

## はじめに

北海道の稲作は、北海道では米づくりが不可能といわれていた明治初期に、中山久蔵によって稲作の試作が行われて以来約140年が経過しました。この間、北海道の自然環境に即した特性を持った水稻の品種改良や栽培技術の開発などにより、ピークの昭和44年には十勝・オホーツク地域も含め、26万6千haに達しました。

その後、米の生産調整開始による作付面積の大幅な減少や、食糧法の制定などにより米の流通体制の変革など、北海道米には厳しいものとなりました。そのため、農業試験場には米の品種改良や栽培技術の改善、農業団体等では流通施設等の整備などを行い、その時々ニーズにマッチした米の生産・販売に努めてきました。特に食味については、育種関係者の大変な御努力により、多くの良質良食味米を輩出し、さらに生産技術の向上と生産者の努力とも相まって、「おいしさ」をアピールした北海道米の販売展開が可能となりました。

このような中であって、(財)日本穀物検定協会が実施する食味ランキングにおいては、平成22年産の「ななつぼし」と参考品種としての「ゆめぴりか」が、北海道で初めて最高ランクである「特A」の評価を得たこともあり、食味においても名実ともに府県の銘柄米に肩を並べるまでとなりました。

また、米を取り巻く状況としては、米によるモデル事業を経て、平成23年度から農業者戸別所得補償制度がスタートしたことなどにより、飼料用米などの「非主食用米」の作付増加が見込まれるほか、近年、省力低コストな直播栽培面積が増加するなど、経営面・生産面で選択の幅が拡大してきており、多様な米づくりに対応した高度な稲作技術が従前にも増して求められています。

「北海道の米づくり」は、平成元年に作成されて以来、改訂版と合わせ地域の指導者や、多くの関係者の間で活用され、今日の北海道稲作の生産体制の形成・発展に寄与してまいりましたが、前回の発行から10年以上が経過し、水稻の新品種や栽培技術の高度化等に加え、大きな変革が進む米の情勢に的確に対応するため、全面的に改訂することとしました。

今後においても、多様化が進む米の生産・流通に、生産者と関係機関・団体が一丸となって、取り組み、北海道稲作の更なる発展を図るために、本書が広く活用されることを期待しております。

平成23年6月

北海道農政部長 羽 貝 敏 彦