

「山田錦」作付け拡大

品質安定 産地化に意欲

新潟の生産者グループ



「山田錦」を刈り取る岩淵さん

の2・6倍に当たる。これまでの品種に比べて大粒で心白が大きいこと、実需者の要望が高いことが背景だ。栽培会は、県内の気象条件に合った栽培技術の定着を進めるとともに、3万俵（1俵60キ）を目標に生産拡大を続ける。

栽培会は設立2年目の組織。会員数は87人で、前年から倍増した。品質の安定化に向け、現地研修や調査分析などを行っている。

会長を務める岩淵忠男さんは10月23日、見附市の水田1畝で収穫した。

オペレーターで後継者の岩淵高雄さん（34）は、胴割れや脱粒に注意しな

がら作業し、「早く地域に合った栽培技術を確立して、安定生産していきたい」と話した。

事務局は、8月後半から日照不足の影響で登熟が進まず、整粒不足も見られ、収量、品質とも平年並みかやや少なくなりそうだと見込む。目標収量は1万俵から、やや少なく修正する。

日本酒を海外に輸出しようとする機運が全国で高まり、原料の酒造好適米の需要が増している。県内ではこれまで、気象条件などの面で「山田錦」の生産が少なかつた。栽培会は、地域ごとに課題を整理し、技術的に解決することで、産地化を進めていく考えだ。

新潟産「山田錦」を売り出そうと、メンバーの意欲は高まっている。

新潟県で酒造好適米「山田錦」の生産が拡大している。今年、生産者グループ「新潟山田錦栽培会」が130畝に作付けた。これは、前年産