

おいしい米づくりすすむ —山武の稲作—



普及センター

だより

今年もお米が豊作。うまい新米を味わうことができます。米の地域内流通を積極的に推進することで、少肥少農薬米や自然乾燥米、今摺り米など、地域・農家それぞれ特色のある米を求めることが可能となることでしよう。

おいしい米ついでにうまい米!!

米の主成分はでんぷんで、全体の75%を占めています。でんぷんはアミロースとアミロペクチンからできていますが、このアミロース含量の少ない米は、柔らかく粘りの多いご飯となります。でんぷん以外にもタンパク質が少なく、ご飯が柔らかく食味を向上させます。

お米の栄養

お米の栄養価(100g当たり)

ビタミンB ¹	0.12mg
ビタミンB ²	0.03mg
ナトリウム	2mg
でんぷん質	75.5g
タンパク質	6.8g
カルシウム	6mg
せんい	0.3g
脂肪	1.3g
水分	15.5g
その他	

(科学技術庁調べ)

千葉のコシヒカリは低アミロース

アミロース含量は産地や品種によって決定されます。千葉県のコシヒカリは登熟期の8月高温で良い方向にはたつき、アミロース含量が少なく、17~18%と低くなっています。

食味を落とすタンパク質

食味に最も大きい影響を及ぼす条件は「品種」といわれています。ところが同一品種でもタンパク質はアミロースに比較して地域、農家間の変動が大きくみられます。

多収からうまい米づくりへ

稲作経営農家の技術転換

稲作経営は多収の時代から良品、おいしい米づくりに転換し始め、今後ますますおいしいお米を味わえるようになります。農家の皆さんは味を引き出すため、どのような技術転換をしているのでしょうか。

施肥と土壌条件

稲の栽培条件のうち、米のタンパク質含有率に影響を及ぼすのは穂肥以降の追肥の量です。適量の穂肥は収量・品質を向上させますが、追肥過多の穂肥や遅い穂肥、実肥はタンパク質の含有量を高め、食味を低下させる主因となります。

砂を多く含む土壌では、粘りの少ないご飯になりやすいのは、肥料の吸収率が高く、速効的でタンパク質の含有量が多くなることにあります。

最近の研究では食味の向上要素としてリンサンとマグネシウムなどのミネラルを多く含むこ

とが解明されています。食味マインナ要素はチソソとカリで、今後、穂肥の検討により一層の食味向上が期待されます。

おいしい品種に

初星からひとめばれに、そして平成10年からは千葉6号の作付けと、コシヒカリ並みの食味を持つ早生種の作付けをすすめ、早場米地帯として有利性を一層強くする計画です。



出香がまたれる千葉6号(右側)はなの舞(左側)＝熟期はほぼ同じ＝

砂地での食味改善

1、有機肥料でジワジワと穂肥をゆっくりきかせる

砂地は肥料の吸収が早く穂数をとりやすいが、穂肥でチソソ濃度が高くなる欠点を持っています。先進農家では、早くから有機質肥料でジワジワきかせ、タンパク質含量の少ない米を生産しています。

2、下葉が残る水管理

おいしい米を生産するには健康な根を深く張らせ、収穫まで根を活動させています。

以前、九十九里の砂土地域では、根ぐされによる秋落ちによって未熟米が多く、味を低下させていました。近年は排水状況もよくなり、健康な根が作られています。

しかし産地間競争に勝ち残るためには、より一層粒張りの良い米が求められています。両総用水の通水期間の延長など検討課題が残っています。

3、自然乾燥方式のライスセンター

45℃以上の温度(火力乾燥)で乾燥した米は食味が落ちるといわれています。このため農家ではゆっくり乾燥を目ざしています。郡内のライスセンターにも、火力を使わない自然乾燥方式のライスセンターが設置され、活躍しています。

大自然の中で、自然の摂理にもとづいて行われてきた農法の原点に立った研究と生産者のますますの栽培努力によって、この秋、一層おいしい米が届けられています。

農畜産科 科長 斉藤芳市

※お問い合わせは、普及センター 松尾駐在(☎86412112)へ。