

31年産米高品質米生産に向けてのポイント

整粒・食味の両立

- 整粒を向上させる
- +
- 食味を向上させる



高品質米の生産に向けて、整粒80%以上、食味値80点以上のコシヒカリ・みずかがみをプレミアム88として、区分出荷しておりますが、29年産同様、該当者は少ない結果となりました。30年産は食味値は比較的高い傾向ではありましたが、整粒が低下しているサンプルが多くありました。プレミアム88の生産には、整粒と食味の両立を図ることが重要ですので、下記の「高品質米生産に向けて」を参考にしてくださいと思います。

高品質米生産に向けて

栽培ポイント	高品質米への効果
圃場の土質に合った窒素量の肥料を入れる。 (肥料をやりすぎない。)	タンパク含量の低減による食味向上。
除草剤散布後は、草を生やさないように、こまめに水管理をする。また、出穂3週間前と出穂期の2回は畦畔の草刈りをする。	雑草が少ないと稲の生育を妨げずまた、ノビエなどの本田雑草や畦畔の雑草が少ないとカメムシによる斑点米の発生も少なくなり、品質向上。
適正籾数確保に向けた適期中干しと、出穂期前後3週間は、湛水管理を行う。(特に出穂期以降のこまめな入水による地温低下)	適期中干しにより、過剰分げつが抑制され、適正籾数となることから、整粒歩合が向上する。 出穂前後の湛水管理により心白・腹白粒・除青未熟粒・胴割粒が低減。
出穂期前に葉色を確認し、葉色が落ちていたら穂肥を散布する。	登熟期の栄養状態を維持し、未熟粒の発生を抑制し整粒歩合が向上。

高品質・良食味米の生産については、平成31年産 水稲・麦・大豆 栽培手引きに掲載しておりますのでご覧下さい。



「みずかがみ」生産者募集!!

高温登熟性に優れ、今年の猛暑でも高い1等比率となり、食味ランキングで、3年連続特Aとなりました。収穫時期が早く秋雨前に刈り終り、コシヒカリと作期分散ができる品種です。また、育苗やカントリー荷受(近江CE)も行っております。

「みずかがみ」の特徴

1. 温暖化対応品種として滋賀県で開発、育成されました。高温に強く、猛暑の年でも品質が安定しています。
2. 琵琶湖をはじめ、滋賀の自然環境に配慮して栽培されています。すべて「環境こだわり農産物」の認証を受けています。

「みずかがみ」生産の要件

1. 環境こだわり農産物の生産計画認定を受けること。
2. 県が作成する栽培基準に沿った栽培を行うこと。
3. 全量種子更新し、自家採取は行わないこと。
4. 種子を第三者に譲渡しないこと。
5. 1.85mm以上の網目で調製すること。
6. 出荷にあたっては農産物検査を受検すること。

