

川手地域づくり協議会

作柄検討会で対策を共有

松之山地域の川手地域づくり協議会は11月27日(水)、今年で作柄を振り返り、来年度の対策を共有しよう

と、上川手集会所で作柄検討会を開いた。



農家が栽培した新米を食べ比べる参加者

同協議会サ・米チームリーダーの村山三男さん(66)は「今年には10か所の水田で土壌調査を行ったほか、適期に合わせ3回の稲作指導会を開いてきた。今回初めて作柄検討会を計画したので専門家の話を聞いて今後の稲作に生かしてほしい」とあいさつ。

十日町農業

普及指導センターの永井翔大さん、魚沼農協しづみ営農センターの春日巧センター長が今年の稲作を振り返り、次年度対策を説明した。米の分析は、希望者から提出された11点を普及センターで分析し、検体ごとにスコアを発表した。永井さんは「今年の傾向で、その他未熟が多くあったことと胴割れもあった。品質のいいものにはそれらがなかった。日照不足と倒伏の悪影響があり、9月中旬の雨で刈り遅れが進んだことが響いた。全県ではカメムシ被害による格落ちが去年の倍以上出ているが、ここでは少なかったのは共同防除、色彩選別機の活用が効果があった。品質低下要因を解決していくためには、倒伏させず登熟をよくし、刈り

遅れず適期の収穫が大事。食味では、タンパク質は目標値の6・0を下回った。登熟期間の高温で稲体の栄養を消耗し、後期栄養が不足気味となった。中干しで生育制御し、2回目穂肥をしていくことが改善につながる」などアドバイスした。米の食べ比べでは、川手産3点、昨年の全国コンクールで金賞を受賞した津南町の農家が栽培した米1点の計4点を試食して「甘み」「柔らかさ」を評価シートに記入した。

参加者の相澤晴洋さん(38)は「食べ比べをするのは初めてでいい経験ができた。若干の違いはあるが、どれも美味しい。土壌分析の結果、ケイ酸が不足しがちということが分かったので改善していきたい」と話した。