

米穀部

「ぶくひびき」
(県オリジナル品種)
「里山のつづ」のご紹介

「里山のつづ」のご紹介

平成28年産播種用水稲種子の需給状況

福島県米改良協会のデータによれば、県内受注合計2,042トン(2月末現在)の品種別構成は、主食用うるち上位3品種(コシヒカリ・ひとめぼれ・天のつづ)で約90%を占めており、「有利販売目線の特定品種偏重型」となっています。

コシヒカリ	59.6%	ふくひびき	1.5%
ひとめぼれ	22.2%	(多収性専用品種)	
天のつづ	7.3%	酒造好適米	0.7%
その他うるち	4.9%	もち米	3.7%

※酒造好適米ともち米は一部県外委託分を含みます。

主食用米価格が伸び悩む中、国では米価安定のために「飼料用米増産(専用品種産地交付金12,000円/10a)」を推進しており、生産者手取り目線での品種別作付誘導が重要課題となっています。

平成29年産播種用水稲種子の生産予定

平成28年産播種用水稲種子の需給状況を踏まえ、県内水稻種子場の生産現場では、平成29年産播種用として、以下の品種構成で今年度水稻種子生産に取り組むこととしています。

コシヒカリ	59.1%	里山のつづ	0.4%
ひとめぼれ	22.0%	ふくひびき	2.2%
天のつづ	7.8%	(多収性専用品種)	
その他うるち	5.1%	酒造好適米	0.3%
		もち米	3.1%

※上記に酒造好適米ともち米の県外委託分が加わります。

「天のつづ(県オリジナル品種)」と「ふくひびき(多収性専用品種)」の割合を増やすとともに、中山間地向けに県が「福島30号」として開発した県オリジナル品種「里山のつづ(あきたこまち同等)」の種子生産を新たに開始し、県内外実需者への消費宣伝と販路拡大を目指すこととしています。



▲県農業総合センター会津研究所における「ふくひびき」の実証圃風景



▲磐梯町での県オリジナル品種「里山のつづ(福島30号)」の実証圃風景

生産資材部

今年の「美味しい米づくり」のために



ポイント1: 健康な苗づくり!

①塩水選による充実した種子の確保

種子伝染性の病害である「ばか苗病」「いもち病」「もみ枯細菌病」「こま葉枯病」等に汚染された種子を排除するため未消毒種子は必ず塩水選を実施しましょう。

②浸種(水浸し)

水量は種子量の2倍以上とし、浸漬水温も12〜15℃を確保してゆっくり吸水させましょう。浸漬時間は積算温度で120℃を目安にしましょう。

③催芽(芽だし)

特に催芽温度には注意し「もみ枯細菌病」対策のため28℃とし、袋の内部まで均一になるよう「もみ」を広げましょう。また、催芽を均一にするため「酸素」「水量」「温度」のバランスを整えましょう。

④播種作業と育苗管理

苗の種類(稚苗・中苗・成苗)に合った「は種量」を守り、均一に「は種」しましょう。催芽や出芽時の温度は28℃以下とし、育苗中の温度管理にも十分注意を払い、ハウス等の内部温度は30℃以上の高温多湿条件は避けましょう。

ポイント2: 水稻除草剤を使いこなす知恵!

①田面の均平化と湛水深の確保が大切です。(田んぼに水が無ければ水稻除草剤の効果はダウン)

②使用時期は「ノビエ」の葉齢で決まります↓水田1枚1枚で「ノビエ」等雑草の生育速度も異なる場合があります↓散布遅れない適期処理と適正な散布量を守りましょう。

③田植え後のドロの戻りは十分か? 根が露出した苗は無いか? 今一度確認しましょう。

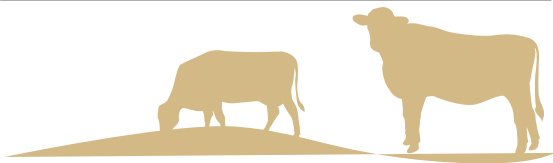
④代掻き日から散布日まで何日経過しているか? 特に代掻き、田植え前後から散布日までの天気が良く暖かで多照下では、ノビエ等の葉齢伸展も進み散布遅れとなる可能性があります。

⑤薬害回避には温度、水深、使用薬量、苗の植え付け深度、ドロの戻り、漏水の有無、土壌条件等の確認も大切です。

ポイント3: 農薬使用基準の遵守と水田での散布後止水期間は7日間!

今月のイベント

4月12日	畜産部	和牛セリ・平成28年度初セリ 場所/本宮
4月13日	生産資材部	JA農業機械代表者会議 場所/農業技術センター
4月14日	園芸部	戦略市場・県内重点市場販売対策会議 場所/白河
4月15日	米穀部	精米工場竣工式 場所/須賀川
4月18日	畜産部	和牛枝肉セリ 場所/食肉流通センター



ラジオ福島

「農家の皆さんへ」

午前5時15分〜25分
放・送・予・定

- 4月4日 営農企画部 食の安全確保対策について
- 4月5日 米穀部 営農相談室
- 4月11日 畜産部 第11回全共への取組みについて
- 4月12日 園芸部 営農相談室(防霜対策について)
- 4月18日 生産資材部 水稻除草剤の上手な使い方
- 4月25日 米穀部 平成28年産米取扱方針について

4月にお届けする材料を使用したレシピです

たらこスパゲッティ

JA ふれあい食材
おすすめ
レシピ



- 材料は2人分が基準になっております。
- 盛付例はイメージです。
- ※材料の野菜がない場合は家庭にある好きな野菜をお使い下さい。

材料

- 生スパゲッティ.....300g
- 無着色たらこ.....30g
- 牛乳.....100cc
- 生クリーム.....大さじ2
- コンソメ.....1/2個
- 粉チーズ.....少々
- ブラックペッパー.....適量
- のり.....適量
- 水.....適量

作り方

- ①生スパゲッティを熱湯で茹でる。
- ②フライパンに混ぜておいたAとたらこを入れ、茹で上がった①を加える。少量の茹で汁でAを溶きのばし、ソースをスパゲッティに絡めたら火を止め、器に盛り付ける。
- ③お好みでBを振って出来上がり。

東北地方の長期予報

<予想される向こう1か月の天候>

向こう1か月の出現の可能性が最も大きい天候と、特徴のある気温、降水量等の確率は以下のとおりです。

東北日本海側では、天気は数日の周期で変わりますが、平年に比べ晴れの日が多いでしょう。東北太平洋側では、天気は数日の周期で変わり、平年と同様に晴れの日が多い見込みです。

向こう1か月の平均気温は、高い確率70%です。降水量は、平年並または少ない確率ともに40%です。日照時間は、東北日本海側で平年並または多い確率ともに40%です。

週別の気温は、1週目は、高い確率80%です。2週目は、高い確率60%です。3〜4週目は、平年並または高い確率ともに40%です。

<気温、降水量、日照時間の各階級の確率(%)>

3月26日〜4月25日

【気温】	10	20	70
【降水量】	40	40	20
【日照時間】			
・日本海側	20	40	40
・太平洋側	30	40	30

<気温経過の各階級の確率(%)>

3月26日〜4月1日

10	10	80
----	----	----

4月2日〜4月8日

10	30	60
----	----	----

4月9日〜4月22日

20	40	40
----	----	----

凡例: 低い(少ない) 平年並 高い(多い)
(仙台管区気象台 発表)

編集後記

春を感じさせるアスパラガスの出荷が4月から本格化します。会津地方はこの野菜の名産地で、全農福島会津広域選果施設では「会津アスパラ畑」のブランド名で選果・販売しています。雪国の寒い冬を経て収穫されるので、甘さと旨みが大きな特徴です。別名「畑の豚」と言われるほど大量の肥料を必要とし、手間暇をかけて丹念に栽培されています。アスパラギン酸やビタミンBを豊富に含んでいますが、「焼く」と栄養が逃げ出さず、香りもよく味わい深いようです。表面に焦げ目がつくほど焼き、「会津山塩」で味を引き締めグッと濃縮した旨みを味わいましょう。アスパラガスの語源はラテン語の「新芽」を意味する言葉です。会津の春を存分にいただきたいものです。