

普及センターだより

皆さんの住んでいる山武地域では、日本人の主食であるお米が約8千haの水田で生産されています。消費者のお米を購入する基準を調査した結果を見ると味・銘柄・価格の順で求めています。

おいしいお米とは？ なんでもしゅうか？

おいしさとは、「食品を摂取したとき、快い感覚を引き起こす性質」とJAS規格の官能検査用語で定義されています。

- おいしさに関係する要素は
- ① 味(甘味、酸味、うま味等)
 - ② 香り
 - ③ 外観(形、色、つや)
 - ④ 質感(硬軟、粘り、滑らかさ)
 - ⑤ 温度
- の5項目が考えられます。

ある研究者は、おいしい白飯を「柔らかく、粘りと弾力があり、色が白く、つやがあり、ほのかな香りと味わいがあるもの」と表現しています。

皆さんはどのような表現になるのでしょうか。

おいしいお米の生産

お米の食味には、品種・産地・気象条件・栽培から精米・炊飯の仕方までいろいろな要因が影響しています。特に食味を大きく左右するのは品種です。山武郡市内では、コシヒカリという白飯でおいしい品種が全体の2/3の水田で栽培をされています。

農家の皆さんが、丹精を込めて約半年栽培したお米を消費者の皆さんに食べていただきたいです。農家の皆さんは自然を相手に、常に消費者の皆さんに喜んでもらえるおいしいお米を生産するために肥料の種類や量、適切な水管理、収穫時期、乾燥方法等について努力しています。

お米のすばらしさ

お米は日本の食文化を築いてきました。穀物の中では栄養価も高く、栄養バラ

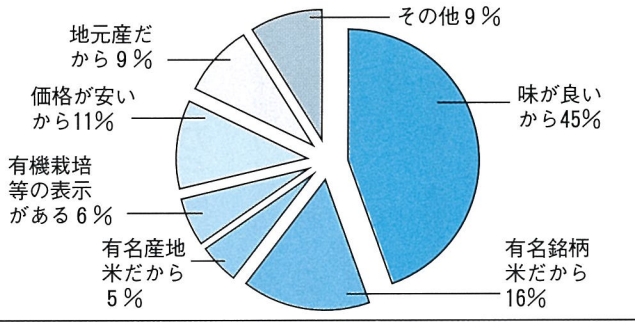
ンスの良い食べ物です。また、人間に必要な8種類のアミノ酸も含まれています。ご飯を主食に野菜、果物、乳製品、豆類、魚などをうまく組み合わせることで健康的な生活を実現して下さい。

今年も順調に成育し、8月のお盆過ぎから新米の出荷が始まりました。地元で穫れたおいしいお米を食べてみませんか。

山武農業改良普及センター
☎047515410227

日頃利用している米の選択基準

経済企画庁平成8年8月 2909人



ライスセンター完成

北清水地区

北清水地区に整備が進められていた、ライスセンターがこのほど完成し、8月7日竣工式が行われました。同地区では、現在、大区画圃場の整備が行われており、これに合わせ、平成10年に68名の組合員からなる営農組合を組織し、ライスセンター整備事業(経営構造対策事業)に取り組んで

きました。同組合では、今後、このライスセンターや転作大豆を付加価値生産するための農産物加工施設の整備を行い、これを核とする機械施設等の共同化により、担手の育成・確保、農地の利用集積等を積極的に推進しようとしています。



火力乾燥方式で規模は50ha対応。