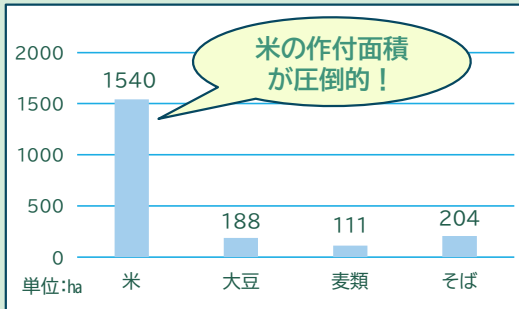




蘭越町主要農作物作付け面積
(出典:令和5年 作物統計調査)

米の作付面積
が圧倒的!

「土壌」
水はけの良い土壌に加え、盆地地形や河岸段丘状の地形が防風ネットの役割を担い、強い風から稲を守っています。

「気候」
昼夜の寒暖差が大きく、日中に蓄えた栄養が夜間に消費されにくいいため、米に栄養が蓄積されます。

「水」
町の中央を流れる尻別川は、水質が非常に良好で、ミネラルや養分を豊富に含んでいます。
また、国土交通省の「水質が最も良好な河川」にも選ばれています。

蘭越町は後志管内の南西部に位置し、総面積約450平方キロメートルの、ニセコ連峰をはじめとする山岳に囲まれた盆地です。気候は比較的温暖ですが、冬は積雪量が多く、特別豪雪地帯に指定されています。
また、米づくりに欠かせない「水・気候・土壌」の三つの条件に恵まれた地域です。

蘭越町の3つの恵み

ShiriBeshi



らんこし米編 in蘭越町

尻別川の清らかな水と豊かな自然に育まれた「らんこし米」。

今回は、その魅力やおいしさの秘密を、一年を通じた取材でご紹介します。

本編は前編として、春から夏にかけての米づくりの様子をお届けします。

最高評価「特A」獲得 らんこし米

らんこし米とは、蘭越町で生産されるブランド米の総称であり、「ゆめぴりか」や「ななつぼし」などがあります。この2品種は、令和7年度日本穀物検定協会「米の食味ランキング」で、最高評価の「特A」を獲得しました。

また、米はタンパク質含有量が低いほど、やわらかく粘りのある食感になります。そのため蘭越町では、独自に「らんこし米商標登録票」を作成し、一定の基準を満たしたお米にのみ使用を認めています。



らんこし米商標登録票
(出典:蘭越町HP)

全国でもここだけ 町営の育苗施設

蘭越町には全国的にも珍しい町直営の苗の育苗施設があります。

育苗施設は2棟で運営されています。既設棟では主に「ななつぼし」を育苗しており、新設棟では「ゆめぴりか」「ほしのゆめ」「おぼろづき」を中心に育苗しています。また、「ななつぼし」は需要が高いため、新設棟でも育苗を行っています。

施設の運営は通常3名体制ですが、出荷の最盛期を迎える4月には、2つの施設を合わせて約40名が作業に従事し、町内の稲作を支えています。

らんこし米への思いとは

今回は、蘭越町農林水産課の坂野主幹に、町営育苗施設の役割やらんこし米への思いについてお話を伺いました。

「本施設は、農家の高齢化を背景に、田植えまでの育苗作業による負担を軽減するために設立されました。既設棟は平成9年、新設棟は平成24年から稼働しています。」

町内には水稻とトマトやメロンなどの複合経営を行う農家も多かったため、春先の農家の作業負担を軽減するとともに、安定した農業経営を支える役割を担っています。

現在、施設は町内の多くの水稻農家に活用されています。令和8年度は苗箱約19万枚の出荷が予定されています。

「蘭越町内の水稻農家143戸のうち59戸が利用しており、これは作付面積にすると641haで、町内の主食用水稻作付面積の約37%を占めています。」



蘭越町育苗施設既設棟



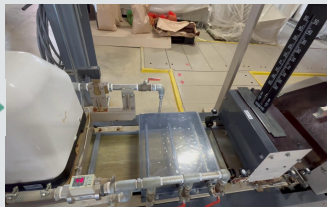
蘭越町

苗ができるまで

育苗施設では、種まきから出荷までが流れ作業で行われています。
ここでは、その作業工程を写真とともに紹介します。



「ロックウール
マット」の利点



苗箱にマットを敷く

「ロックウールマット」という軽
量・高保水性のマットです。

軽量なため、土に代えて使用
することで運搬・設置の負担
を軽減できます。

種をまく

種は、農薬を使わない温湯消
毒が行われています。



水をかける

「ロックウールマット」の活用
で、土の使用量は減りました。



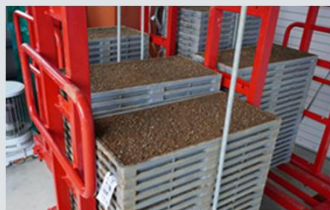
土をかぶせる

覆土は前の年から準備され
ています。



出芽室へ

出芽室の室温は、30度に保
たれています。



出芽

出芽室に入れてから、2日で
芽が出ます。



農家に引き渡す

朝6時から、作業が始まりま
す。



出荷

農家の元で、ビニールハウス
に並べられます。

「おいしい『らんこし米』は、苗
づくりの段階から始まっていま
す。温湯消毒は病気の発生を抑
えるだけでなく、安心・安全で環
境にもやさしい方法です。」

全国的にも高い評価を受けてい
る「らんこし米」。その品質を支え
ているのが、育苗施設で行われる
徹底した苗づくりです。施設では
農薬を使わない温湯消毒（60度
のお湯で10分間消毒した後、6
日間水に浸す消毒方法）を採用し
、病気の発生を抑えながら健康な
苗の育成に取り組んでいます。



出芽した苗



坂野主幹

こうした品質管理の裏側では、
施設運営に関する課題もありま
す。近年は燃料価格の上昇が続い
ており、育苗にかかる経費への影
響が大きくなっています。

「燃料費の高騰によって育苗コ
ストは増加しています。農家の皆
さんの負担が大きくなりすぎな
いよう、コストを抑えた運営を続
けることが大切です。」

さらに、温度や水分の管理を
細かく行い、安定した品質の苗を
生産しています。

「出芽工程は苗づくりの中でも特
に重要です。出芽室は室温約3
0度に保たれており、温度管理
センサーで常に監視しています。
異常時はすぐに対応できるよう、
職員が夜間も泊まり込みで管理
しています。」

また、蘭越町では農業従事者の
高齢化が進む一方で、離農者の
農地を新規就農者などへ引き継
ぐ取り組みを進めています。その
結果生産基盤を維持しながら米
づくりを続けることができていま
す。

坂野主幹が今後の米づくりで大
切にしたいと語るのは、「量では
なく『質』です。」

「昨年、米不足が起きた際も、
『できるだけ手に取りやすいお米
でありたい』『多くの人においし
く食べてほしい』と話していた農
家さんがいました。らんこし米は
収量を競うのではなく、『おいし
いお米を作ること』そのものにこ
だわっています。」

品質を第一に考え、無理な増産
は行わない。その姿勢こそが、長
年にわたり支持されてきた「らん
こし米」ブランドの強みとなってい
ます。

「これからも、おいしさを守り
続けながら、多くの人に選ばれ
るブランド米であってほしいで
す。」

工夫で人手不足を補う 田植え

5月中旬、田植えのシーズンを迎え、町内の水田では作業が本格化していました。
今回は、蘭越町内で稲作を営む川崎隆行さんの水田を訪問し、お話を伺いました。



成長した苗の様子

おいしさの秘密とは

川崎さんは高校卒業後、14年間サラリーマンとして働いた後、比羅夫地区でロッジ経営を開始。その後、42歳の時に実家の農業を継ぎ、現在は約10haの農地で「ゆめぴりか」となつぽし」を栽培しています。農業に取り組みながら、冬期間は現在もロッジ経営を続けています。



川崎隆行さん

今年の田植えは5月中旬からスタートしました。

「本格的に始めたのは、5月17日からです。田植えを終えるまで1週間ほどかかります。」

田植え作業は家族を中心に行っています。近年では農業分野でも人手不足が課題となる中、省力化技術の導入にも取り組んでいます。

「妻と息子、私の3人で作業しています。他の農家ではアルバイトを雇うこともありますね。また、『密苗』という技術を活用してい

ます。苗を圧縮して苗箱1枚当たりの苗の本数を増やすことで省力化を図っています。」

田植え作業と聞くと、田植え機の運転が大変な印象を受けますが、実際に苦労するのは別の作業だといいます。

「運転するのは楽ですね。一番大変なのは苗を運ぶ作業です。重い苗をトラックへ積み込み、田植え機まで運びます。何往復もすると時間も手間もかかるため、2トントラックを使っています。1回で苗箱200枚ほど運ぶことができ、午前中にそれを植え終えたら、昼にもう一度苗を取りに行きます。」

らんこし米のおいしさの理由について尋ねると、川崎さんはまず土壌の良さをあげました。



田植え機

「蘭越町には尻別川の清らかでミネラル豊富な水によって育まれた『肥沃な土壌』があります。また、盆地特有の朝晩の寒暖差が大きいことも、おいしい米づくりにつながっていると思います。」

一方で、近年は気候変動による影響も感じているそうです。

「稲の成熟が早まり、稲刈りの時期も以前より早くなっています。収穫前の時期も稲は水分が必要なので、早く水を切ると実の充実や品質に影響すると言われています。そのため最近では、少し長めに入れるようにしています。」

長年培ってきた経験に加え、環境変化に合わせながら品質の高い米づくりに取り組んでいます。

ニワトリが田植えの合図？

ニセコ連峰の中央に位置する「チセヌプリ」(標高約1,135m)。毎年田植えシーズン(5月中旬頃)になると、その麓の蘭越町側から「ニワトリ」の形の残雪が見られます。

蘭越町では「春を告げる鶏の残雪」として親しまれています。



川崎さんの水田から見える「チセヌプリ」



「春を告げる鶏の残雪」



実際に田植え機に乗せていただきました

必要最小限に抑えた防除

田植えから約2か月半が経ち、水田ではすでに稲穂が実り始めていました。

稲作では、病害虫から稲を守るための防除作業が欠かせません。そこで今回も、川崎さんの水田を訪れ、防除作業の様子を見学させていただきました。



防除取材時

タイミングの見極め方は

川崎さんは、農薬の使用回数を必要最小限に抑えながら栽培を行っています。

「主にいもち病とカメムシを対象に防除を行っています。」

いもち病は、カビが原因で発生する病気で、稲にとって大きな被害をもたらします。

「農薬も与えすぎると逆効果になることがあるため、使用量には気をつけています。除草剤を1回、そして殺菌剤と殺虫剤を混ぜたものを1回散布しており、合計2回です。一般的には、4〜6回ほど散布する農家が多いと思います。」

防除のタイミングは、単にカレンダーどおりに決めるのではなく、稲の生育状況や害虫の発生状況を確認しながら判断しているそうです。特にカメムシは米の品質低下につながるため、発生状況を慎重に見極める必要があります。

「カメムシの発生を確認するためのフェロモントラップの結果や稲の生育状況を見ながら判断しています。カメムシは実がまだ固まっていない時期に被害を与えるため、稲の8〜9割が出穂してから7〜10日後を目安に防除を行っています。」

また、防除作業では周辺環境への配慮も欠かせません。地域には養蜂を営む方もいるため、使用する薬剤の選択には特に注意を払っています。

「ミツバチに影響を与える可能性のある薬剤は使用しないようにしています。また、風が強い日は薬剤が飛散しやすく、防除効果も低下するため、作業を控えています。」

薬剤が風によって周囲へ流れてしまう「ドリフト」も、防除を行ううえで注意すべきポイントです。

「私の水田は山間部にあるため大きな問題にはなりませんが、畑が近い地域ではドリフトに注意が必要です。周囲の作物に影響を与えないよう、常に気を配っています。」

防除作業において最も難しいのは、やはり天気との兼ね合いです。適切な時期を逃さず作業を行うためには、日々の天気予報や気象条件を細かく確認しなければなりません。

「私は殺菌剤と殺虫剤の散布をまとめて1回にしているのですが、天候不順が続くと適期を逃してしまう可能性があります。また、気温が高すぎると除草剤による



農薬はブームスプレーヤーという機械で散布しています。

発生を見逃さないカメムシ調査



水田にあったのはカメムシのフェロモントラップです。防除を行うタイミングの目安の1つだそうです。

網でできた黒い円筒の中に、カメムシの雌が放つ匂いを化学合成した「合成剤フェロモン剤」を設置しています。その匂いに引き寄せられたカメムシが集まってきます。

このトラップを水田内に設置し、1週間に捕獲されたカメムシの数を計測します。



カメムシのフェロモントラップ

被害が発生することもあるため、作業のタイミングを判断するのが難しいですね。」

病害虫から稲を守りながら、周辺環境への配慮も欠かさない川崎さん。天候や稲の状態を見極めながら行われる防除作業は、安全でおいしいいもち米を育てるための重要な工程となっています。

安全・安心の特別栽培米

また、蘭越町で特別栽培米の栽培にいち早く取り組んだのが川崎さんです。

特別栽培米とは、その地域で一般的に行われている栽培方法と比べ、農薬の使用回数と化学肥料の窒素成分量をそれぞれ5割以下に抑えて育てられた米のことです。環境への配慮と安全・安心な米づくりを目的とした栽培方法です。北海道では農薬11回以下・化学肥料5キログラム以下という基準が設けられています。

「もともと農薬の使用をできるだけ抑えた米づくりに取り組んでいました。」

ところが、一般的な集荷方法では、複数の生産者が収穫した米が一緒になることもあります。

「だからこそ、自分が手間をかけて育てた米を、そのまま消費者の皆さんに届けたいと思い、特別栽培米に取り組むようになりました。」



特別栽培米の看板

蘭越町でも川崎さんが先駆けとなって特別栽培米に取り組み始めました。その後、国の「環境に配慮した米づくり」の推進も追い風となって、蘭越町全体へと広がっていききました。

蘭越町役場 坂幹主幹



わが村は美しく-北海道

北海道開発局が実施している「わが村は美しく-北海道」運動は、北海道の豊かで変化ある農林水産業の生産活動と生活文化の営みの継続により、農山漁村が創出する魅力ある地域資源を活用しながら地域活性化を目指す、地域の住民主体の活動を支援する取組です。

平成13年(2001年)から「わが村運動」は始まりました。この運動は、固有の地域資源である「景観」・「地域特産物」・「人の交流」が3つの柱となります。地域特性を活かした地域づくり活動を推進するシンボルとして、2年ごとにコンクールを開催しています。



2012年には「米-1グンプリ in らんこし実行委員会」が優秀賞を受賞しています。

アイガモと育む環境にやさしい米づくり

川崎さんが取り組む「アイガモ農法」についてもお話を伺いました。

アイガモ農法とは、田んぼにアイガモを放し、雑草や害虫を抑えながら米を栽培する方法です。

無農薬栽培を目指していた川崎さんは、雑草対策に悩んでいた際、親戚からアイガモ農法を紹介されました。

「最初は手作業で管理していましたが、3年目にヒエという

自身のお米の魅力について尋ねると、川崎さんは迷うことなく答えました。

「安全・安心が魅力です。」

特別栽培米として農薬や化学肥料の使用を抑えながら栽培していることに誇りを持っています。

また、川崎さんは消費者との交流も大切にしたいと考えています。

「来て、見てもらいたいですね。実際に田んぼまで来てもらって、どのような米づくりをしているのかを実感してほしいです。」

農薬や化学肥料の使用を抑えながら、一つひとつの作業に向き合う川崎さん。実際に産地を訪れ、生産者の思いに触れることで、「安全・安心」という言葉の重みをより深く感じる事ができるのかもしれない。



田んぼを泳ぐアイガモ

雑草が大量発生しました。その頃、いところからアイガモ農法の話聞き、取り入れることにしました。」

現在は千葉県からヒナを取り寄せ、自ら育てています。

「放す時期が重要で、遅いと雑草が増え、早すぎるとアイガモが弱ってしまいます。夜の寒さにも気を配りながら管理しています。」

今回の取材を通して、安全・安心な米づくりの裏には多くの工夫と苦労があることを知りました。こだわりと誇りを持つてらんこし米を作っていることが伝わり、貴重な学びとなりました。取材にご協力いただいた坂野主幹、川崎さん、ありがとうございました。

後編ではらんこし米の魅力をさらに深掘りしていきます。ぜひお楽しみに！