

近江米

きらみずき

「こだわる人が選ぶ「おいしい」と「やわらかい」」



近江米振興協会

「きらみずき」が目指す 近江米の新たな価値

気候変動に適応した安定生産と 環境保全の両立を目指す品種

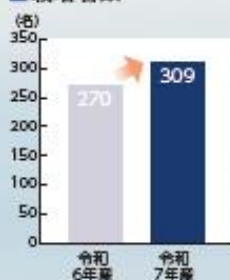
近年、夏の高湿や長雨、台風による収量や品質低下等を背景に、気候変動に適応した水稻新品種の開発が求められてきました。こうした中、滋賀県農業技術振興センターでは令和4年に食味、収量性、玄米外観品質のほか、耐倒伏性や高温登熟性にも優れ、様々な気象条件でも安定した生産が可能な「きらみずき」を開発しました。

「きらみずき」の栽培方法は「環境こだわり栽培基準」よりさらに厳しい「オーガニック栽培」と「化学肥料や殺虫・殺菌剤（化学合成農薬）不使用栽培」に限定されています。

「きらみずき」の生産が普及・定着し、消費が拡大することで、県内農業者の「オーガニック栽培」「化学肥料や殺虫・殺菌剤不使用栽培」への取組みの促進が期待されます。

「きらみずき」は環境にこだわる生産者が栽培しており、栽培者数・栽培面積が着実に増加しています。

■栽培者数

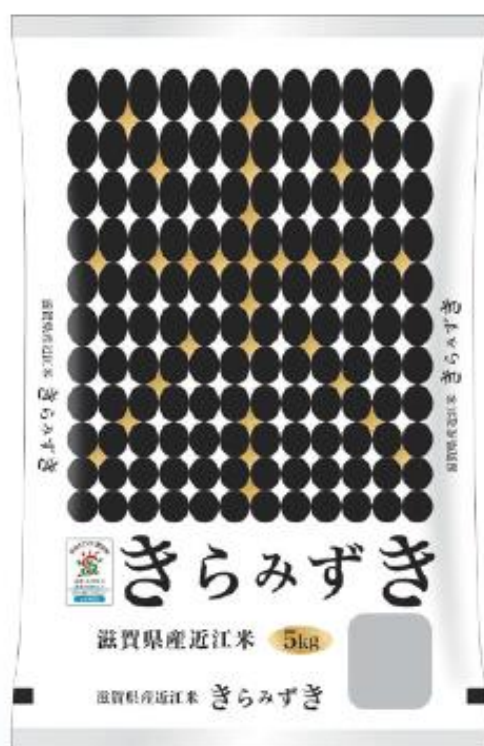


■栽培面積



近江米

きらみずき



キラッと光り、上質な旨味が広がるイメージや生産者と消費者が「きらみずき」を通して共に輝く様子をデザインしたパッケージです。



「きらみずき」はこんなお米です

おいしさ

大粒で
みずみずしい甘味

- 大粒でしっかりとした食感、噛むほどに口の中に広がるすっきりとしたみずみずしい甘さ
- 炊きあがり艶やか
- 食味官能試験で「コシヒカリ」と同等以上の評価獲得

■「きらみずき」の食味官能評価



環境への
やさしさ

県域での取組は
全国で初めて！

- 「滋賀県環境こだわり農産物」認証を受けたもの
- 「環境こだわり栽培」の中でも、よりさらに厳しい2区分の栽培方法

栽培方法

1

オーガニック栽培



または

栽培方法

2

化学肥料、
殺虫・殺菌剤を
使用しない栽培※

- ※ 本田で化学肥料(窒素成分)を使用することはできない。
- ※ 使用できる農薬は、有機農産物のJAS規格と同等基準。
- ※ 除草剤は使用可能。

「きらみずき」はこのどちらかの条件でのみ栽培されます

「きらみずき」の評価

販売
状況

試食・販売会が県内外のショッピングセンターや東京日本橋の「ここ滋賀」で行なわれた。訪れた人たちから大好評をいただいた。



学校
給食

県内の小学校の給食で提供された際、約8割の子どもたちから「おいしい」と回答をいただいた。



「きらみずき」の栽培について

『「きらみずき」推進ガイドライン』に添った栽培

近江米振興協会では、品種特性を最大限に発揮し、おいしさや自然環境への配慮に関心のある消費者に選んでいただけるよう『「きらみずき」推進ガイドライン』を定めています。

農業者による工夫事例

緑肥へアリーベッチ



たい肥や緑肥などを活用した栽培



畦畔の草刈りを徹底して
斑点米カメムシを寄せ付けない

看板設置



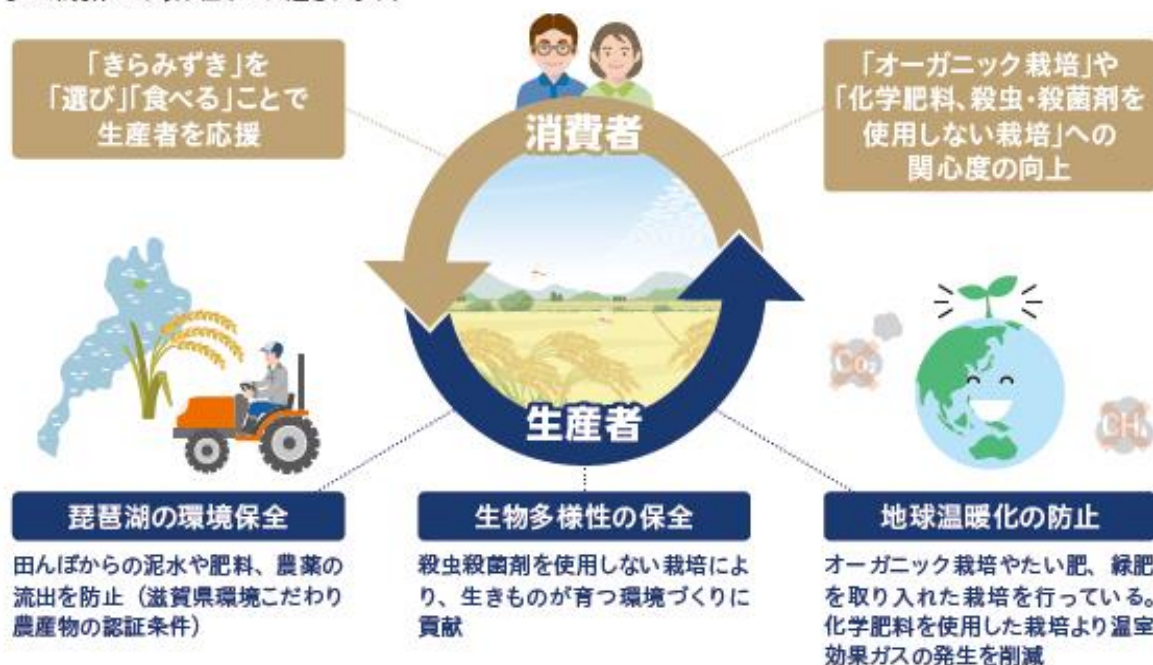
栽培ほ場には、環境こだわり農産物の看板と併せて「きらみずき」看板を設置



「食べること」で環境保全に貢献

“こだわる人が選ぶ「おいしさ」と「やさしさ」”による好循環

より多くの消費者が「きらみずき」の栽培方法に関心を示し、実際に食べ、その価値を支持いただくことで、生産者による環境保全の取り組みが促進されます。



その他近江米の主力品種

環境こだわり コシヒカリ

- 日本で最も作付面積の多い品種
- もちもちした粘りがある
- 「環境こだわり農産物」として県が認証しており、おいしくて環境にもやさしい



みずかがみ

- ほどよい粘りでまろやかな甘み
- 冷めてもおいしくお弁当などに最適
- 全てが環境こだわり栽培米で、人々の大切な水資源である琵琶湖の保全にも貢献



近江米振興協会

〒520-0807 滋賀県大津市松本 1-2-20 滋賀県農業教育情報センター内
TEL.077-523-3920/FAX.077-523-5611
ホームページ <https://www.ohmimai.jp/>

栽培を希望する生産者は、きらみずき推進ガイドラインで定める栽培方法や生産者の要件等をご確認の上、栽培申込書を出荷を予定するJAまたは集荷商業組合に、指定された期日までに提出ください。