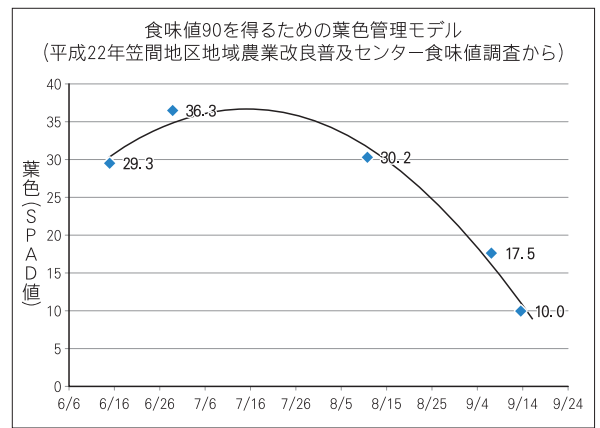


「お米日本一コンテスト」で最優秀賞を受賞 (ななかいの里コシヒカリ)

J A茨城中央ななかいの里生産研究部会では、平成21年度から本格的な米の食味値向上による高品質、高付加価値化に取り組んでいます。普及センターでは、5つの高品質コシヒカリ生産技術に加え、中干し期以降に各圃場の葉色に応じた水管理により玄米中のタンパク含量を極力少なくすることで食味値（平均食味値88）を高める生産技術を確立・実証し、良食味米生産に向けた支援を行いました。これらの成果が着実に定着し、「お米日本一コンテストinしずおか2011」で最優秀賞と優良賞を受賞しました。

■ 葉色管理モデルと水管理 ■

食味値を向上させるための葉色管理は中干し時期以降葉色を濃くしないことがポイントです。特に穂揃期葉色をSPAD値で30以下にし、更に収穫期にはSPAD値で10以下の鮮やかな黄金色になるようにします。このように葉色を推移させるためには、入水間隔を長く取り、葉色が目標値に低下するまで継続し、目標に達した場合には間断かん水に切り替えるなどの水管理が重要です。調査の結果から、食味を向上させるためには、水管理による葉色の意図的な管理が必要であることがわかりました。



食味値の向上を目指した圃場での検討
(鮮やかな黄金色の葉相)

■ 葉色管理モデルにより食味値が着実に向上 ■

葉色管理モデルを作成し、生育時期に応じた生育及び葉色管理の方法を生産者に提示しました。21年は全く無かった食味値(S社製米粒食味計による)90以上の米は、22年に4.7%、23年には14.3%と飛躍的に向上しました。また平均食味値は21年には86.4であったものが、22年には86.6、23年は87.5と、着実に向上し、毎年高温が続くなか、食味値は高いレベルで安定しています。これらの活動が実を結び、「お米日本一コンテストinしずおか2011」で最優秀賞と優良賞を受賞しました。賞の受賞は生産者の意欲向上につながっています。

■ 米の販売価格は部会員全員の

意志を反映させて決定 ■

研究会では、毎年9月中旬の役員会において米の販売価格案を作り、最終的な値決めは部会員全員が出席して、実需者及びJ Aとの直接交渉により決めています。これまでは実需者が価格を決定していましたが、実需者、J Aなどと共に、生産者が中心となり、食味値に基づいて価格を決める事ができる仕組み作りに取り組んでいます。



米価格の検討を行う部会員等
(ななかいの里コシヒカリ)