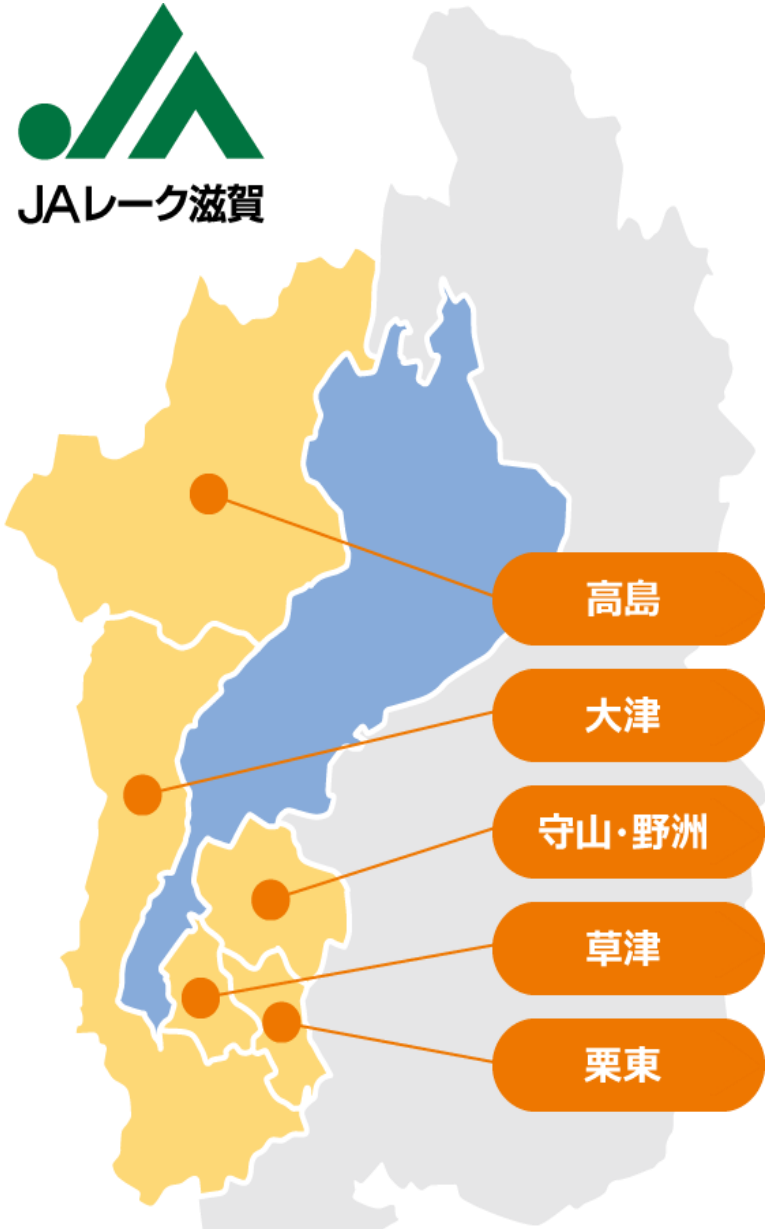
滋賀県産キヌヒカリ

JAレーク滋賀

①産地紹介

初めまして！
びわたんだよ！

JAレーク滋賀



滋賀県の8JAが令和3年4月1日に合併し、
「JAレーク滋賀」が誕生しました！

比良･比叡山系、湖南アルプスなど山々が連なり、これら中山間地から琵琶湖へ続く傾斜地や平野部、平地が広がっています。「琵琶湖」という豊富な水資源と、温和な気候が稲作に適していることもあり、近江米の産地として農業が盛んに行われています！

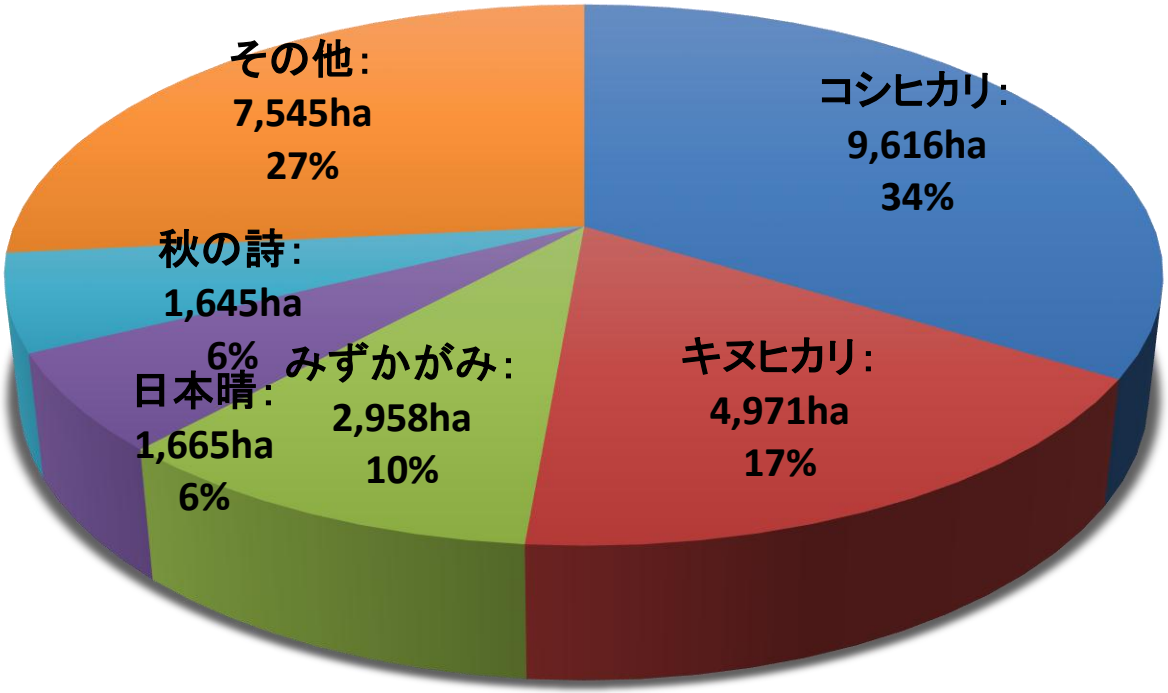
滋賀県の南部から、高速道路を経由して、大阪へ約1時間で行くことが可能！

今回の学校給食専用銘柄米の中で、フードマイレージが一番少ない！

⇒農産物の輸送による環境負荷の軽減！

②キヌヒカリの特徴や評判

令和6年産米　作付面積（滋賀県）



滋賀県の作付面積全体で、28，400ha

キヌヒカリの作付面積は第２位（滋賀県内）

⇒品種特性で収量も多く、滋賀県は、全国で生産量が最も多い産地です。

お米の食味チャート

関西のスーパーでよく販売されているお米の特徴をまとめてみました。

甘い

コシヒカリ

つや姫

ひとめぼれ

キヌヒカリ

ミルキークィーン

ゆめぴりか

にこまる

きぬむすめ

しっかり

もちもち

ヒノヒカリ

あきたこまち

秋の詩

みずかがみ

ハナエチゼン

あっさり

なんで選ばれるのか？

炊き上がりの美しさと程よい香りがあるお米！

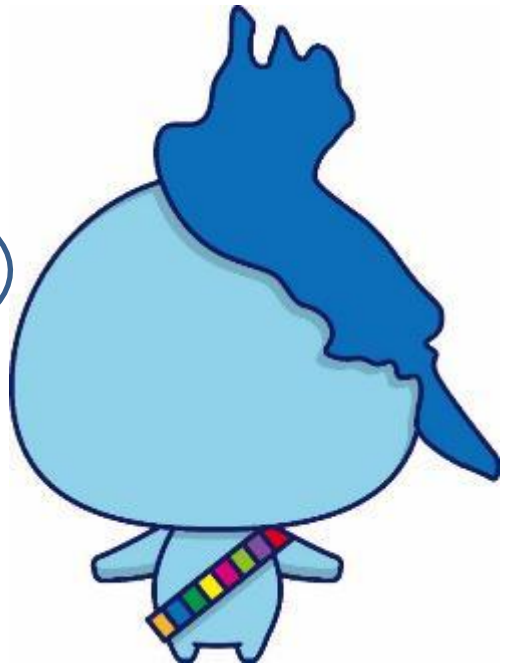
コシヒカリほどの強い粘りはなく、あっさりとした口当たりが特徴！つまり、ソフトな口当たりで食べやすい！

冷めると甘みが増すという特徴もあり、硬くもならないので子どものお弁当にも人気の高いお米です！

カレーや丼物にも相性が良く、オールマイティ！

③JA及び産地の取組内容

滋賀県産のお米を
総称して近江米！



消費者の食卓を意識した「安全・安心・おいしい米づくり」

- トレーサビリティ及びGAP（農業生産工程管理）の記帳
- 生産者への現地農談会による栽培指導

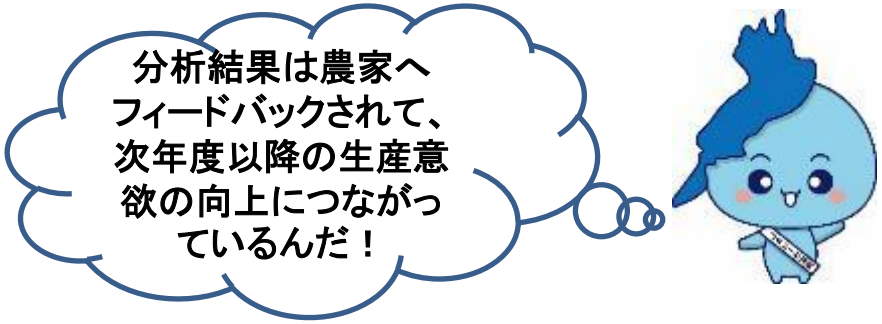
  ⇒適正な施肥や農薬使用

・異品種等の混入防止対策やカドミウム対策・残留農薬対策の徹底

  ⇒安全安心の確保

- 食味計・穀粒判別器による分析（食味値平均80点！）

  ⇒安定したおいしさ確保



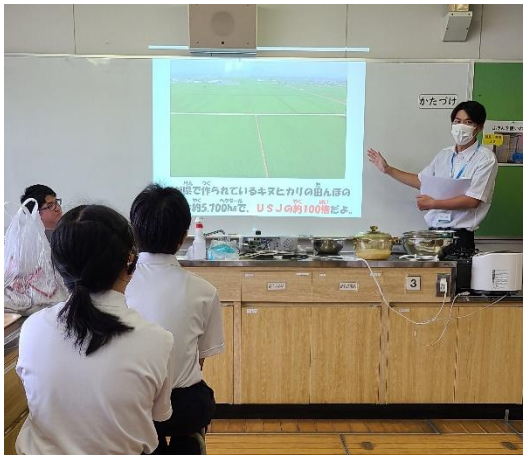
環境に配慮した農業

滋賀県は環境保全型農業直接支払の取組が耕地面積に占める割合は<u>全国1位</u>です！

- 温湯消毒機の活用や無人ヘリ･ドローン防除を実施
  ⇒農薬を琵琶湖へ流さない
- 畦畔からの漏水防止及び浅水代かきを推進
  ⇒琵琶湖へ濁水を流さない
- 滋賀県が認証する「環境こだわり農産物」の作付推進
  ⇒化学合成農薬および化学肥料の使用量を慣行の5割以下に削減などにより生産されたお米

食農教育の支援

- お米の生産から学校給食のごはんができるまでの過程を学ぶことで、大阪の子どもたち・関係者の食に対する関心と意識を高め、生産から消費までの食べ物の循環に関する理解を深めること「食育」を目的として、**大阪の学校で生徒との交流「お米の教室」**を令和5年度から開催しています。
  （ご依頼された学校で**現地授業やリモート授業**が可能です。）
- また、大阪の子どもたちに、日本の稲作や農業に触れ、もっと身近に考えてもらいたい、そんな思いから「バケツ稲づくりセット」「キヌヒカリの種子」の配布を毎年実施しています。



ご清聴ありがとうございました