

選ばれる兵庫米づくり

実需者・消費者の食品への安全・安心の意識が高まるなか、より高品質な米づくりのために、種子更新や土づくりから出荷まで、つぎの3つの強化ポイントを守って作業しています。

ポイント1 種まき期 ▶ 優良種子の更新

「JA・MY ひょうご」の第1条件に挙げられている種子更新。JAグループ兵庫は（一社）兵庫県農作物改良協会などの関係機関を連携し、指定の採取ほ場で厳しい審査や管理を行い、優良な種子の生産・供給に努めています。

優良種子の条件

- ① **純正** 遺伝的に純正で混種がない。 ② **良質** 粒の充実、揃いが良く、被害粒がない。 ③ **健全** 病害虫に侵されていない。発芽率・発芽勢が高い。

ポイント2 田起こし期 ▶ 健康な土づくり

- **けい酸質資材等の施用** 健康な稲に育ち、登熟歩合が高まる。
- **堆肥・アヅミン等の有機物の施用** 土壌の保水性、排水性、通気性が向上。
- **深耕の実施** 根域の拡大とともに、土壌の養分保持量が增大。

ポイント3 草刈り期 ▶ 施肥・防除

- **基幹防除の徹底** 農業の使用基準を遵守し生産日誌に記帳。
- **温暖化にともなう夏季高温対策** 収穫間際まで十分な土壌水分状態を保つ。

「優良な種子の更新」と「高品質なお米づくり=健康な土づくり」で選ばれる兵庫米づくりに取り組んでいます。

広告宣伝による販売サポート

各種メディアによる広告で「地産地消」を合言葉に、兵庫県産米のPRを行っています。

- 販促資材
 - ・兵庫県産米はっぴ
 - ・兵庫県産米のぼり
- キャラクター
 - ・兵庫県産きぬむすめ「きぬこちゃん」
- イベントなど
 - ・店頭販売・酒米セミナー
 - ・競馬兵庫米特別
 - ・山田錦プレミアム日本酒 BAR
- 兵庫米紹介サイト
 - ・「JA・MY ひょうご」
<http://www.hg.zennoh.or.jp/agriculture/kome-mugi/myhyogo.html>
- 雑誌・情報誌等広告
 - ・コープこうべ「CO・OPステーション」
- キャンペーン
 - ・兵庫米購入者対象プレゼントキャンペーン（販売先様と協力し実施）
- パンフレット・チラシ
 - ・組合員向け座談会資料
- シンボルマーク
 - ・「JA・MY ひょうご」

各種研修会の開催

検査の適正化・品質事故防止のため、JA担当者のための各種研修を行っています。

生産コスト低減

担い手への生産の集積や直播栽培・ヘリ防除・緩効性肥料の使用・土壌審査による肥料の適正量の把握などに努めています。



安心で豊かな食を、地産地消から。

兵庫米

食べる人の近くで作られる。作った人の近くで食べる。「作った人が近くにいる安心感」は地元産でしか味わえないものです。兵庫米は、地元兵庫の豊かな自然の中で作られているお米です。その、同じ自然の中で生活している兵庫の人々にとって、どこのお米よりも安心して食べていただけるお米なのです。わたしたちJAグループ兵庫は、これからも地産地消にこだわり、安全・安心で、良品質な米づくりに貢献していきます。



五国豊穰 五穀豊穰

古くは5つの国からなっていた兵庫県。
豊かな大地と気候が、多くの農畜産物を育み、お米も兵庫の各地で健やかに実っています。

但馬国

但馬は中国山地の北側に位置し、山林が面積の約8割を占めています。円山川などの水を利用した米作りが盛んで、なかでも豊岡市最大の水田地帯「六方田んぼ」は絶滅が危ぶまれる渡り鳥の飛来や越冬に配慮した環境保全農業に取り組んでいます。

播磨国

加古川流域にあって、農地のほとんどが水田という米どころです。

淡路国

兵庫県が一番南にある淡路島は、気候も温暖で日当たりも良く、農業に適しています。

丹波国

丹波は県の中東部、京都府との県境に位置し、丹波篠山市と丹波市からなる山あいの地域です。昼夜の気温差が大きく、土壌は肥沃な粘土質という恵まれた自然条件が特徴です。

摂津国

摂津はちょうど阪神地域にあたり、温暖な気候と大阪や神戸などの消費地に近いことから、近郊農業が営まれてきました。新鮮で安全な農作物を一年を通じて出荷しています。

兵庫は近畿の米どころ

近畿で水稲収穫量No.1。
豊かな風土に恵まれ、各地域の特性に合ったお米を栽培しています。

水稲作付面積	32,200ha	(全国13位、近畿1位) R6 ^{*1}
主食用米収穫量	158,100トン	(全国14位、近畿1位) R6 ^{*1}
農業産出額	1,677億円	(全国21位、近畿1位) R5 ^{*2}
米の農業産出額	441億円	(全国12位、近畿1位) R5 ^{*2}

^{*1}「近畿農政局作物統計調査 令和6年産水稲の収穫量(近畿)」より参照
^{*2}「農水省 令和5年農業予算出額及び生産農業所得」より参照

エコなエ～コメ

遠方からお米を運ぶときには、輸送にかかる燃料等の経費や、エネルギーがより多くかかります。しかし、地元・兵庫のお米を選んでいただくと、産地からの輸送距離が短くなるので、コスト削減やCO2排出量の減少に繋がります。県内流通が80%以上の兵庫米はエコノミーでエコロジーなお米でもあるのです。兵庫米を選び、フードマイレージを下げましょう。

	輸送距離	フードマイレージ (1車10.8t 想定)
兵庫県内	160km	172.8tkm (豊岡市内から神戸市内)
新潟市内	600km	6480tkm (新潟市内から神戸市内)

※フードマイレージ (tkm) = 距離 km × 重量 t
※CO2 排出量 = フードマイレージ × 排出係数

令和6年産米 JA別集荷数量(単位:トン)

地区	JA	袋数	集計
摂津	兵庫六甲	209765	6,293
摂津 集計			6,293
播磨	あかし	7811	234
	兵庫南	81000	2,430
	みのり	271729	8,152
	兵庫みらい	202886	6,087
	加古川南	4581	137
	兵庫西	104694	3,141
	あいおい	359	11
	ハリマ	8589	258
播磨 集計			20,449
但馬	たじま	248,366	7,451
但馬 集計			7,451
丹波	丹波ひかみ	93,337	2,800
	丹波ささやま	83,705	2,511
丹波 集計			5,311
淡路	淡路日の出	51,711	1,551
	あわじ島	59,322	1,780
淡路 集計			3,331
総計			42,836



兵庫の米作り

兵庫県の農産物で一番生産量が多いのが米です。米は大きく分けて、ご飯にして食べる「うるち米」、もちを作る「もち米」、酒を作る「酒米」の3つに分けられます。米の生産量の約8割がうるち米で、「コシヒカリ」や「キヌヒカリ」「ヒノヒカリ」「きぬむすめ」を多く栽培しています。

うるち米の次に生産量が多いのが酒米です。兵庫県には、神戸市灘区から西宮市にかけて、灘五郷という昔から酒造りがさかんな地域があるため、酒米の栽培がさかんです。特によい酒の原料となる「山田錦」は全国生産量の約6割を作っており、北播磨地域や神戸・阪神地域北部で作られた「山田錦」は、全国各地に出荷されています。

コシヒカリ 食味ランキング最高「特A」取得

粘り・香り・つや・食味に優れ、お米の中で最も高い知名度を持った、人気と実力を兼ね備えた良質米です。兵庫県では約50%のシェアを占めています。



以下の地域が現在注目の兵庫有数の良質なコシヒカリ産地です。

JA たじま
JA たじまでは特別栽培米や自然乾燥米・ペーパーマルチ栽培等、特色ある栽培方法に取り組んでいます。また、香美町（美方区・村岡区）の棚田は「日本の棚田百選」に選定されています。新温泉町でも、湯村温泉をはじめとする多くの温泉を支える豊かで清らかな水により、より一層美味しい棚田米を作っています。

JA 丹波ひかみ
豊かな自然に囲まれた丹波地区で作られるJA 丹波ひかみのコシヒカリは、兵庫県認証食品に登録されているので、自信を持ってお届けできるお米です。中でも、特別栽培米の「夢たんば」は、栽培時に使用する化学肥料・農薬を慣行栽培の半分以下に抑えて栽培されています。

JA 丹波ささやま
丹波篠山地域は四方を山で囲まれた盆地である為、朝夕の気温差が顕著で、朝は深い霧が立ち込めます。また、篠山市の約7割は農地・山林という、自然豊かな土地なので、穫れるお米の粒の大きさも自慢です。JA 丹波ささやまのコシヒカリは新潟県産コシヒカリにも劣らぬ旨みを凝縮したお米であり、兵庫県認証食品にも登録されています。

コシヒカリ

コシヒカリを親に持つ良食味米です。甘みが強く、噛むほどに旨さが広がります。しっかりとした粘りのある食感も特徴で、冷めても美味しいお米です。兵庫県内の生産量はコシヒカリにつき、約23%を占めています。主な産地は東播磨地区です。



(JA 兵庫みらい・JA 兵庫西・JA 兵庫南・JA みのり等)

キヌヒカリ

コシヒカリの系統で、炊き上がりの米粒は「絹」のような艶やかな光沢があります。適度な粘りがあり、味はコシヒカリに匹敵の美味しいお米として高く評価されています。兵庫県内の生産量は約15%のシェアを占めています。主な産地は淡路地区・西播地区・摂津地区とし、県内全域で作付けされています。



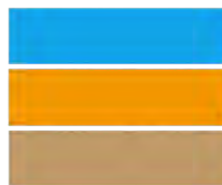
(JA 兵庫西・JA あわじ島・JA 淡路日の出・JA 兵庫南・JA 兵庫六甲・JA 兵庫みらい等)

きぬむすめ 食味ランキング最高「特A」取得

温暖化による米の品質低下防止・品質向上対策として、平成23年から本格的に生産が始まりました。母が「キヌヒカリ」、父が「祭り晴」で、名前の通り「キヌヒカリ」の娘です。玄米の外観品質は良好で、炊飯白米の外観もツヤがあって白く、「コシヒカリ」より優れています。食味は「コシヒカリ」より淡泊ですが、粘りがあります。主に播磨地区、摂津地区、淡路地区での生産量を増やしています。



令和7年産より、兵庫県水稲オリジナル品種「コ・ノ・ホ・シ」デビュー！



コ・ノ・ホ・シ

地球温暖化により始まった研究、その期間約10年。研究現場にはこの地球(ホシ)のことを思い、汗を流す人がいた。地球(ホシ)と米の関係を憂い、研究に協力する農家の方がいた。空と、土(大地)と、金色に輝く稲穂。このお米は、兵庫県の人々が地球(ホシ)のことを思いながらいただく。このホシで生まれた「米」を、脈々と引き継ぐために。

「コ・ノ・ホ・シ」ができるまで

お米の開発には通常14年かかりますが、キヌヒカリに代わる暑さに強い新種の開発が急務だったため異例の9年で開発しました。毎年10組の交配を繰り返し、親の特性を子に定着させる「固定」を5回実施。最終的には10,000種類から有望候補を選抜しました。特徴的なのは、室内の温度と連動して暖房や窓開閉を制御するガラス温室で炎天下の環境を再現し、耐暑性を検証した点です。食味評価も重視し、食味計による理化学分析と官能試験(試食による評価)を両面から実施。プロジェクトメンバーによる多角的な検証を経て、最優秀品種として選出されました。

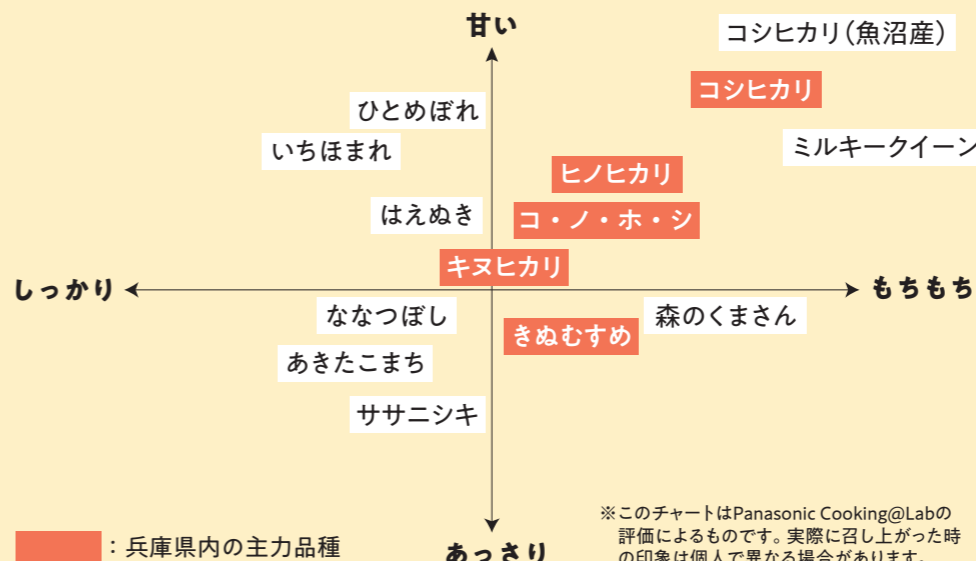
詳しくはHPやInstagramをご確認ください！



コ・ノ・ホ・シ ごはんの特徴

外観	粒の膨れがよくて大きく、粒がそろっています。	触感	べたつきが少なく、口の中でバラリとほぐれます。
硬さ	弾力があり、心地よい噛み応えが続きます。	味	あっさりとした甘みと口だけの良さで、キヌヒカリと似た特徴を持ちながらも、弾力と味わいがバージョンアップしています。

Panasonic Cooking@Lab による 銘柄特性チャート (令和6年度版)



「コ・ノ・ホ・シ」の味わい
コ・ノ・ホ・シは左図の通り「甘くてもちもち」の領域に分類されます。キヌヒカリと似た特徴を持ちながらも、味わいと弾力がバージョンアップしています。ほどよい甘みのある味わいだからこそ、どんなおかずとも相性抜群。さらに、ふっくらと膨らみ弾力が長続きするため、冷めても硬くなりにくく、おむすびやお弁当に最適！いつもの食卓で、毎日食べてほしいお米です。

※このチャートはPanasonic Cooking@Labの評価によるものです。実際に召し上がった時の印象は個人で異なる場合があります。

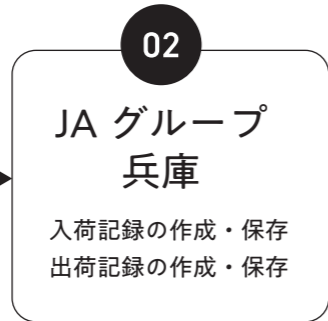
JAグループ兵庫の「安心」のための約束。

米トレーサビリティフロー図

1. 取引記録の作成・保存

[平成 22 年 10 月 1 日より]

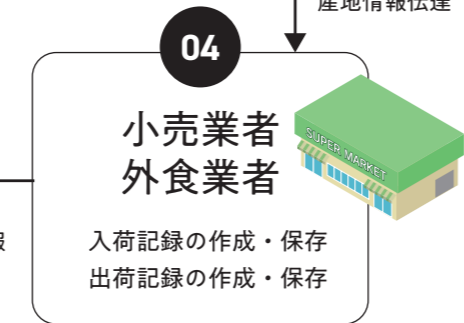
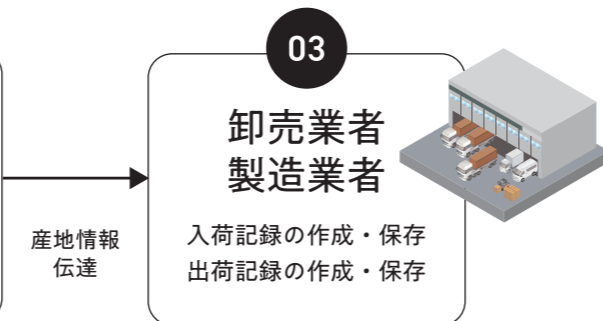
問題が発生した場合の流通ルートの速やかな特定と回収



2. 産地情報伝達

[平成 23 年 7 月 1 日より]

産地情報を一般消費者まで伝達



兵庫米ブランド「JA・MY ひょうご」

「JA・MY ひょうご」5つの条件

- 1 種子銘柄確認**
種子更新することで、銘柄確認ができます。
- 2 栽培履歴記帳**
栽培履歴を記帳することで、生産基準が守られていることが確認できます。
- 3 農産物検査**
登録検査機関によって厳格な検査を行い、品質を保証します。
- 4 安全・安心検査**
残留農薬検査・DNA鑑定・カドミウム検査等を実施します。
- 5 JAグループ兵庫が取扱うお米**
主要品種（コシヒカリ・キヌヒカリ・ヒノヒカリ・きぬむすめ等）を対象とします。



商標登録 第5455241号

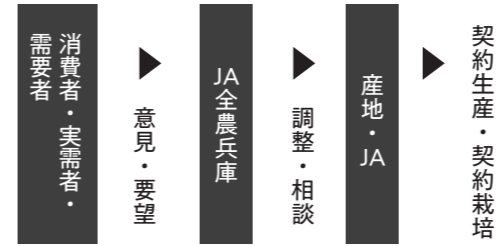


ニーズに応える兵庫米。

わたしたちは、消費者のニーズに応え、より安定した生産・供給を実現するための様々な取り組みを行っています。

需要に応じた契約栽培

各需要者・酒造業者の需要に応じた契約栽培を行い、高品質米の安定生産・供給に努めています。
また、ご要望の品種があれば、契約栽培として作付けが可能な場合もありますので、お申し付けください。



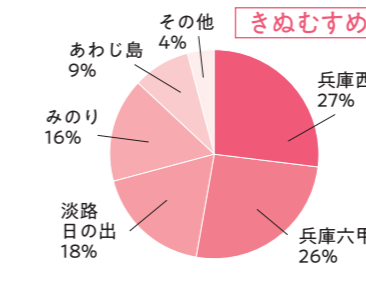
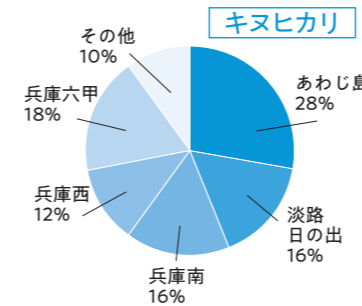
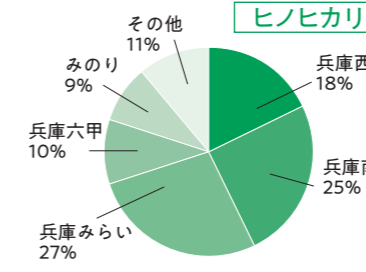
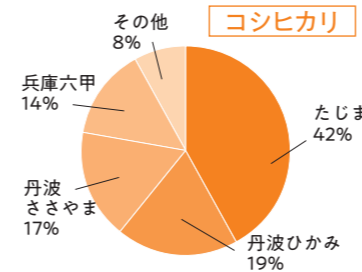
実績

お客さまのニーズに応えた契約栽培を推進していくことで、出荷量の増加を目指します。

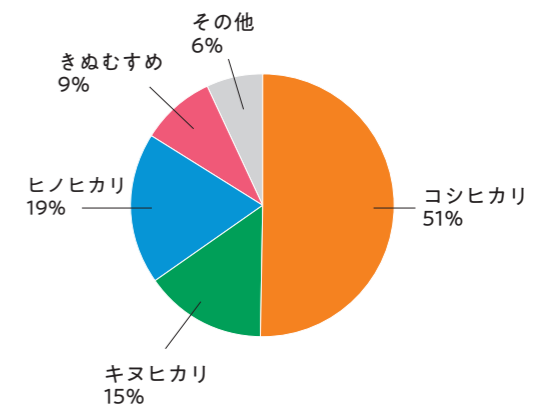
品 種	年 産		
	令和 4 年	令和 5 年	令和 6 年
コシヒカリ	2,467	1,938	1,895
キヌヒカリ	189	260	79
日本晴	90	90	36
その他	47	40	22
多収穫米	2,273	942	495
計	5,066	3,270	2,527

(単位：トン)

● 6年産集荷グラフ



3ヒカリのシェア



● 集荷・販売計画

(単位：トン)

	品 種	6年産実績	5年産実績	4年産実績	3年産実績
うるち米	コシヒカリ	14,289	17,287	19,386	18,131
	キヌヒカリ	4,198	5,815	6,823	6,179
	ヒノヒカリ	5,222	6,987	7,756	7,183
	きぬむすめ	2,556	3,332	3,798	3,254
	その他	1,828	2,526	3,310	2,632
	小計		28,093	35,947	41,073
好適酒造米		14,510	15,281	12,294	12,497
もち米		247	343	414	343
計		42,850	51,571	53,781	50,219
備蓄米		0	0	0	0
加工用米		1,611	1,689	1,982	1,742
新規需要米		514	802	931	599
総合計		44,975	54,062	56,694	52,560

※輸出用醸造用米は酒造好適米に含む。