

高温・少雨の今年度

24年産稲刈り終盤!

生産者通信

NPO法人
米マーケティングセンター
定価 100円(送料込)

9月も半ばになって、ようやく「秋」がやってきました。日中は相変わらず30度を超す真夏日が、それでも朝の冷え込みや、日陰に吹く風はもはや秋のものであることを感じさせてくれます。

全県的には、コシヒカリの刈取りの最盛期を迎えているのではないうでしようか。早生種のこしいぶきはすでに玄米になって、収量や品質が確定していると思われ、皆さま方の所ではいかがだったのでしょうか。当地域では1等比率が80%台と、このことから、今年の高温・少雨の天候下ではまずまずの出来と云えるのではないのでしょうか。収量ですが、生産者の皆さんは収量

について話して中々本當のことで話してくれませぬ。しかし、当地域の基準反収が550kgで、作況指数102ですから反当り9俵以上になります。私はこしいぶきが苦手で、その上に条件の悪い所で生産調整対象として作付けをしていることもあって、毎年コシヒカリよりも反収は少なく、基準反収まで獲れたことがありません。情けない話です。

本命のコシヒカリですが、こちらも水田の条件によつて収量・品質の両方とも大きく違って、例年になく大量の穂肥を撒いたことを報告しました。元々耕盤が浅くて力が足りない水田では一気に登熟が進み、刈取りを大幅に早めなくてはなりません。そして、案の定例年に比べて収量が少なく、品質も基部未熟やその他

未熟粒が多くて見劣りするものでした。水だけは十分にやっただけですが、一方、元々地力があり、穂肥と水を十分にやっただころでは、収量も基準反収を超え、品質的にも粒に厚みのあるものに仕上がりました。粉状質粒の混入は多かったようです。地力のない水田では追肥(穂肥)を余計に施したくらいでは十分ではなかったと思われ、す。連日の猛暑で稲が消耗してしまふのをカバーすることができなかったと思われ、そうした水田では有効茎歩合が大きく低下し、穂数が減ってしまいました。私自身はこれまでも最高分げつを抑えて、有効茎歩合を高め、登熟歩合を高めることを基本にしてみました。今年、天候ではそれが裏目に出ってしまったようです。

と、有機のところで、青田の時に少し茎数が欲しいと思っていたのですが、幸いにして茎数が落ちることなく、しまり取り期を迎えることができました。一穂の着粒数も多く、まあまあ稲姿でした。コナギが結構多かったのですが、草の分も含めて少し早めに2回に分けて1.5kgをやった穂肥が当たったようです。調製がまだですが、収量も品質も不明ですが、有機栽培の栽培技術の優位性を改めて検証し、一般の栽培にも応用できるのではないかと考えています。特に初期の深水については、有機機では抑草の手段として深水を選択していますが、深水は稲の生育にとつても効用があるのではないかと思っております。

中で「風邪」にかかってしまいましたが、それでも無理をして残っていた有機の圃場と県から委託を受けたポストコシの新品種候補の刈取りをどうにか終えて翌日から完全にダウンして臥せてしまいました。50才過ぎからだと思いましたが、薬のアレルギイで、解熱剤や痛み止めを服用すると、ほとんど呼吸が止まってしまう位の「喘息」症状が出てしまいました。「アスピリン喘息」というものだそうです。回復するまでじっと待つしかありません。幸いにして食欲は落ちません。食いたので3食いただきました。夜も昼も朦朧としていました。

(裏面に続く)



今年も多くの赤トンボが山から帰って来てくれました。コンバインに乗っていても顔の周りをまとわりつくように飛んできます。まるで、里帰りしたことを報告にきてくれたようです。

少し高い杭の上で羽を休めていたり、電線にも並んでとまっているのが見られます。先月、「イナゴは少ないようだ」と記しましたが、間違いないようです。イナゴの発生時期がバッタ類より遅いためにつからなかつただけでした。稲の作柄は、もちろん大事ですが、ついでのことにも目がいってまいります。

《内山常蔵記》

即売参加大学 いちおし商品



新潟薬科大学 応用生命科学部
トマトと食用菊の機能性に着目して開発農産物の価値を高めた商品です



新潟大学 農学部付属フィールドセンター
農学部付属農場で極力農薬を抑えて栽培したお米と、アントシアニン系の色素を多く含む紫黒米「紫宝」を配合し、商品開発したおかし



雪ん粉クッキー [5枚入] 500円
長岡大学 専業創造サークル NaMEC
長大生が棚田で育てた米を使い、老舗和菓子屋と開発



おいち〜たると [1個] 200円
新潟医療福祉大学 健康科学部
北区の農業委員会と学生が連携し、耕作放棄地に植えた2千株のさつまいも(シルクスイート)を使ったスイーツ



新潟大学 農学部のお米 [1kg] 400円



風輪あじろやき [1袋(120g)] 200円
新潟産業大学 経済学部
学生の米を地域通貨「風輪」にして地域経済活性化を実証



乾燥野菜 千切大根(50g)・かぼちゃ(50g) スッキーニ(30g)・しろうり(30g) 各300円
東京農業大学 働じょうえつ東京農大
耕作放棄地を再開墾して有機栽培で育てた野菜を、乾燥させました農場には世界から実習生が集まり、環境と耕作放棄地問題に取り組んでいます



白藤団子 [5個入] 600円
東京家政大学 白藤プロジェクト
新潟伝説の米「白藤(しらふじ)」を復活させた、世界で唯一の味。フード・アクション・ニッポン アワード2011でプロダクト部門優秀賞受賞



白藤鮭ずし [2個入] 250円

新潟初開催! 米粉の普及、耕作放棄地の再開墾、棚田の保全、幻の米の復活…
「食」を大真面目に取り組んだ成果が集結!大学が食の未来を切り拓く!

『大学は美味しい!!』フェア in 新潟

10月12日(金)~14日(日)10時~18時 ※14日(日)は16時まで
市民交流プラザ アオーレ長岡
※12日(金)は一部の大学のみ参加予定

即売 アリーナ(北陸ガス「ガス展」内) **展示・講演** 東棟3階テラス

- 主 催: NPO法人プロジェクト88
 - 後 援: 新潟県、長岡市、財団法人いがた産業創造機構、フード・アクション・ニッポン推進本部
 - 協 力: 北陸ガス株式会社、NPO法人米ニケーションセンター
- 連絡先: NPO法人プロジェクト88 0258-66-8184(担当:豊永)

