

令和 7 (2025) 年度栃木県普及指導活動外部評価結果

事務所名	下都賀農業振興事務所			
評価対象事例名	高温に負けない米づくりの推進～「とちぎの星」の作付け拡大～			
項目	視 点	評価		
		A	B	C
取組の背景・ねらい	1 現状や問題についての分析は十分か	6	0	0
	2 問題点に対し、適切な課題が設定できているか	5	1	0
	3 施策に合わせた目標を設定しているか	3	2	1
活動対象・活動内容の照会	4 活動対象の選定は適切か	3	3	0
	5 課題や活動対象に対し、活動方法は適切か	3	3	0
	6 市町・JA 等関係機関や試験研究機関との連携は図られているか	5	1	0
	7 活動は計画的かつ効率的に実施されているか	2	3	1
	8 農業者との信頼関係を築き、普及活動を行っているか	4	2	0
活動の成果・今後の対応策	9 実績に対する要因分析がされているか	2	3	1
	10 残された課題について検討されているか	3	2	1

(1) 評価項目は、各項目の視点に基づき評価する。

(2) 評価基準は、消費者視点も踏まえた上で、以下の3段階とする。

A：良好である B：普通である C：不良である

(3) 評価における数値は、評価対象事例の各項目に対して、A～Cを評価した外部評価委員数を表している。

外部評価委員の意見

<p>【現状や問題についての分析は十分か】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○近年の重要な課題である異常気象を課題としており適切な分析だった。 ○温暖化対策を念頭に置いた高温耐性米「とちぎの星」に普及拡大に努めている。 <p>【問題点に対し、適切な課題が設定できているか】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○適切な設定だが、高温耐性が強い品種の導入などより効果的な設定もあるのではないか。 ○品種特性の理解促進を進めた上、令和6年産でも1等米比率を高めた。 <p>【施策に合わせた目標を設定しているか】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○1等比率が低いコシヒカリなどが依然として半数を超えており、より高い数値目標が必要ではないか。 ○「とちぎの星」の本県の作付面積（令和6年産）は25.2%。それを上回る目標値40%を掲げている。

【活動対象の選定は適切か】

○なぜ JA 出荷者のみを対象にしているのかが不明瞭だった。

【課題や活動対象に対し、活動方法は適切か】

○周知方法が適切で十分な認知がされたのかの検証が不足していた。

○品種特性に合わせた栽培管理の周知やデータに基づいた生産者への巡回指導を行っていた。

【市町・JA 等関係機関や試験研究機関との連携は図られているか】

○連携は十分だった。

○白未熟粒や斑点米が多発した令和 6 年産を巡り、関係機関と協力し緊急の対策会議などを開いていた。

【活動は計画的かつ効率的に実施されているか】

○とちぎの星の方がコシヒカリより所得が高い可能性があるにもかかわらず転換が進まないなど、計画的に実施できたとは言えなかった。

○令和 6 年産の品質低下の原因と対策について踏み込んだ報告が欲しかった。

【農業者との信頼関係を築き、普及活動を行っているか】

○とちぎの星のメリットなどが十分に伝達できていないようにも見受けられた。

○「とちぎの星」の作付面積の増加は、生産者の理解なくしては成立しない。周知の徹底に努めていた。

【実績に対する要因分析がされているか】

○周知向上は周知方法が問題なのか、周知頻度が問題なのか、技術の低い生産者はなぜ技術が低いのかなどの分析が不十分だった。

○品質向上にむけた生産者間の技術向上でもう少し具体策が欲しかった。

【残された課題について検討されているか】

○拡大が進んでいない理由、品質ばらつきの理由が不明なため、検討が不十分だった。

○特に県南は今後もカメムシ対策が求められる。対策に伴うコスト面がどうなのか気掛かりである。

【総合コメント】

○「とちぎの星」への転換が進まない要因の掘り下げと作付のメリットの周知が浸透することに期待する。

○近年の地球温暖化が進む中、米づくりで重要視されている高温に強い品種の普及指導活動がなされ、それらをテーマとした発表は大変良かったと感じた。

○しっかりと問題意識を持ち将来を見据えた対策に取り組んでいる。「とちぎの星」の食味はどうか、コシヒカリに比べ価格はどうかなど、消費者目線の報告も欲しかった。

○作付割合が着実に増加しており、量と質の両面での前進できている。気候変動に対する普及活動ができている。稼げる水田農業の評価としても、価格面のアピール資料を充実させることは大切だと思われる。また、美味しさの面での品質向上も重要なので引き続き努力してほしい。