

極良食味米の生産を目指して

1. はじめに

埼玉県では、高温に強い良食味品種「彩のきずな」のブランド化を目指し、良食味栽培法の開発・実証を行ってきました。

昨年には、米の食味ランキングで、県西部及び県北部の「彩のきずな」が最高評価にあたる「特A」評価を獲得し、大きな話題となりました。

また、JAふかや重忠米部会の皆様にご協力いただき、当センターでも、大里地域に合った栽培法の現地実証を行って参りました。

その中で、一定の成果が見えてきましたので、今回は極良食味を目標とした「彩のきずな」の栽培方法についてご紹介します。

良食味米の条件

- 一、粒厚が厚い
- 一、粒揃いが良い
- 一、割れ米が少ない
- 一、たんぱく含量が低い

2. 栽培のポイント

(1) 本田準備と田植

堆肥やケイ酸質資材を積極的に施用し、土づくりに努めましょう。基肥は、一般栽培よりやや少なめの窒素成分で、10aあたり4～5kgとします。

栽植密度は、坪当たり60株程度になるよう、しっかりと植えつけましょう。

(2) 田植後と穂肥

早くに有効分げつを確保し、過剰な分げつを防ぐため、高温年はできる限りの深水、低温年は浅水管理を行います。

1株あたり25本程度の有効分げつを確保したら、登熟に向けて無効分げつを抑制し、根を健全な状態に保たせるため、中干しをしっかりと行いましょう。

穂肥は、通常より遅めの出穂前15～20日(幼穂長2～15mm)に、窒素成分で10aあたり15～2kg施用しましょう。過剰な施肥は、たんぱく含量の増加を招くので避けましょう。

(3) 出穂後と収穫

出穂後1週間以降は間断かん水を行い、根の活力を維持して登熟を促進させましょう。

早期の落水は、登熟不良を招き

ます。落水は、収穫の10日前頃を目安にします。

収穫適期を過ぎたの収穫は胴割粒の原因となり、早すぎると水浸割粒の増加につながります。

収穫適期を過ぎないように、適期内の早めの収穫を心がけましょう。

(4) 乾燥

急激な乾燥は胴割粒の原因になります。籾を張り込み、半日～1日程度の通風乾燥をした後、できるだけゆっくりと適正な水分まで乾燥させましょう。

6月移植での収穫適期の目安

| 栽培方法 | 出穂後日数 | 帯緑籾歩合 | 積算気温 |
|------|---------|--------|-----------|
| 慣行 | 38～48日頃 | 40～15% | 900～1100℃ |
| 極良食味 | 38～43日頃 | 40～30% | 900～1000℃ |

3. 最後に

ご紹介した栽培方法は、食味に特化した栽培方法になります。慣行栽培と比べて1割程度減収する可能性があります。販売方法等は、十分に検討する必要があります。

詳しい内容については、大里農林振興センター農業支援部までお問い合わせください。

農業産出額向上プロジェクトを始動

近年、農家数の減少とともに農業産出額も減少しています。農業生産力を維持拡大して農家の所得向上を図るため、大里農林振興センター、深谷市、寄居町、JAふかやでは、「農業産出額向上プロジェクト推進協議会」を立ち上げ、次の取組を進めていきます。

① ねぎの作付拡大

ブランド力のある「深谷ねぎ」の年間を通じた需要に応えるため、機械の導入や簡易なほ場整備を進めるなど、これまで栽培の少なかった夏ねぎの栽培も推進します。

② ねぎの連作障害の回避

黒腐菌核病やネギネクロバネキノコバエなどの被害を抑えて、ねぎを安定的に生産するため、えだまめなどを入れた輪作を推進します。

③ 新規作物の導入

農産物直売所などから求められている作物や既に地域で動きのある作物の作付拡大を図っていきます。