

高知県産米のブランド化戦略を考える＝「にこまる」が特別最高金賞に＝

—地域再生マネージャー・斉藤俊幸—

静岡県沼津市で開催された「第12回お米日本一コンテスト in しずおか（米コン2015）」の会場を、お米のブランド化に挑戦する地域の方々と訪問した。このコンテストは、毎年全国各地から集まった新米の中から「日本一おいしいお米」を決定するものだ。予選では600点を超える応募銘柄を食味評価機器で測定して上位75銘柄を決定し、最終審査では食味官能試験による審査を実施。最終審査の初日に75銘柄を30銘柄に絞り、2日目にトーナメント方式で最高金賞（6銘柄）の受賞銘柄を決定、さらにその中から優勝となる特別最高金賞を決定するコンテストである。



◇天候不順時には「にこまる」が優位？

今年度は高知県四万十町の「仁井田米」が特別最高金賞を獲得、高知県本山町の「土佐天空の郷米」が金賞を受賞した。私は第8回のコンテスト時（米コン2010）に高知県本山町役場企画室に赴任しており、土佐天空の郷米が命名される現場にいた。今回は、高知県四万十町の仁井田米が特別最高金賞を受賞する場に居合わせることができた。このため高知県産米の躍進の現場を話せる数少ない外部者だろう。

第8回コンテスト時は夏の熱波でコシヒカリの出来が良くないとされ、今回は7月の長雨、8月の乾燥でやはりコシヒカリが不作と聞いた。両大会で高知県の「にこまる」が特別最高金賞を受賞。私はコメの品質向上や技術革新に関する知識を持ち合わせていないが、コンテストの結果からみると、夏の熱波や乾燥、長雨などの天候不順があると食味コンテストでコシヒカリは弱いと思われる。今年は全国各地の農家が天候不順で不作だと嘆いていたことから、当初からコシヒカリが苦戦し、にこまるが優勝するのではないかと考えていた。

仁井田米は、土佐天空の郷米が第8回で特別最高金賞を勝ち取った翌年から、産地全体でにこまるを栽培するという迅速な対応をしたことが奏功したのだろう。出品者が特別最高金賞を勝ち取るためには、平年並みの天候に恵まれた時はコシヒカリを出品し、天候不順に見舞われた時はにこまるを出品すればトーナメントで有利に働くのではないかと素人なりに思う。

◇ブランド米産地の広域化を

しかし、高知県産米の特別最高金賞が続くのは天候だけではない実力を高知県が持っている証拠である。高知県にとっては高付加価値をつけて販売を伸ばすチャンス到来でもある。環太平洋連携協定（TPP）大筋合意を受けてコメの価格下落が懸念される中で、高知県がコメどころとしてのブランドを確立し、農家所得の向上、米価格の底上げを図るチャンスを迎えている。何よりも土佐天空の郷米の10キロ7600円という取引価格は魅力的であり、仁井田米の取引価格も今後大きく上昇していくのではないかと。

コメどころとして揺るぎないポジションを確立するためにも、土佐天空の郷米の嶺北、吉野川流域エリア、仁井田米の四万十川流域エリアでの広域生産を実現できないものかと考えている。広域エリアのブランド化には、農協と農業公社との確執や農協とコメ小売店との調整が難しいことは承知しているが、ここは腹を割って話し合ってみてはどうか。地方創生戦略は地域連携がポイントである。そこにおカネをつけると国は言っている。高知県が全国に誇れる二つのブランド米のそれぞれの産地の広域化、栽培技術の広域展開、販売戦略の一体的な全国展開を県主導による地方創生戦略で議論してみてもどうだろうか。

[＜表紙・目次へもどる＞](#)