

関川支店岩船米協議会品質向上研修会

関川支店岩船米協議会高品質・良食味共進会

優良生産者

最優秀賞：田村 清一 様（平内新）

優秀賞：本間 和弘 様（大島）

優秀賞：津野 春蔵 様（宮前）

集落名	生産者名	分析数値			得点			
		整粒	蛋白	水分	整粒	蛋白	水分	合計
平内新	田村 清一	85.9	5.8	15.0	25.9	28.9	10.0	92.8
大島	本間 和弘	84.9	5.8	14.9	24.9	28.9	10.0	91.8
宮前	津野 春蔵	85.6	5.8	14.2	25.6	28.9	9.1	91.6

平内新

田村 清一 様

令和 5 年 3 月 3 日
にいがた岩船農業協同組合
岩船米生産対策協議会

お米通信簿 (食味・品質調査結果報告書)

【1】紙袋検査・カントリー荷受日又は検査月日 :

【2】食味調査

項目	タンパク含有量
あなたのお米	5.8 %
目標値	6.0 %
関川地区の平均値	5.6 %
J A全体の平均値	5.7 %

【4】総合成績



※下記、総合成績評価基準参照。

【3】品質調査

項目	整粒歩合	胴割粒	未熟粒	被害粒	着色粒
あなたのお米	85.9%	0.2%	13.8%	0.1%	0.0%
目標値	80.0 %	3.0 %以下	17.0 %以下	0.0 %	0.0 %
関川地区の平均値	77.4 %	0.7 %	21.6 %	0.1 %	0.1 %
J A全体の平均値	79.6 %	0.5 %	19.5 %	0.2 %	0.1 %

※総合成績評価基準

整粒歩合	75%以上	★	★★	★★★	★★	★	
	71~74%	★	★★	★★	★★	★	
	61~70%	★	★	★	★	★	
	60%以下						
	5.4 以下	5.5~5.6	5.7~6.0	6.1~6.3	6.4	6.5 以上	
	玄米タンパク含有率						

★★★ : すばらしい成績です。

★★ : 良い成績です。来年はより高い品質を目指しましょう。

★ : 改善が必要です。

なし : 大きな問題があります。大幅に改善努力が必要です。

「お米通信簿」のみかたと対応策

(1)食味調査

【玄米タンパク含有量】 目標値 6.0%

○食味に大きく影響を与えます。この数値は低すぎも高すぎも良くありません。

蛋白数値	改善方法
5.4% 以下	肥料の散布量が極端に少ない可能性があります。 除青未熟米で2等米になりやすい傾向がありますので、穂肥指導会や技術情報を参考に適期に適量の穂肥を施用するようにしましょう。
5.5～ 6.3%	適正な範囲内です。 次年度も、食味と収量・品質のバランスの良いお米づくりに向け適正な施肥管理に心がけましょう。
6.4% 以上	穂肥量が多すぎる可能性があります。 基肥・穂肥体系の方は極端な多収を目指さず、稲の姿にあった適期、適量の穂肥施用に心がけましょう。

(2)品質調査

【整粒】 目標値 80.0%以上 (未熟粒17.0%以下 胴割粒3.0%以下)

○整粒の割合は、数値が高いほどお米の見た目(品質)が良いことになります。

整粒にならない米は下記のように分類され、それぞれの発生を抑えることで整粒の割合は向上します。

形質	改善方法
胴割粒	粒平面に横1条若しくは2条の亀裂、亀甲状に亀裂の見られる粒です。 刈り遅れや立毛中の発生、調整作業における急激な乾燥や過乾燥、早期の落水等によって発生します。 適期の収穫を心がけ、また急激な乾燥や過乾燥には注意しましょう。
未熟粒	白濁した米粒、厚みや大きさが足りない米粒です。 倒伏や早刈りで登熟していない「青未熟粒」や、整粒より粒の厚みや幅がなく、縦溝が深く、全体的に細い「除青未熟粒」があります。また、籾数過剰等による「乳心白粒」や、登熟期における高温の影響による「基部・背白・腹白粒」等もここに含まれます。 土づくりの実施や適正な生育量確保、適期・適量の穂肥で適正籾数の確保に努め、登熟期の「飽水管理」と出穂後25日以降の落水を心がけましょう。また、基肥一発肥料の方は高温年には葉色が急激に低下する恐れがありますので、穂肥の散布を検討する必要があります。
被害粒	奇形粒、発芽・芽腐れ粒、碎粒、茶米等や病・虫害による被害を受けた粒です。 適期に病害虫防除を実施しましょう。
着色粒	粒面の全部又は一部が着色した粒及び赤米です。 カメムシによる「斑点米」はここに含まれます。発生情報等に注意し、適期防除に努めましょう。

※不明な点等についてのお問い合わせは営農センターまでご相談下さい。

※問い合わせ先
JA いがた岩船 南部営農センター