

# 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)

新潟県山田錦協議会

岩渕忠男会長に聞く

## 平成30年産を振り返って

### 今後の農業と売れる米づくりのために



全般的に共通している影響は、暑さにより急激に生育が進み過ぎたこと、品質が落ちたこと、また、山田錦への影響は、8月末から1ヶ月以上続いた長雨と日照不足により、青未熟が多かったこと、着粒数が落ちたことが主要因とされます。

◎異常気象の影響と今後の対策

◎酒米(酒蔵の契約栽培)について

山田錦は、晩生品種で台風の影響を受けやすいという面では心配ですが、今年はそのほとんど影響はありませんでした。

酒蔵との契約数量に基づいて栽培していくべきです。旭酒造さんとの契約を大切に、売れる米を作っていくことが必要だと思います。

◎ドローンのゆくえ

農業人口が減少するなかで、ドローンの活用は必要です。

リモートセンシングの面では、圃場の状態を把握するのに必要です。熟練した技術がなくても、そのデータを活用していけば、コストダウンと収量増加が望めます。しかし、委託料が掛かるといって経費の問題があり、課題でもあります。

◎平成31年産に向けて

米づくりは、早生から晩生品種に分散してやっていく方がリスクを減らせます。

山田錦は、食用のうるち米と比較して、茎や穂が長いため、倒れやすく栽培が難しいと言われています。が、新潟の気候にも合っているため、それほど難しい品種ではないように思います。

山田錦については、市販のイモチ剤で出穂時期を調節できる技術があるようですので、今後詳しく調べる必要があります。

天候に左右される農業は大変ですが、来年も品質の良い米をつくりたいです。

\*\*\*あとがき\*\*\*

岩渕会長は、30haの圃場で約10種類の米づくりをされています。主食用米だけでなく、酒米や種子生産等多様です。農業の新技术にも敏感で、大変熱心に話して下さいました。岩渕会長、ありがとうございました。(児玉)

## 米出荷時の玄米水分量について

### 玄米水分量(目標値)

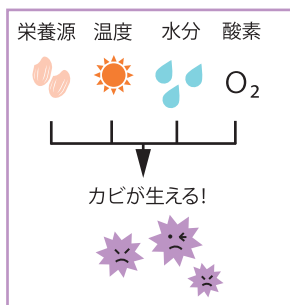
うるち玄米 ▶ 15.0%以下

醸造用玄米 ▶ 15.0%以下

米の出荷時には水分過多にならないようにお願いしていますが、水分が高いとなぜいけないのでしょうか。

水分が高いと、カビが発生してしまう恐れがあります。米に付いたカビは、発育しやすい温度や湿度になると、米を栄養源にして発育・増殖します。これらのカビの間にはカビ毒を作るものがいて、発がん性があるものもあります。

乾燥・調製から出荷の段階で、米の表面に付いたカビのほとんどは、洗米や加熱調理をする過程で取り除かれたり、死んでしまいます。しかし、米の中に作られたカビ毒には、通常の加熱調理の温度では壊れにくいものがあり、米の中に残ってしまう可能性があります。このため、米がカビ毒に汚染されないようにするためには、米の乾燥調整や貯蔵段階で、米に「カビを生育させない」ための管理が必要です。



- 建物や設備は定期的に清掃をしましょう!  
乾燥機や粃すり機にたまった粃殻やほこりはこまめに取り除きましょう。
- 建物内に湿気がこもらないように換気しましょう!
- 建物への野生動物や害虫の侵入を防ぎましょう!  
野生動物や害虫が侵入すると、米が食べられてしまうだけでなく、カビが持ち込まれる可能性があります。

農林水産省 / 米のカビ防止のための管理ガイドラインより