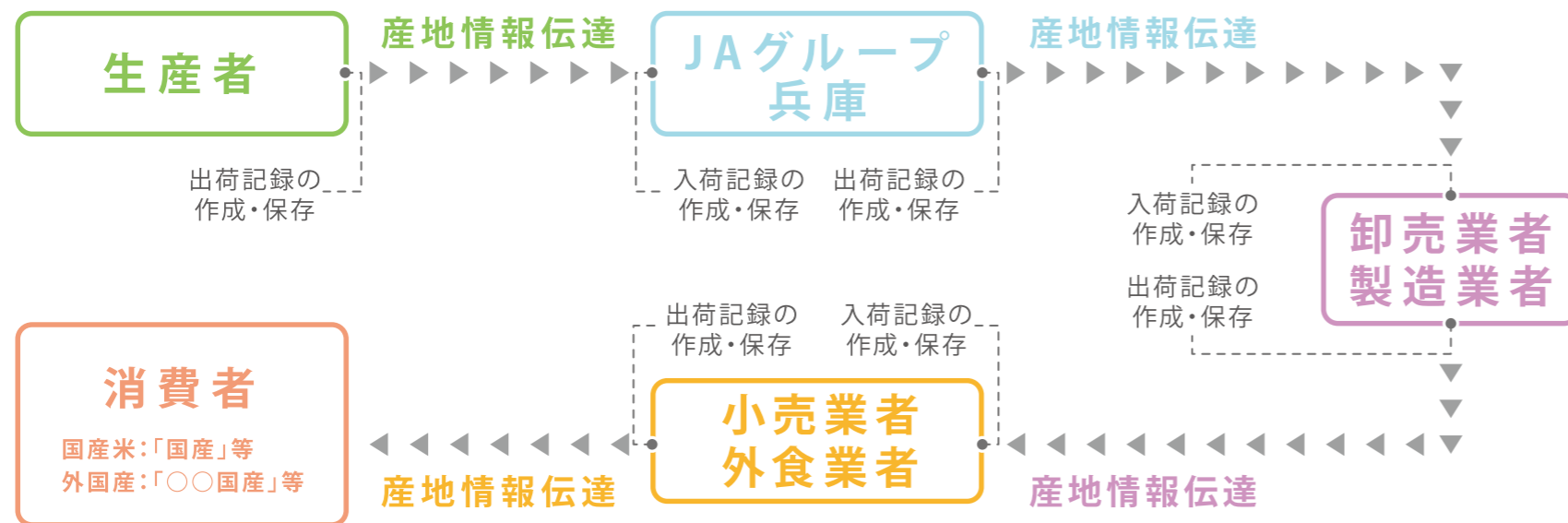
消費者

JAグループ兵庫が取り扱うお米は、※米トレーサビリティ法に基づき、お米の表示の適正化や円滑な流通の確保などを行い、消費者に情報をお伝えします。

※トレーサビリティとは、商品の生産から加工・流通・販売までの過程を明確に記録し、商品をさかのぼって確認できるようにすること。

米トレーサビリティ フロー図

- 1 取引記録の作成・保存 [平成22年10月1日より]
問題が発生した場合の流通ルートの速やかな特定と回収
- 2 産地情報伝達 [平成23年7月1日より]
産地情報を一般消費者まで伝達



兵庫米ブランド「JA・MYひょうご」

「JA・MYひょうご」5つの要件

- 1 種子銘柄確認
種子更新することで、銘柄確認ができます。
- 2 栽培履歴記帳
栽培履歴を記帳することで、生産基準が守られていることが確認できます。
- 3 農産物検査
登録検査機関によって厳格な検査を行い、品質を保証します。
- 4 安全・安心検査
残留農薬検査・DNA鑑定・カドミウム検査等を実施します。
- 5 JAグループ兵庫が取扱うお米
主要品種(コシヒカリ・キヌヒカリ・ヒノヒカリ・きぬむすめ等)を対象とします。



ニーズに応える兵庫米。

わたしたちは、消費者のニーズに応え、より安定した生産・供給を実現するための様々な取り組みを行っています。

需要に応じた契約栽培

各需要者・酒造業者の需要に応じた契約栽培を行い、高品質米の安定生産・供給に努めています。また、ご要望の品種があれば、契約栽培として作付けが可能な場合もありますので、お申し付けください。

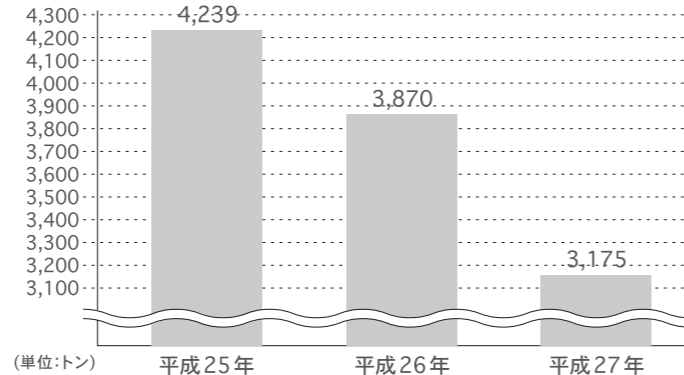


実績①

お客さまのニーズに応えた契約栽培を推進していくことで、出荷量の増加を目指します。

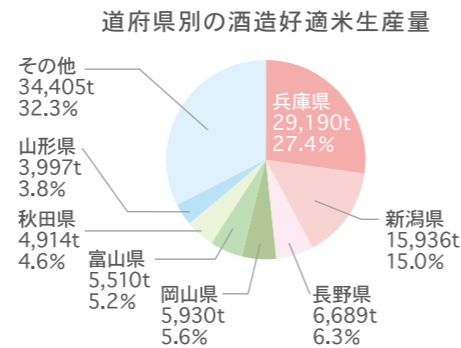
品種	年産		
	平成25年	平成26年	平成27年
コシヒカリ	3,578	3,418	2,765
キヌヒカリ	375	287	261
日本晴	136	75	66
みつひかり	70	62	56
つくばSD	75		
その他うち	6	28	27
計	4,239	3,870	3,175

(単位:トン)



実績②

酒米は契約栽培により生産されており、その生産量は日本一です。兵庫県産酒造好適米の生産量は約29,190t(平成27年産)で、全国の生産量(約106,571t)の約3割を占めています。栽培されている主な品種は「山田錦」をはじめ、「五百万石」、「兵庫北錦」、「フクノハナ」、「兵庫夢錦」などがあります。特に山田錦については、全国7割を超えるシェアを占めています。



兵庫県の美しい田園風景と生産者を守るため、水田面積の維持・拡大に努めます。

主食用米作付面積が毎年減少する中、水田面積の維持・拡大のために全農兵庫では「水田フル活用」の取り組みを行います。具体的には、①売れる主食用米と②水田活用米穀(加工用米・輸出米など)の作付増を行い水田面積の維持・拡大を図ります。また、①においては契約栽培を行うことで、②においては行政とそれらの水田活用米穀の助成措置について協議することで、水稻を安定して生産できる環境の整備にも取り組んでいます。



広告宣伝による販売サポート

各種メディアによる広告で「地産地消」を合言葉に、兵庫県産米のPRを行っています。

- 販促資材
 - ・兵庫県産米はっぴ
 - ・兵庫県産米のぼり
- シンボルマーク
 - ・「JA・MYひょうご」
- キャラクター
 - ・兵庫県産きぬむすめ「きぬこちゃん」
- パンフレット・チラシ
 - ・消費者向け兵庫県産米チラシ
 - ・兵庫県産米PRパンフレット
 - ・組合員向け座談会資料
- 雑誌・情報誌等広告
 - ・コープこうべ「CO・OPステーション」
- キャンペーン
 - ・兵庫米購入者対象プレゼントキャンペーン(卸と共に実施)
- イベントなど
 - ・店頭販売・酒米セミナー・競馬 兵庫米特別
 - ・山田錦プレミアム日本酒BAR
- 兵庫米紹介サイト
 - ・「JA・MYひょうご」
<http://ja-myhyogo.com>

各種研修会の開催

検査の適正化・品質事故防止のため、JA担当者のための各種研修を行っています。



検査員研修

生産コスト低減

担い手への生産の集積や直播栽培・ヘリ防除・緩行性肥料の使用・土壌審査による肥料の適正量の把握などに努めています。

選ばれる兵庫米づくり

実需者・消費者の食品への安全・安心の意識が高まるなか、より高品質な米づくりのために、種子更新や土づくりから出荷まで、つぎの3つの強化ポイントを守って作業しています。

ポイント1 種まき期

優良種子の更新

「JA・MYひょうご」の第1要件に挙げられている種子更新。JAグループ兵庫は(一社)兵庫県農作物改良協会などの関係機関と連携し、指定の採種ほ場で厳しい審査や管理を行い、優良な種子の生産・供給に努めています。

- 優良種子の条件
- 1 純正** 遺伝的に純正で混種がない。
 - 2 良質** 粒の充実、揃いが良く、被害粒がない。
 - 3 健全** 病害虫に侵されていない。発芽率・発芽勢が高い。

ポイント2 田起こし期

健康な土づくり

- けい酸質資材等の施用 健康な稲に育ち、登熟歩合が高まる。
- 堆肥・アヅミン等の有機物の施用 土壌の保水性、排水性、通気性が向上。
- 深耕の実施 根域の拡大とともに、土壌の養分保持量が増大。

ポイント3 草刈り期

施肥・防除

- 基幹防除の徹底 農薬の使用基準を遵守し生産日誌に記帳。
- 温暖化にともなう夏季高温対策 収穫間際まで十分な土壌水分状態を保つ。

「優良な種子の更新」と「高品質なお米づくり＝健康な土づくり」で選ばれる兵庫米づくりに取り組んでいます。