

「平成24年度主要農作物品種審査会(水稻・大豆)」会議録

1 日 時：平成25年2月18日(火) 13時30分～15時

2 場 所：宮城県行政庁舎 9階 第一会議室

3 出席者

- (1) 審査会委員：斎藤満保、加藤房子、國分牧衛、中鉢充、布田順一、丸山恵史、高橋正道、水多昭雄
- (2) 審査会幹事：高橋芳弘、小島俊夫、日塔明広、千葉

4 会議録

(午前10時30分開始)

○ 事務局(高橋班長)

ただ今より、主要農作物品種審査会を開催します

まず本日出席の委員の皆様をご紹介いたします。副会長の全国農業協同組合宮城県本部米穀部長の中鉢委員でございます。社団法人宮城県農業公社の常務理事の布田委員でございます。東北大学大学院農学研究科國分先委員でございます。続きまして白百合女子大学の高澤委員です。農業会議副会長秋山委員でございます。宮城大学食産業学部齋藤委員でございます。宮城県生活協同組合連合会加藤委員でございます。東北農政局生産部丸山部長でございます。農林水産部高技監兼次長の高橋委員でございます。宮城県古川農業試験場水多委員でございます。

本日10名出席して頂いております。審査会場条例第5条第2項により、審査会が成立することをお知らせいたします。本審査会は情報公開条例に基づき進めさせていただきます。

○高橋班長 現在任期が國分委員の任期が終了し、会長が欠員となっております。会長の選出にあたりましては、副会長であります布田委員を座長に決めさせていただきたいと思っておりますので、布田委員よろしくお願いたします。

○ 布田委員

それでは、暫時の間座長を務めさせていただきたいと思っております。会長の選出につきましては、主要農作物品種審査会条例第4条1項により委員の互選によるとされております。会長の選出についてはいかがいたしましょうか。

○ 齋藤委員

國分委員を推薦したいと思っております。

○ 布田委員

ただいま國分委員の推薦がございましたがよろしいでしょうか。

○ 委員 異議なし

○ 布田委員

それでは、皆様から異議ないということで、國分委員に会長をお願いしたいと思います。あらためまして、御挨拶をいただきたいと思っております。

○ 國分委員

開会にあたりあいさつ申し上げます、今回は最後のお勤めと思っております。よろしくお願いたします。次第を見ますといつになく盛りだくさんですので、十分な審議をいただくとともに効率的に進めて

いきたいと思います。水稻につきましては、ササニシキを補うような系統が出てきたようです。ササニシキファンの私はやや寂しい感じもありますが、ササニシキを補う特定の用途という位置づけのもののようにです。

大豆に関してはタンレイが基幹品種でしたが、そろそろいいものという時期に来ております。タンレイの弱点として紫斑が出るとか、ウィルスに弱いとかありますので、それを補う品種が出てくるという事でございます。

一方ではあまり奨励品種が多いもの良くないという事で、同数の3品種を廃止するという事で知事から諮問があります。3系統の採用と3品種の廃止が検討内容となります。また、将来の奨励品種の候補の検討もしていただきますのでよろしくお願いいたします。

○ 布田委員

では、品種審査会条例に基づき、会長に議長をお願いいたします。国分会長よろしく願いいたします

○ 國分会長

まず(1) 水稻品種「東北194号を奨励品種にすること」についてご説明御説明お願いします。

○ 事務局(日塔)

資料1をご覧ください。採用しようとする品種は東北194号であります。2ページ目以降にデータがのっております、5,6ページは試験研究機関の成果のあった技術を普及すべき技術として情報提供する様式になっております。これでご説明いたします。

虎下駄莉湯は、差s錦はm狩猟が不安定で策t家面積ア減少している。があっさりとした食感がはすし屋などで人気がある王東甫く194ごyは中生の晩で、多事高温登熟体制が高く、対等複製が笹西kより優れている。商品開発プロジェクトで評価をいただいており今後も一定の需要が見込まれるため奨励品種として最宇藤したい。

試験場において、ささういはは一重おw父として人工交配で育成されたものdえ、「6出穂期は、笹西kと同程度で成熟期は、ササニシキよりも早い。草案性は中生の晩艦長hあササニシキよりやや短くh素数はややおおく

○ 國分委員

○ 齋藤委員

将来を見据えたことでよいと今までないことでよいと思う10ページで、3年に渡ってすしやを中心に意見を貰ったという事でしたが、実施の現物を配ったのか、情報を流しただけか。

○ 高橋幹事

新しい品種だという事でサンプルを配ったが、ササニシキだという事は伝えていない。その結果が「わからないがsん分の1美味しいがsん分の1余りが三分の1

差bん0売る両アdくらいか。先ほど一般あ低向け

一般勝てようおすし屋ですが、國分炊飯器も専用なのか

窯の違いなのか、酢飯があっているノアk炊き方なのか。

そこまではわからない

消費は限られているという事kあ業務用に行くという事は、元凶としてhあ一般の方の販売試食は、受け止め〜hあこれから考えなくてはいけないが、きちんと炊ける方が炊いた方が特性が出ると考えている、無造作に面積拡大しないというkとkあ

異亜元頃はそう考えている、出口をつかんでいる方々と県kゆうしてきたが。

ジョン後は契約栽培のような形にするのか

出来rばそうした

。こえかっく的には粗どうするのkあ。

当初は、ひとめぼれ以上の鳥非違でお願いしているが、最終的にハック忍していない。um

生産者からはあまりメリットがないような気がする。対sかにたくさんに品種がある中で、徳てな物春、たとえばたいkたてとか、味付け米としてのf ¥付けがある。そのような中で仏のコメよりお課化高くs価格を設定しないと作付は増えないのでは。もっと市場調査をしてほしい。五男間に課無くなったりしないように、

栽培の中で多比栽培とあるが、どのくらいまで「対h ¥腕にしたのか教えてほしい。

自国分価格とごじゅ
るのか教えてほしい。

○ 事務局

一般的にはほかの品種に混合して販売されているようです、一部直売などであるかもしれないが、もちむすめ単体では一般的な販売はない状況であります。他の品種は、みやこがねもちが県内では主要な品種であります。

○ 秋山委員

東北糯199号について、みやこがねに比べてどうなのか、早生、晩生はどうなのか教えてほしい。

○ 日塔幹事

参考資料の12ページをご覧ください。現在の奨励品種の特性表です。中生の早でヒメノモチ、晩の早ということでみやこがねもち、もちむすめ、東北199号はひとめぼれよりはやや遅い。199号はもちむすめに比べると、いもちが極強。耐冷性も極強で栽培特性に優れる品種です。

もちむすめとの違いは切り餅にした場合に硬くなるのが遅いなどの特徴があります。また粒が大きさが大きいのでふかしなどに使っていただけたと思います。

國分委員

私は、もちむすめを気に入って作っていました。倒れにくい部分ですごく作りやすかった、今ご紹介いただいた199号は、さらに作りやすい特徴で非常に期待できると思います。

それでは水稻奨励品種「もちむすめ」を廃止することについては特に御異議もないようですので原案の通りといたしましてよろしでしょうか。

続きまして、平成26年度奨励品種決定調査に供する品種（水稻）についてご説明をお願いします。

○日塔幹事

（資料により、平成25年度 奨励品種決定調査成績概要及び平成26年度奨励品種決定調査に供する品種（水稻）について説明。

○ 齋藤会長

ありがとうございました。

3ページを御覧ください。予備調査で20系統、本調査で10系統ということでそれぞれご説明頂きましたがご質問がありましたらお願いします。

○ 國分委員

早生はやまのしずくを超えるもの、中生がひとめぼれ、晩生はコシヒカリという事で調査にはそれぞれターゲットになる品種を基準にしているが、ササニシキの食味食感の場合、ササニシキを基準にしてササニシキをターゲットとした場合、ひとめと比較すると粘りの項目で減点され、低くなる。笹のような食官では、粘り減点されて総合点でひとめより落ちる評価になるので、ササニシキなみの品種を評価する場合は、ササニシキを基準に粘りも含めて食味評価をしないと、ササニシキ並を上回るものはないのではないかと思いますかいかがでしょうか

○ 事務局（日塔部長）

今回はササニシキとの比較は、(2)に該当する場合はササニシキも入れて食味の評価をやっていきたいと思います。

○ 齋藤会長

地元のササニシキで実際に需要もあるためその辺の御検討いただきたいです。

○ 秋山委員

今回低アミロース米に力をいるようですが、需要があるのか。私もたきたてを作っていましたか昨年やめました。確かに低アミロース米は使い方によっては重宝される品種です。業務用に使う中でまなむすめは人気があるが、価格に比較する一段品質落ちるということではなかなか使われない。業者は、歩止まりがよくそちらを要望しているようで、それに低アミロース米を加えて美味しいものを作っている。

私たちの農協は昨年から本格的にササニシキを増加している。しかし昨年の食味検定はA'から抜け切らず、本来は特Aよりもすいという評価だが、それでもササニシキの需要は多くJAでも前向きに取り組んでいる。宮城はササニシキとひとめぼれが代表的な品種であるが、全国的には、コシヒカリが主流でどこにでもコシ系統がある。希望としてはササニシキに代わる品種をぜひ採用してほしい。

○ 事務局(千葉幹事)

低アミロース米については、北海道のコメは、低アミロースが主流になっている。低アミロースはアミロース含量が10から13%程度で高温でもアミロース含量が変動しないタイプの遺伝子を持った系統である。低アミロース米は混米している事例もあるので、そういったところも考えてたたくケットにしたい。単品で食べてもおいしい。業務用としてはロットが必要なので販売戦略が必要と考えます。ササニシキの食味食感を持つものということで194号は作り方によっては、やや食味が落ちるようなので、環境保全米的な作り方でマニュアルや栽培指針を活用しながら本来の特性が活かせるように進めているところです。食味ランクは、コシヒカリなどの粘り偏重の物ではなくなっています。ササニシキの特徴を持つ品種の育成については、期待に添えるように取り組んでいきたいと考えています。

○ 齋藤会長

いわゆるコシヒカリではなくて、今後開発が期待できると受け取ったのですが、よろしいでしょうか。

○ 秋山委員

ササニシキは何年たつのですかね、ここにきて米屋から、ササニシキが欲しいという要望があり面積を拡大しているが、いままでひとめぼれを作ってきた中でササニシキを作ることは技術が求められるがため、短かんなどの新しい系統が求められと思います。

ササニシキにかわる米を作るのは難しいのかもしれませんが、期待していますのでよろしく願います。

○ 齋藤会長

中鉢副会長何かありますでしょうか。

○ 中鉢委員

ササニシキの根強い授需要はありますが残念ながら主要な銘柄ではありません一部から要望があり、ひとめぼれが20万トンに対してササニシキは1万トンである。コシやひとめぼれにかわる大きな需要があるわけではなく、何か目新しい米はないかということで、バイヤーからの声がかかるのかもしれませんが。

○ 齋藤会長

やまのしずくに対して、系統が4日とか5日とか出穂が早いのは早すぎるのですね、耐冷性が強ければ8に対して9で対応するのは乱暴かと思うのですが考え方を教えてほしい。

○ 日塔幹事

熟期については、早生の実施の山間高冷などで作っている感覚と大きく連れ無い程度で、3日くらいなら大丈夫かと考えている。やまのしずくは外観品質が低いので、そこも考えている。

- 齋藤会長
強ければなんでもいいと考えているわけではないですね。
それではこれにつきまして、原案の通り適当であるとしてよろしいでしょうか。
- 齋藤会長
それでは続きまして、平成26年度奨励品種決定調査に供する品種大豆について説明をお願いします。
- 日塔幹事
(資料により、平成25年度 奨励品種決定調査成績概要及び平成26年度奨励品種決定調査に供する品種(大豆)について説明。
- 齋藤会長
國分先生にお尋ねしたいのですが無限伸育型の多収性品種の育成でアメリカの状況を教えていただきたいのですがいかがでしょうか。
- 無限伸育イコール多収では、ありませんがアイオア州やイリノイ州では無限の方が多くなっています、南部では有限の方が多い状況となっています。私の想像では、南部ではできすぎて無限では倒伏や蔓化があってもどうしても導入できない。それに対して中西部では生育期間が短いので無限の特性が活かされると考えます。かなり主茎が伸びるのですが、生育期間が限られると多収になるようです。日本では多くの場合たおれます。日本では雨が多く、夏暑いので茎がのび1mを超える場合があり、かなり倒れます、ここで育成地が晩播をつけたのは、栄養成長が確保される条件では良いのではないのでしょうか。
- 齋藤会長
目標で最下着莢高が高くなっていますが、データでは比較品種が20cmとなつてが、試験品種は12cmくらいで、一方収量が多いようなので、収量をとれると着莢高が低くなるのか、その影響なども検討されるといいかもしれません。
- 秋山委員
晩播は麦との体系のようですが、麦は大麦ですか小麦ですか。
- 日塔幹事
小麦でも対応できるように7月中旬播種まで試験している。試験は大麦で小麦も視野に入れてということです。
- 秋山日塔幹事
晩播種はいつごろ播種したものでしょうか。
- 日塔幹事
A3の4ページをみてください。奨励品種決定調査の中でも6月下旬としています。
- 齋藤会長
それでは平成26年度の奨励品種決定調査に供する品種について東山231号を加えて、原案の通り適当であるとしてよろしいでしょうか。それでは適当といたします。
ここで昨年新たに奨励品種にした大豆あきみやびについて豆腐を提供いただけるという事でお願いします。
- 日塔幹事
容器の赤い印があきみやび、もうひとつはおおすすで作った豆腐です。育成地の協力で太子食品に作っていただいたものです。

- あきみやぎは色が白くて、味も美味しくいただきました。
- 高橋委員 見た目が白いですね。香りが豊かな感じがしました。
- 高橋幹事 色が白く美味しく食べました。
- 佐野委員 あきみやびが木綿ぼく、あおばたに近い味がしました。
- 加藤委員 冷奴で食べて食べやすいのはおおすず、あきみやびは柔らかく感じたが、味噌汁には合うような印象がある。味かおりは変わらず美味しい。
- 國分委員 なめらかな感じがする。水加減が難しい。少し硬めに作ると美味しいと思います。
- 齋藤委員 答申案をまとめたいのですが、これまで通りこちらで答申案を作り、適当と認めるとして答申させていただきたいと思います。その他事務局何かありますでしょうか。

○ 事務局(高橋班長)

ありがとうございました。

それでは、事務局より次回の審査会について御連絡させていただきます。当審査会につきましては、年2回開催させていただいておりますけれども、今回は9月が開催予定となっております。内容といたしましては、平成26年度の奨励品種決定調査に供する麦類の品種等について御審議を賜りたいと考えております。

具体の日程につきましては、開催時期が決まりしだい御連絡を申し上げたいと思いますので、委員の皆様には御出席のほどをよろしくお願いいたします。

それでは、以上をもちまして本日の主要農作物品種審査会を終了させていただきます。委員の皆様には長時間にわたり御審議いただきありがとうございました。

(午後2時45分終了)