

魚沼米品質向上チラシ

安全・安心で高品質・良食味

日本一の「魚沼米」づくり

魚沼米憲章

～ トップブランド「魚沼コシヒカリ」の更なる飛躍を目指して～

【序文】

トップブランド魚沼コシヒカリの産地として、魚沼の自然、そして何よりも消費者と向き合った米づくりを続けるため、以下四つの取り組みを魚沼米に携わるもの全ての共通理念として掲げ、生産者・関係団体が一体となって実践する。

- 一、魚沼コシヒカリを育んだ故郷魚沼の自然に感謝し、地域の環境保全、景観に配慮した農業を推進します。
- 一、日本一の良食味米産地として、消費者に最高の食味の魚沼コシヒカリを安定的に提供するため、「高品質・良食味米」の維持向上のための10か条を徹底して実践します。
- 一、消費者との対話に努め、常に消費者に安全・安心を提供していくため、「安全・安心の米づくり」に向けた5か条を徹底して実践します。
- 一、常に栽培技術の向上・研鑽に努め、米づくり八十八の手間を惜しむことなく、最後の一粒までトップブランド魚沼コシヒカリに仕上げます。



魚沼米改良協会

令和4年4月

「日本一おいしい」魚沼コシヒカリ生産のポイント!

大柄にしない稲づくりと作期分散で、気象要因による品質低下リスクを減らしましょう。

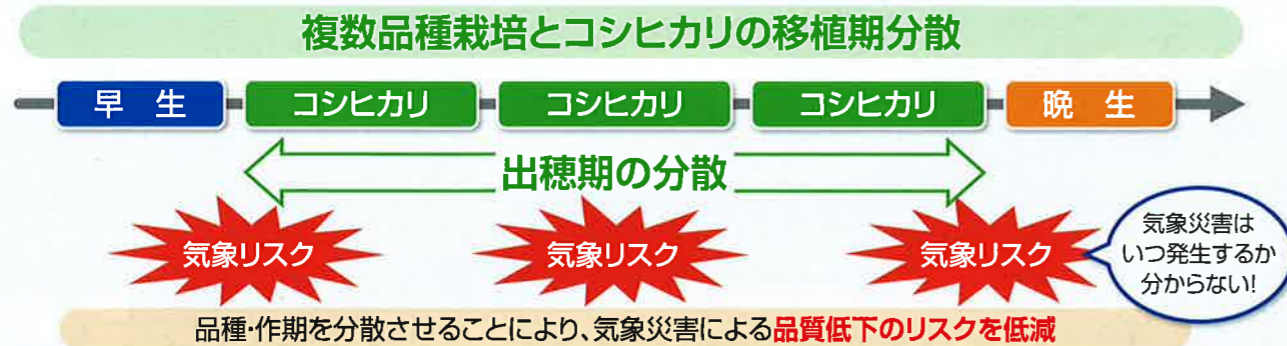
大柄にしない!魚沼コシヒカリの生育目標 ▶ 稈長90cm 穂数350本/m² 籾数26,000粒/m²

1 土づくりと適量基肥で気象災害に強い稲体にしましょう。

- ★土壌診断に基づきケイ酸資材を施用し、異常高温や異常低温等の気象災害に強い稲に育てましょう。籾がらは、ケイ酸を含む有用な資源です。秋すき込みで田んぼに戻しましょう。
- ★15cmの耕深で十分な作土を確保し、品質と収量の両立を図りましょう。
- ★過去の生育状況や土壌条件等を踏まえ大柄にしない施肥設計を行い、穂数350本/m²、稈長90cmをめざしましょう。
- ★生育量の大きいほ場では、基肥量を見直しましょう。

2 健苗移植と移植期の分散で気象要因による品質低下リスクを減らしましょう。

- ★活着の良い健苗を移植して初期生育を確保するため、移植に合わせて播種を行いましょ。
- ★コシヒカリの移植期を分散し出穂期をずらすことにより、気象要因による品質低下のリスクを減らしましょう。
- ★コシヒカリを適期に収穫できるよう、早生・晩生など収穫期の異なる複数品種の栽培を行いましょ。



3 適期中干しで生育を調節しましょう。

- ★移植25日後頃に生育を確認し、茎数が目標穂数の7~8割確保できたら直ちに中干しを始めましょう。遅くとも移植30日後には始めましょう。
- ★溝切りを必ず行い、(田面水の)速やかな排水や、異常高温時の速やかなかん水ができるようにしましょう。
- ★中干しの強さは田面に小ヒビが入る程度とし、遅くとも出穂期1か月前をめどに終了しましょう。



4 適期・適量穂肥、適正水管理で登熟期間の栄養を維持しましょう。

- ★穂肥1回目(出穂期前日数18~15日)は、幼穂形成期に葉色、草丈を測定し、穂肥の時期と施用量を診断しましょう。
- ★穂肥2回目(出穂期前日数10日)は必ず施用しましょう。
- ★出穂前に葉色が極端に低下し、1か月予報で高温が予想される場合は追加の穂肥を検討しましょう。
- ★登熟期間は土壌水分を保つ水管理をしましょう。
- ★最終落水は出穂25日後以降にしましょう。



5 適期に収穫し、丁寧な乾燥・調製作業で良食味に仕上げましょう。

- ★出穂後の積算温度や気象情報から早めに収穫作業計画を立てましょう。
- ★収穫時期の最終判断は、田んぼごとに籾の黄化率を確認して決めましょう。
- ★適正な乾燥速度となるよう設定し、過乾燥を防止しましょう。
- ★1.9mm以上のふるい目を使用して、充実した米粒を選別しましょう。
- ★適正流量で急がず丁寧に調製しましょう。

6 草刈と薬剤防除の徹底で斑点米を防止しましょう。

- ★斑点米カメムシ類の多くは出穂したイネ科雑草を好みます。雑草を結実させないよう、農道や畦畔の草刈りは、3週間程度の間隔で実施しましょう。
- ★ノビエやホタルイの穂は産卵場所となり、次世代幼虫の発生要因にもなります。水田内の雑草管理もきちんと行いましょう。
- ★近年増加しているアカスジカスミカメなどの薬剤の散布適期は、粉・液剤では、出穂期3日後頃(穂揃い期)~出穂期7日後です。粒剤では、出穂期~出穂期7日後で、水深3cm程度の浅水条件で散布しましょう。
- ★防除効果を高めるため、地域全体で防除対策を行いましょ。
- ★斑点米の混入が多い場合は、色彩選別機の活用を検討しましょ。

近年増加しているカメムシ類



お問い合わせは各地域のJA・普及指導センターまで

魚沼米憲章

1. 「高品質・良食味米」の維持向上のための10か条

- (1) 美味しさと品質を最優先した米づくりとするため、目標収量は510kg/10a(8.5俵)を基準とすること。
- (2) 玄米タンパク含有率は、美味しさの基準である6.0%を目標とすること。
- (3) 稲わらは、田んぼにすき込み、堆肥や土づくり肥料等を施用し、土づくりに努めること。
- (4) 種子は県内で穫れた種もみを使用し、毎年更新すること。
- (5) 8月8日以降に穂が出るよう、田植えは5月中下旬に行うこと。
- (6) 稲の生育に合わせて中干し・溝切りを行い、生育診断に基づき穂肥を施用すること。
- (7) 稲の稔りを良くするため、落水は穂が出てから25日以降とし、高温の場合は可能な限り遅くまで落水しないこと。
- (8) 胴割等の品質低下を防ぐため、適期に刈り取り、適正に乾燥すること。
- (9) 整粒歩合の高い米に仕上げるため、調製には1.90mm以上の篩い目を使用し、丁寧に調製すること。
- (10) 全量が1等米に格付けされるよう、稲をよく観察し、気象情報に留意して、適正に各作業を実践すること。

2. 「安全・安心の米づくり」に向けた5か条

- (1) 環境と調和の取れた農業生産活動を進めるため、農業環境規範を遵守すること。
- (2) 気象変動による品質低下を避けながら化学合成農薬・化学肥料の使用量を慣行基準の5割以上減らすことを目指し、環境にやさしい農業に取り組むこと。
- (3) 農道や畦畔は、草刈りを基本とすること。
- (4) 生産履歴を記帳し、いつでも履歴情報が公開できること。
- (5) GAPの取組みや、エコファーマーを目指すこと。