

新潟市で指導 米品質向上へ技術共有



新潟地域・中東蒲原指導農業士会合同研修会

新潟地域指導農業士会と中東蒲原指導農業士会は6日、新潟市で合同研修会を開いた。会員やJA職員ら45人が参加した。2019年産米の品質低下の要因と今後の技術対応について学んだ。新潟県園芸振興基本

戦略の概要や県内の優良事例などについて情報を共有した。

新潟地域指導農業士会の小柳雅弘会長は「夏の干ばつや暖冬など、異常気象が当たり前になっている。そうした状況にどう対応していくか、研修を通して学んでほしい」とあいさつした。

また、県内各地の水田で土壌のケイ酸が不足している実態を報告した上で、ケイ酸の施用によって倒伏しにくくなる他、根の活力が旺盛になるなどの効果があることを紹介した。

会場からは「どのケイ酸資材を使えばよいか」と疑問が上がり、高橋教授は「最初の1、2年は商品によって効果に違いはあるが、継続して施用することで効果は上がってくる」と回答した。

高橋教授は、乳心白粒が発生しやすい時期に「コシヒカリ」が高温ストレスにさらされ、品質低下につながったことを指摘した。

今後の対応として、作土深15センチの確保や適正な中干しの実施といった基本技術の励行や「コシヒカリ」偏重の品種構成を見直すことなどを挙げた。

また、県内各地の水田で土壌のケイ酸が不足している実態を報告した上で、ケイ酸の施用によって倒伏しにくくなる他、根の活力が旺盛になるなどの効果があることを紹介した。

会場からは「どのケイ酸資材を使えばよいか」と疑問が上がり、高橋教授は「最初の1、2年は商品によって効果に違いはあるが、継続して施用することで効果は上がってくる」と回答した。

コシのルーツ味わう



「農林1号」の試食を通して「コシヒカリ」の誕生の歴史を学んだ

新潟県長岡市で農業を通じて地域活動を展開する、NPO法人UNEは4日、同市で「コシヒカリ」の系統である「亀ノ尾」「農林22号」「農林1号」を食べ比べる「ヒカリ三世代試食会」を開いた。米作りの関係者、JAなど21人が参加。当時の育種などを学び、自ら栽培する米作りに自信を深めた。

法人の家老洋代表は「コシヒカリの原点で、どぶろくのない、1956年に奨励品種になった「コシヒカリ」の誕生に関心を高めてもらった。ワンプレートに「コシヒカリ」を含め4品種を載せ、外観、味、食感などから品種名を答えてもらった。その結果、「農林1号」が一番食味が良く、支持を集め、「甘味が強く粘りがある」と全員が評価した。

お米マイスターの資格を持つ米穀店の専務、杉本良輔さん(44)は「甘味があり粒に粘りがある。予想以上においしくコシヒカリの実力を確認できた」と発表した。

新 潟 県 長 岡 市
NPO 法人 UNE ヒカリ三世代試食