

米の食味についてどう考えていくのか？



来年に向けてどういうお米を作っていくか皆さんと一緒に考えていきたいと思えます。米の食味とはタンパク質・アミロースが低く水分が高い米が食味値の高い美味しい米と評価されていますが肥料の観点から視ると有機と無機のバランスが重要と考えています。有機に偏っていくと、アミノ酸の効果で甘味が出て、いわゆる美味しい米が出来るのではないかと考えます。しかし、玄米の硬度が上がり精米した際に削れ過ぎて歩留りが悪くなるなどの有機栽培米特有の柔らかく出来過ぎてしまう現象が起きます。

無機に偏っていくと、硬いお米が出来ていきます。化成肥料の中に含まれる鉬物や石灰質の部分が硬さに繋がっていくと考えられます。有機と無機を生かしていく事が大切です。両方のバランスをどう設計するかという事が追い求めるお米に近づいていくのではないのでしょうか？弊社では多木式農法を軸とした有機・無機をバランスよく組み立てて施肥設計を提案させて頂きます。



米の品種特性(食味編)

50年前、兵庫県で生産される多くは日本晴(1963年開発)でした。多収性かつ耐倒伏品種である事から多くの農家さんが作っていたからです。品種特性は粘りが少なく炊飯米としては少し物足りないお米です。近年は品種改良も進み様々なお米の作付けが可能になりました。今回は数種類を紹介致します。

コシヒカリ……………甘味・粘り・柔らかさのバランスの良い、お米の代表のような存在です。(1956年開発)

キヌヒカリ……………あっさりとした印象でほのかな甘みと粘りが少なく食べやすいお米。(1988年開発)

きぬむすめ……………粒が大きく、きれいな粒が印象的。良食味米。(2006年開発)

ヒノヒカリ……………コシヒカリと同等の食味。兵庫県を代表する品種。(1989年開発)

ミルクークイーン……………低アミロース米と呼ばれ、モチリとした触感の品種。(1998年開発)



寒肥豆知識

寒肥の時期…1~2月辺り 対象…花木(ツツジ、サクラ)庭木(梅、みかん)等

寒肥をする際のポイントは肥料が根に直接ふれないようにすることです。根に直接肥料が触れると根が焼けたり、痛む可能性があります。植木は根の先端から栄養を吸収するため根の先端付近に施肥してください。根の先端は庭木の枝先の真下ぐらいまで伸びていますのでそこを目安に施肥をしましょう。

寒肥に向いている肥料としては、春先に向けてゆっくり溶け効果が持続する緩効性肥料が望ましいです(油かす、牛糞等の天然肥料又はウッドエース、グリーンパイル等)。逆に化成肥料は分解が早く春先まで肥効続きません。またEC(塩類濃度)が高いため休眠中の根を痛める可能性があります。※上記以外にも寒肥として使える肥料はございます。状況に応じてご提案致しますので是非ご相談ください。



質問、問い合わせは株式会社シマヤ 齊藤TEL:080-6133-2083 森下TEL:090-6200-7174