発行：能登棚田保全活動協議会

能登棚田米通信 Vol.16 H28.4.7

◎ 「能登棚田米」トピックス

能登棚田米が「特Ａ」評価を受けました。

お米の食味ランキングは、毎年、一般財団法人日本穀物検定協会により実施され、その結果が公表されています。

食味検査では、産地、品種ごとに実際に炊飯した白飯を試食して食味官能試験を行います。それらと複数産地のコシヒカリのブレンド米を基準米とし比較し、特に良好なものを「特Ａ」、良好なものを「Ａ」、おおむね同等のお米を「Ａ’」、やや劣るものを「Ｂ」、劣るものを「Ｂ’」としてランク付けしています。

「特 Ａ」評価といっても、翌年の評価が保証されているわけではなく、毎年評価を受けるものですので、本年産についても高品質・良食味米の生産にむけ研鑽を重ね、能登棚田米のＰＲにつなげていきましょう。

能登棚田米が「特Ａ」

石川の保全活動協 ブランド化に弾み

【いしかわ】能登棚田保全活動協議会は1日、奥能登4JAがブランド化を目指す「能登棚田米」が、日本穀物検定協会（東京）の食味試験で最高級の「特A」の認定を受けたと発表した。これまで内部検査は重ねてきたが、外部機関での検査は初めて。

穀検の食味試験は、白米の味や香りを協会の専門員が審査し、5段階で評価する。能登棚田米は独自試験で米の外観や粘りの評価が高かった。

2015年産米の食味コンテストには全国から139銘柄の出品があり、うち46銘柄が「特A」で、石川コシヒカリは2年ぶりに「特A」に返り咲いた。

能登棚田米は「能登の里山里海」の世界農業遺産認定を機に、おおぞら、町野町、内浦町、すずしの4JAと2市2町で構成した同協議会が、統一ブランドとして2012年度から生産、販売。化学肥料や農薬を慣行の5割以上減らした「特別栽培米」として売り込んできた。

15年産の作付面積は66ヘクタールで約240トンを生産した。

苦労が報われた地元に喜びの声

能登棚田米生産者部会の石倉総部会長

【石川・おおぞら】「特A」田米生産者部会の石倉総部会長は「慣行の栽培基準よりも5割以上の農薬や化学肥料を削減した能登棚田米の管理はとても大変」と苦労を振り返りながらも「特A評価は本当にうれしい」と喜びをかみしめた。

地元の後押しも大きかった。能登棚田保全活動協議会（山崎一盛会長）は、これまで高品質・良食味米生産に係る研修会を開き、同生産者部会と幾度となくフィードバックするなど努力を重ね、今回それが結実した格好だ。

2016年産の栽培面積は昨年産と比べ11ヘクタール多い、77ヘクタールを見込む。石倉部会長は「今回の評価でわれわれは自信を持って生産できる。能登棚田米のPRにもつながれば」と張り切っている。

石倉部会長

日本農業新聞　H28. 4. 2

◎ 栽培管理・技術情報

(1) 育苗初期（緑化期３～５日程度）

- ●ハウスに並べたらシルバーポリ等で遮光し、緑化を開始する（床土が湿っているようなら灌水しない）。
- ●葉が緑色になったら直ちに被覆資材を取り外し、寒冷紗等の資材に変える。
- ●灌水は極力控え、昼間２０～２５℃、夜間１５～２０℃

(2) 育苗中期（硬化前期８～１０日程度）

- ●晴れた日は、朝から換気を行い、夜間 10℃以下に冷え込むときは被覆し、保温に努めます（昼間１５～２０℃、夜間１０～１５℃）。
- ●灌水は、床土の乾き具合を見て朝１回、雨や曇りの日でハウスを開けない日は灌水しない。

(3) 育苗後期（田植え前８～１０日程度）

- ●日中はハウスを換気し、苗を外気にならす。温度が上がりすぎるときはハウスの腰部も開け、田植え４～５日前からは夜間も換気する。ただし、霜に注意し、極端に冷え込む日は、早めにハウスを閉めて保温に努めるとともに、場合によっては被覆する。
- ●灌水は毎朝たっぷり１回行う。２回目の潅水が必要な場合は、午後２時までにすませる。

ご不明な点、ご心配な点がございましたら、お近くの JA または、奥能登農林総合事所（０７６８－２６－２３２３）までお問い合わせください。