



しまだ 敏さん（海老ヶ島）

ブレンドにも向いているお米です。わが家では「にじのミルキークイーン」にして食べました。

にじのきらめきは、猛暑やイネ
縞葉枯病による稲の品質及び生産性

虹のように多彩な特徴が 名前の由来

私たちの食事にかかせないお米。
近年、温暖化の影響による猛暑で、
従来の品種の生産性が低下している
といわれています。その状況に希望
の橋をかけるのが、お米の新品種で
ある「にじのきらめき」。今回、海
老ヶ島在住の生産者田村英博さん
と、JA北つくば米穀販売課長の篠崎
剛さんに、特徴や生産のきっかけに
ついてお話を伺いました。

“にじのきらめき” 期待の新品種米

農家とJA、力を合わせて挑戦



にじのきらめきが暑さに強い理由



コシヒカリ

葉の上に穂が実るため日に直接あたり、穂が熱くなりやすい



にじのきらめき

葉と同じ高さで穂が実るため葉の影ができ、日に直接あたらない

生産のきっかけは、農業新聞でに

農家とJAの二人三脚で 県内初の生産に挑戦

の低下をうけて開発された品種です。「暑さに強く、コシヒカリより15%〜30%多い収穫量が望めます。また、茎が短く堅いため、風で稲が倒れにくくなっています。さらに、大粒でコシヒカリに負けない食味があり、家計に優しい価格帯など、虹のように多彩な特徴が魅力です」と篠崎さんが説明してくれました。

の低下をうけて開発された品種です。「暑さに強く、コシヒカリより15%〜30%多い収穫量が望めます。また、茎が短く堅いため、風で稲が倒れにくくなっています。さらに、大粒でコシヒカリに負けない食味があり、家計に優しい価格帯など、虹のように多彩な特徴が魅力です」と篠崎さんが説明してくれました。

葉の上に穂が実るため日に直接あたり、穂が熱くなりやすい

当時、県西地域ではイネ縞葉枯病による収量低下がひどく、田村さんは危機感を抱いていたそうです。「新しい品種の栽培は未知の経験で抵抗もありましたが、篠崎さんを信じて、勝負に出る気持ちで試験栽培に参加しました。試行錯誤を重ねた結果、一発で試験に合格できました。その後、本格生産に結びつき、もう一度農業への意欲を持つことができました」と田村さんは当時を振り返ります。

「にじのきらめき」を知った農家さんから、作ってみたいと篠崎さんに話があったことだそうです。県内での栽培事例はありませんでしたが、田村さんを含めた明野普通作部会員4人の協力で、平成30年に試験栽培が始まりました。



田村さんおすすめの食べ方はおにぎりとして食べること。炊きあがりの艶がきれいなことも名前の由来の一つだそうです。

取材を終えて

市内160人の生産者が、当初の約170倍の栽培面積となる678haで生産しています。そして現在、JA北つくば管内が全国第一位の生産量を誇るそうです。「市内では、まだまだ知らない人が多いのが現状です。ぜひ一度にじのきらめきを食べてみてください」と二人で声をそろえてアピールしてくれました。

生産者とJAが一体となって取り組んだ結果が、生産量日本一につながったのだと思うと「協力」の大きさに改めて気づかされました。

にじのきらめきについて

【問】JA北つくば米穀販売課

☎25・6603

筑波山の麓に広がる水田で、にじのきらめきを育てる田村さん（左）と篠崎さん（右）。