



大分県 JA おおいた

ヒノヒカリ

産地の特徴



エリアには、滝廉太郎の「荒城の月」のモデルと言われている岡城址や、九重連山を要する阿蘇くじゅう国立公園、長湯・竹田をはじめとする温泉等々自然豊かな観光スポットが点在しています。

久住山系の裾野に広がる久住および飯田地域は、標高400～500mの中山間地域と言われる高原地帯にあり、冷涼な気候であるためコシヒカリを4月下旬に田植えをし、9月下旬には刈取りをするという県内でも他の地

域とは異なる栽培が行われています。

「ヒノヒカリ」に関して言えば、現在では九州で豊富に栽培されていますが、大分県ではすでに20年前から取り組んでおり、その栽培の先駆は竹田市だと言われています。

<品種の由来>

西日本（九州）を現す「日」（太陽）と、その飯米が光り輝くさまから【日の光（ヒノヒカリ）】と命名されました。

いまでは、多くの府県で奨励品種に指定されており、九州を中心に中国・四国地方や近畿地方など西日本で広く栽培されています。

産地の取り組み

<地理的背景>

大分県はその面積の70%が山林で、水田・耕地は県北地域や大分市郡域、主要河川流域の一部を除く大部分は谷あいの河川流域に拓かれています。

平野部では水量の豊富な河川、中山間の谷あいでは豊富な湧水に恵まれ、干ばつの影響を受けにくいこと、品質や食味を大きく左右する昼夜の温度差が大きいこと、盛んな畜産による堆きゅう肥を利用した土づくりを行っていることなどが良食味米産地といわれる所以です。

さらに特筆すべきは、九州高峰のひとつである久住山系を有し、日本列島の縮図といわれるように県内の水田は、海拔0～800mの

中で平地から青森県の気温に相当する高冷地まであり、標高や気象・気温ごとに条件のあった品種を選定し、良質米の生産が行われているということです。



<供給体制>

JAおおいた内の一部エリアで、カンントリーエレベータ契約している為、籾での原料保管が可能となり、高品質な商品を安定的に供給することができる体制を整えました。また、多くの生産者の方々との交流や弊社の望む商品の共同開発など産地・供給一体となった取り組みを行っています。

<弊社の産地開発>

弊社では、産地との取り組みを進める際に、一般的な知名度はないが良品質米を安定的に生産できる産地との連携を進めるため、中山間地域で水資源が豊富、生産者の意欲が高い産地を選定して取り組みを進めております。荻地区はその全てを兼ね備えた重要産地として10年来の取り組みを行っています。

お米の特徴

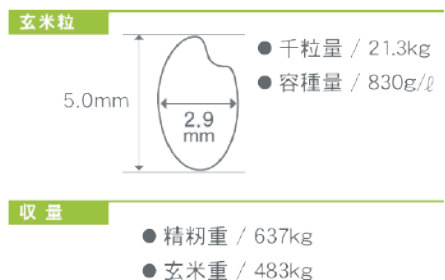
ヒノヒカリの概要

「ヒノヒカリ」の特性として、炊飯米はつやがあり、粘りが強い。食味はコシヒカリに優るとも劣らないと言われる。玄米の粒形は中。粒大は小。耐倒伏性を持ち、いもち病抵抗性はやや弱いとされる。

食味の実力から、普及地帯は九州地方から北上し現在は、関東地方まで広がっている。

生産量は全国で平成20年産で83万トン、品種別で第3位。近年は温暖化による高温障

害が課題となっている。



<評価の概要>

