

# 留萌のお米



## うるち米、もち米

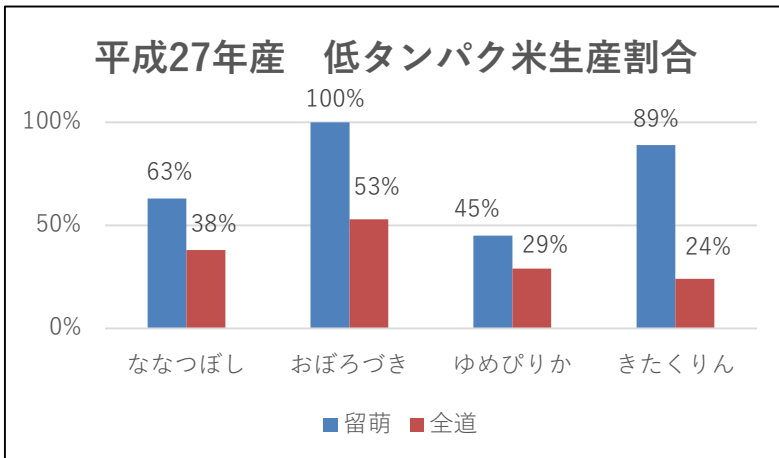
### ○お米の美味しさの秘訣はタンパク質含有量

お米の食味は、外観、香り、味、粘り、硬さなどで評価されますが、なかでも「粘り」を左右する「**アミロース含量**」や「硬さ」を左右する「**タンパク質含有量**」が重要となります。お米に含まれるタンパク質が少ないほうが、お米が十分に吸水して、ふっくらと炊きあがります。また、お米の粒がしっかりと充実したものを「**整粒（せいりゅう）**」と言い、粒揃いの良いお米は、炊きあがりにムラが少ない美味しいご飯となります。

### ○留萌管内のお米は？

平成17～20年、23年、25～26年 **低タンパク米生産割合全道一**でした。

留萌管内産米（うるち米）は、お米に含まれるタンパク質が6.8%（おぼろづきは7.9%）以下である「**低タンパク米**」の生産割合が高い、とても食味がよいお米です。



# 「うるち米」と「もち米」の違い

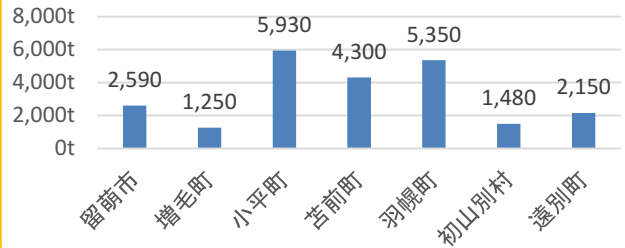
**うるち米**は普段みなさんが食べているお米で、**もち米**はお餅やおこわに使われています。お米に含まれるデンプンの性質の違いが、**うるち**と**もち**の粘りの違いです。

## 留萌管内の生産量

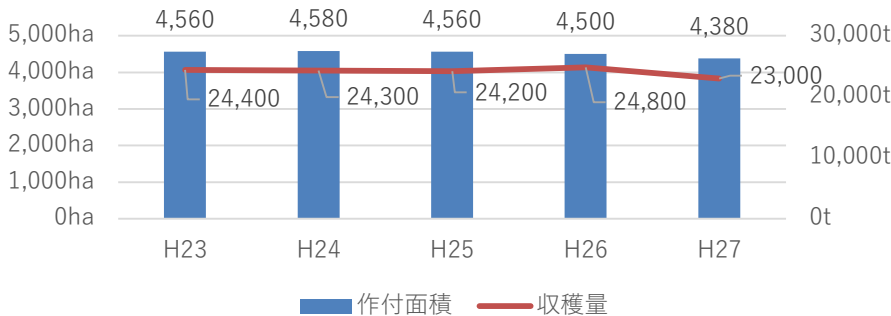
留萌管内では、増毛町から遠別町にかけて米が作られています。

留萌市、増毛町、小平町、苫前町、羽幌町では「うるち米」が、初山別村、遠別町では「もち米」が生産されています。

平成27年産米の収穫量



水稻の生産状況の推移

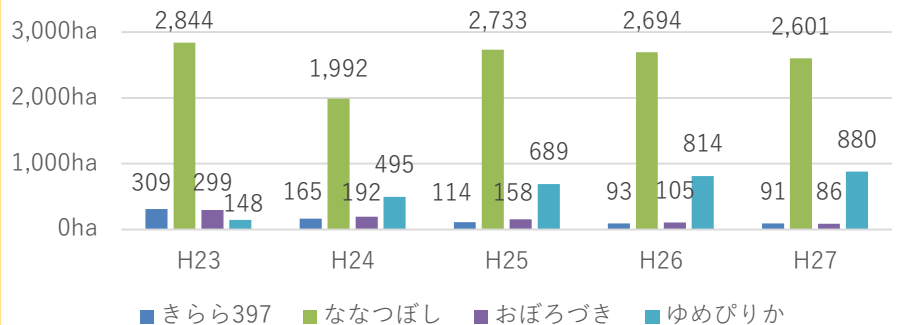


### <ひとくちメモ>

農林水産省の調べによると、平成27年の国民一人当たり年間の米消費量は54.6kgでした。一方、平成27年に留萌でとれた米は23,000tです。ですので、**421,245人分**の年消費量のお米を留萌管内で生産したことになります。

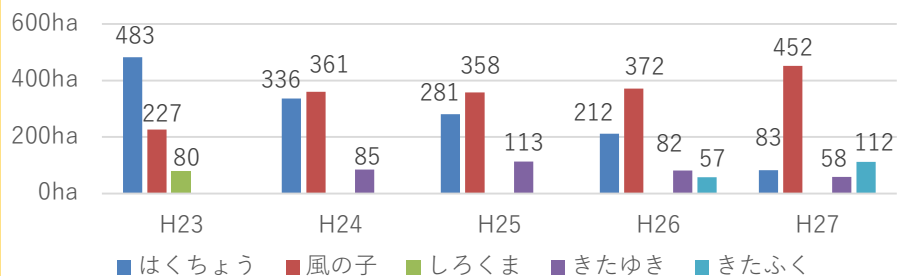
うるち米で多く作付されている品種は**ななつぼし**、ついで**ゆめぴりか**です。特に**ゆめぴりか**は年々作付が増えています。**きらら397**や**おぼろづき**は減少傾向にあります。

主なうるち米品種の作付面積



もち米は近年作付の変動が大きかったものの、平成27年産では**風の子もち**が多くを占めています。

主なもち米品種の作付面積



# 留萌のお米 ヒストリー

江戸

明治

大正

昭和

平

成

- ◆文久元年（1861年）  
・米の試作（旧ルルモッペ）

## ■明治元年（1868年）

- ◆明治35年（1902年）  
・現留萌市幌糠地区で稲作が始まる

## ■大正元年（1912年）

- ◆大正3年（1914年）  
・留萌支庁の設置  
（宗谷支庁増毛支所から留萌支庁に名称を変更）

## ■昭和元年（1921年）

- ◆昭和20年（1945年）・終戦（8月15日）
- ◆昭和36年（1961年）・農業基本法の制定
- ◆昭和45年（1970年）・米の生産調整始まる



昭和初期の田植え風景

## ■平成元年（1989年）

- ◆平成7年（1995年）  
・全道に先駆け2mmフルイによる選別行程を管内全域で採用し、管内全体の整粒比率を高める取組が始まり、1等米の増加によって留萌産米の評価が向上（1等米の基準は整粒比率が70%以上）

- ◆平成12年（2001年）  
・「ななつぼし」がデビュー

- ◆平成17年（2005年）  
・低タンパク米比率が全道一となる（平成20年まで4連続受賞）  
・全国米食味分析鑑定コンクール特別優秀賞受賞  
特別優秀賞受賞者～室田憲一氏（JA南るもい所属）  
・米飯普及戦士「コメファイター」誕生

- ◆平成20年（2008年）  
・「ななつぼし」がデビュー  
・低タンパク米比率4年連続全道一  
・JAオロロン羽幌町水稻部会が生産した2007年産オロロン米「ななつぼし」が北海道洞爺湖サミットの使用食材に選定される

- ◆平成23年（2011年）  
・低タンパク米比率全道一  
・JA南るもい・とままえ・オロロンの3農協が協力し、るもい米統一マークを作成

- ◆平成26年（2014年）  
・るもい米普及戦隊「コメファイターネオ」誕生

るもい米統一マーク



## 米の試作は文久元年（1861年）

今から約150年前、庄内藩主が募集した農民が現在の留萌市の土地で5年間稲の種子の補給を受け、稲を試作したのが始まりです。

## 留萌市幌糠地区では 明治35年頃から

留萌市幌糠地区では、明治35年（1902年頃）頃からお米づくりが始まり、当時は主に自給用として作られていたそうです。

昔は留萌川の氾濫によってお米の収穫も不安定で、水害でまったく獲れない年も多くあったといえます。

## 本格的な生産は戦後から

管内の稲作は戦後から本格化。

食料増産政策の重要作物として作付面積も拡大し、主に河川沿いの農地が水田として利用されるようになり、河川改修工事によって水害の発生も少なくなりました。

昭和30年代には農耕機械が各農家に普及し始め、40年代には土地改良事業により用排水路の整備、区画の大型化が進められ、また、大型機械の導入も盛んとなり、作業効率が大幅に向上しました。

## 良食味米の追求

米の完全自給を達成するなどの状況になると、国民所得上昇と相まって、徐々に質が求められるようになります。消費者の嗜好にあった米づくりが求められるようになったのです。

2mmフルイの導入を初めとした、良食味米への生産者の努力は続いています。

# るもい米普及戦隊 コメファイターネオ

「るもい米」をみんなに知らせるため…コメファイター「ネオ」降臨！！

おいしい留萌管内産米をPRする終わり無き戦いのため、るもい米普及戦隊コメファイターが「るもい米普及戦隊コメファイターネオ」にパワーアップ！

「ななつぼしレッド」、「ゆめぴりかイエロー」、「もちブルー」の三戦士は、しゃもじと杵を手に、るもい米のおいしさを伝えるために戦い続ける…！！

なお、留萌管内産米の消費拡大のために使用するなどの一定の目的で使用する場合、コメファイターネオに変身できる衣装セットを貸し出しています。詳しくは以下のURLをご覧ください。

URL <http://www.rumoi.pref.hokkaido.lg.jp/ss/num/komeF/H26neokashidashi.htm>



## 合同会社 しょさんべつ美醜屋



### 飲むための高級本みりん

- 星の雫（ほしのしずく）
- 茜の雫（あかねのしずく）

#### 【購入場所】

道の駅「☆ロマン街道しょさんべつ」

#### 【お問い合わせ】

しょさんべつ美醜屋 0164-67-2533

農家さんが手塩にかけたもち米を、昔ながらの方法で仕込み、1年間じっくり熟成させた、飲むためにつくられた「高級本みりん」です。

日本最北の天文台にちなんだ「星の雫」、特産のハスカップをブレンドした「茜の雫」を販売しています。

原材料には、もちろん地元産の減農薬で特別栽培されたもち米を使用しており、また、アルコール度数が9度とやや控え目な新製品の「茜の雫」は、日本海に沈む夕日を思わせる茜色の甘酸っぱいリキュールで、特に女性を中心に大変好評をいただいています。

## 遠別町の餅米100%純米酒



### ■北吹雪（きたふぶき）

#### 【購入場所】

遠別町内小売店

#### 【お問い合わせ】

北吹雪の会 01632-7-2032

最北の米どころ遠別町の、冷涼な気候風土の中でしっかりと味を膨らませた、もち米「はくちょうもち」を精米歩合68%まで米を磨き醸造した純米酒。コクのあるのみ口とすっきりした味わいのお酒です。

## ほしの工房

小泉博士が大絶賛！

### ■ほしおこし

#### 【購入場所】

道の駅「☆ロマン街道しょさんべつ」

留萌駅前「お勝手屋 萌」（留萌市）

A コープ留萌ルピナス（留萌市）

#### 【お問い合わせ】

ほしの工房 0164-67-2611



小泉武夫&北海道

東京農業大学の小泉武夫名誉教授がひとくち食べて「これはすごい」と大絶賛した「ほしの工房」の手づくり菓子「ほしおこし」です。

サクツとした歯ごたえと同時に口に広がる独特の香ばしさがくせになる一品で、小泉先生いちおしの「北うま」商品にも認定されました。

ハスカップ入りのほしおこしも販売しています。