

生産資材部

「JA&クボタ ウィンターフェア2018 inふくしま」開催します！

JA全農福島では、(株)クボタが主催する「JA&クボタ ウィンターフェア2018 inふくしま」を開催いたします。今年で5回目を迎える展示会は、昨年に引き続き郡山市田村町金屋のJA全農福島農業機械センターで、11月21日(水)と22日(木)の2日間にわたり開催いたします。

近年、農業機械の技術革新により、農作業の生産性は目覚ましく向上しました。一方で、農業生産に占める農業機械の生産費は高い割合を占めており、農業生産における生産コスト削減が大きな課題となっております。

JAグループおよび(株)クボタが主催する「JA&クボタ ウィンターフェア2018 inふくしま」は、技術革新面での提案として無人トラクタ「SL60 A」や「直線機能搭載田植機」、「玉ねぎ一貫体系提案」、「農業用ドローンの実演」を、コスト削減面の提案として価格を抑えた低価格シンプルトラクタ「ストラ」、「鉄コーティング直播技術」、「密播苗移植技術」の紹介を行い、組合員一人一人に合った選択型の提案を予定しております。



また、大型担い手向けの提案として、営農管理をデータ・数値によって「見える化」し、農作業の効率化や生産性の向上を図るサービス(KSAS)も展示予定です。スマートフォンなど端末を活用した圃場のデータ化により、効率的なコスト管理を可能にします。

当日はご購入得商品をはじめ、作物別展示・試乗コーナー等も多数出展予定です。

今後も新技術等の情報発信、生産コスト削減に向けた提案をしてまいりますので、農家組合員のみならず、みなさまのご来場を心よりお待ちしております。

営農企画部

お米の美味しさを測る

農業技術センター 技術常任参与 荒川市郎

ごはんは、お米を粒のまま炊いて食べるため、その美味しさを機械で測り、比較するのは大変難しいと言われてきました。このため一定の方法で実際にごはんを炊いて比較する食味官能試験は、現在でも専門の機関で実施されています。この方法は、多くのパネラー(ごはんを食べて判断する人)をそろえる必要があり、多数のサンプルを短時間で比較検討することが難しく、最終的な評価などに使われません。

これに対し、食味関連測定装置(以下食味分析計)は食味関連成分を分析機械で測定し、得られたデータからお米の食味を比較するもので、玄米や白米をそのまま測定することができます。

《食味分析計の測定原理》

ごはんの美味しさは、粘りに関連する成分の影響が大きいことから、タンパク質や水分、アミロース(参考値扱いの機種もある)を測定し、それらの値から総合的な判断をします。この測定には、近赤外線という目に見えない光を使い、反射光や透過光を使用します。試料は、玄米や白米のまま前処理なしで測定出来ることから、短時間で多数のサンプルを測定出来ます。

人が食べる状態に近い条件を再現し、表面の保水膜を測定して、食味を評価する機械もあります。

《活用方法》

食味分析計からは、総合評価に相当する数値(点数)が出ますが、その数値だけにこだわらず、タンパク質や水分などの項目を比較検討するのが良いでしょう。また、判定値を他の機種間や品種間で比較するのは注意が必要ですよ。

良食味米生産に産地全体で取り組む場合、生産者間の玄米の食味関連成分を比較することによって、その特長や課題を整理し、改善することが可能です。その場合、毎年のデータをパソコン等で管理し、さらには土壌分析値や、施肥法などの栽培管理データも同時に収集すると、対策が立てやすくなります。

また、食味分析計の実際の活用場面としては、それぞれの水田で生産された米を食味によって仕分けし、食味がそろった玄米の生産出荷をする場面や、出荷する玄米のロットごとの食味の確認などに利用できます。

当センターでは、土壌分析やお米の食味・成分分析を行っていますので、ぜひご相談ください。

11月にお届けする材料を使用したレシピです

JA ぐれあい食材 おすすめレシピ

海鮮鍋



材料

- ・海鮮鍋セット.....2人用
- ・しめじ.....100g
- ・白菜.....100g
- ・長ねぎ.....1本
- ・水菜.....1株
- ・人参.....1/2本
- ・絹豆腐.....1/2丁

- だし汁.....3カップ
- 酒.....大さじ2
- みりん.....大さじ2
- しょう油.....80cc
- 塩.....少々

作り方

- 1 海鮮鍋セットはあらかじめ解凍しておく。
- 2 野菜と豆腐は食べやすい大きさに切り、しめじは軸を除きほぐしておく。
- 3 鍋をAを入れ煮立たせ、①と②の材料を加え、蓋をして煮込む。

●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お好きな野菜をお使い下さい。

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、平年と同様に曇りや雨の日が多いでしょう。東北太平洋側では、平年に比べ晴れの日が多いでしょう。

向こう1か月の平均気温は、高い確率50%です。降水量は、東北太平洋側で平年並または少ない確率ともに40%です。日照時間は、東北太平洋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、平年並の確率50%です。2週目は、高い確率70%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(%)>

項目	低い(少ない)	平年並	高い(多い)
11月25日~12月24日			
【気温】東北地方	20	30	50
【降水量】東北日本海側	30	40	30
【降水量】東北太平洋側	40	40	20
【日照時間】東北日本海側	30	40	30
【日照時間】東北太平洋側	20	40	40

<気温経過の各階級の確率(%)>

項目	低い(少ない)	平年並	高い(多い)
10月27日~11月2日	20	50	30
11月3日~11月9日	10	20	70
11月10日~11月23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

11月23日は「勤労感謝の日」です。「働いている人に感謝をする日」と思いますが、実は「新嘗祭(にいぬめさい)」という天皇が行う祭事が起源だとか。飛鳥時代より、収穫した農作物を神様にお供えし、五穀豊穡を祝う儀式が行われていたそうです。

しかし戦後、天皇が関わる祭日が祝日から除外され、代わりに勤労感謝の日が設けられました。「勤労をたつとび、生産を祝い、国民たがいに感謝しあう日」、それは肉体的労働に限らず、文化や精神面を含めた広い意味での生産を互いに尊敬し、喜びあい、感謝しあいましょう、という意味が込められました。今年も自然災害に苦しめられた年でしたが、農家さんの努力により、実り多き秋を迎えています。「新嘗祭」をなぞり、おいしい農畜産物がいただけることに感謝し、より一層、食欲の秋を満喫したいものです。

今月の主な行事予定

11月6日	米穀部	「ふくしまの米」求評懇談会
11月8日	営農企画部	土壌肥料技術研修会(応用)
11月13日	管理部	ふくしまからはじめよう食の商談会 フードフェア
11月15日	営農企画部	全国TACパワーアップ大会2018 (~16日)
11月16日	管理部	JA福島大会
11月17日	畜産部	第51回JAグループ福島肉牛枝肉共励会
11月21日	生産資材部	クボタウィンターフェア(~22日)
11月25日	管理部	ユナイテッドFCホームゲームPR(最終戦)
11月29日	畜産部	麓山高原豚生産振興協議会全体 研修会(~30日)

ラジオ福島 「農家の皆さんへ」

放送日時	内容
11月5日	JAライフクリエイト福島 量取扱いについて
11月6日	生産資材部 営農相談室
11月12日	米穀部 平成30年産米集荷状況について
11月13日	営農企画部 営農相談室
11月19日	畜産部 肉豚の販売情勢について
11月26日	園芸部 品目提案について