

特A相当米の条件

1 はじめに

一般財団法人 日本穀物検定協会の米食味ランキングで、「特A」と評価される米はどんな米でしょう。どうすると評価を上げられるのでしょうか。試した中で、かなり確実な手段を紹介します。

2 技術内容

1) 「味度」を高める遅植え

特Aクラスの米は味度がおよそ80以上です。味度は出穂後15日間の平均気温と密接に関連する(図1)ので、残暑が終わる頃出穂するようにすれば確実に味度は上がります。

そのための田植え時期は、平坦部だと6月に入ります。普通の地力ならコシヒカリでは基肥0、根付け肥をNで1kg/10aほど、穂肥も通常の7割に控えます。

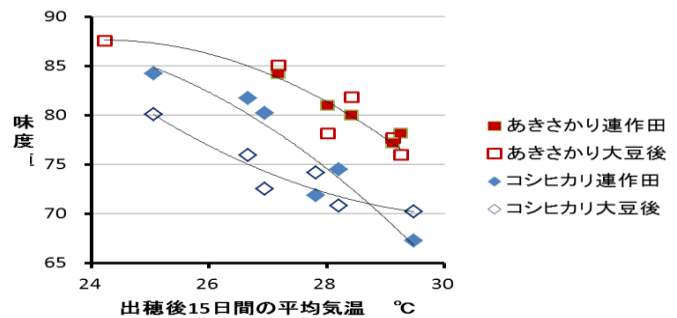


図1 登熟気温と味度との関係 (2013)

2) 早刈り

青粃(薄青含む)が3割ほど残る早刈りの米が好評です(図2) 粃に青味が残っていても、青米の混入率は最高5%でした。水分は28%(~30%)の頃(従来の成熟期より5日早)、となるので、乾燥機のマニュアルを確かめて胴割れしないよう配慮する必要があります。また、調製後は速やかに冷蔵します。

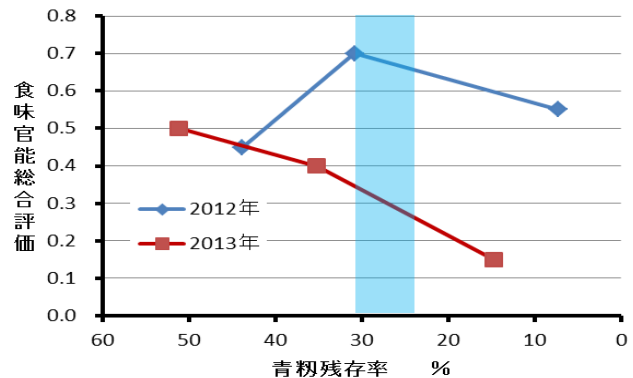


図2 収穫時期と食味評価

3) 玄米タンパク質含有率5.5~6.5%、整粒歩合70%以上(1等)

検査の際に測定されるタンパク値を参考に、植付株数や肥料の量を見直してください。玄米タンパク質含有率は日照不足だと高まるので、平成26年に6.5%なら丁度でしょう。

3 技術の効果およびコスト

- ・6月植えは30kg/10aほど減収しますが、肥料は4~5割減になります。
- ・早刈りはこの範囲で減収はほとんどありませんが、乾燥機の油電気代が3割増になります。

4 留意点など

- ・まだ他の手段があるはずで、アイデアをお聞かせ下さい。
- ・本成果は(一財)日本穀物検定協会による一般依頼の食味官能試験の分析結果と、福井農試の試験結果とをまとめたものです。