

# 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)

## 24年産を振り返る

作況 **良**  
品質 **低下**

# 品質低下の原因を探る

北陸農政局が10月30日に、今年産米の作況指数を「やや良」の1.04だったと発表しました。作況の良かったのは、下越北の1.07の「良」、魚沼は99の「平年並み」でした。全国の作況が1.02でしたから、新潟は作況から見ればまあまあ、の作柄だったといえます。

しかし、品質面で見ると新潟の主力品種であるコシヒカリの1等比率が9月末で64%と課題を残してしまいました。私自身も、最も力を入れていた有機のコシヒカリと酒米の越淡麗だけが2等で、今年も収量や品質に生産者間、田場所によって大きな格差があったことを以前にも報告しましたが、私の有機の水田は耕盤も深く、用



作柄表示地帯別作況指数 (10月15日現在)

水も穂肥も十分にやり、フェーン前に刈り取ったにもかかわらず品質が低下してしまっただけで、品質低下の原因は単純ではなさそうです。収量や品質と関係があるかどうか、今年秋に気になったことがありません。それは登熟期のモミの色です。一般的には登熟したモミの色は「黄金色」と言われていますが、品種による違いはあるかもしれません。実際は「黄色」が普通のようなところ、登熟したモミは「橙色」に見えます。これまでも「橙色」が濃ければ

濃いほど、今年も登熟が良かったのだと自分なりに満足してきまして、今年も穂は白っぽいね」と妻に指摘されるほど「黄色」にさえ見えませんでした。何の根拠もないことですが、濃い「橙色」は私には稲の力強さを感じさせてくれるのです。県としても研究会を設置して品質低下の原因究明をおこない、今後の技術対応の検討を進めているようですが、ぜひ私たち生産者を納得させるような、十分な検証をおこなって欲しいものです。

\*\*\*\*\*

と、ところで、春先に新潟県が育成している新品種の現地試験を行うことになったとお知らせしました。まだ県としてのデータ公開が行われていませんので、さしつかえない範囲で概略を記したいと思えます。約10ヶ所の区画に、県から支給された新品種候補6品種、他にコシヒカリB.L、従来コ

シヒカリ、さらに残ったところの9種類の苗を、それぞれ7条植えの田植機でたんぼの長辺の真ん中で品種を載せ替えて田植えました。

播種が4月13日、田植えは3・5葉苗を5月14日でした。県認証の特裁です。肥料はLPでN3kg、有機肥料でN1kg。穂肥は有機で2回、N成分で1・5kgでした。まったく従来コシヒカリと同様の肥培管理をおこなうことにしました。新品種は、高温下の登熟を避けることを目的にコシヒカリより登熟が1週間ほど遅れるように設計されています。当初から揚水ポンプを設置して、9月に入って用水が止まってからも何回か排水路から汲み上げて水かけをおこないました。

田植後の生育も、生育調査などは私の仕事ではありませんので、見ているだけです。従来コシヒカリなどが伸びて、スッキリとした

稲姿に成長しているのに比べて多くの新品種候補は葉身が短く、チマチマした感じで植え付け時に苗を10本以上も植えつけたような苗姿で経過し、とても美しい稲姿とは言えないものでした。いざ出穂期には少しは稲姿も変わるのかと期待したのですが、基本的な稲姿は変わらず、周りのコシヒカリに囲まれているため、稲穂がブランと垂れる様子も見られません。

刈り取りは最も登熟期の遅い品種の刈り取りが7日前後でした。私の刈り取りは、一括して刈り取りました。他のコシヒカリの刈り取りが7日前後でしたから、設計通りと思われる稲姿から8俵も獲れば上出来だと思ったのですが、結果は530kgもありました。田の周囲に2周りほど植えた私のコシヒカリが相当に多収したのではないかと勝手に思っています。

【裏面へ続く】

# ライフサービスと業務提携

らでいっしゅぼーや(株)

会員制戸別宅配会社・らでいっしゅぼーや(株)(東京都港区)はこのほど、家事代行サービスを展開する(株)ライフサービス(東京都渋谷区)と業務提携し、家事代行サービス利用者にもらでいっしゅぼーやの戸別宅配サービスを提供する「おまかせキッチン」サービスを開始した。

ライフサービスでは日常の掃除や料理、洗濯を

振興局で玄米にしたものをそれぞれデータと共に見せていただきました。コシヒカリと同様に高温障害と思われる基部・背白が発生している品種もありましたが、中にはまったくそうした障害を受けなかった見られないものもありました。1年だけで結論付

中心とした家事代行サービスと、日常的には掃除をしない水回りや換気扇、窓拭きなどを行う掃除代行サービスを行っているが、業務提携では家事代行サービス利用者または利用希望者で、日々の買物や食生活を充実させたいと考えている人かららでいっしゅぼーやを紹介。らでいっしゅぼーやの会員制宅配サービスの利用を開始した場合、商品の受け取りや届いた商品の調理などのサービスを提供する。

具体的には、ライフサービスは専任スタッフが料理代行サービスは1時間当たり3150円。らでいっしゅぼーやに注文した商品代金は、らでいっしゅぼーやに支払う。サービスエリアは関東のライフサービス営業エリア。

けをすることはできませんが今後、食味や収量性などの総合的な検討がおこなわれて絞りこまれていくでしょう。この候補なら、その中から新たな新潟県の主力品種の誕生に期待がもてるのではないかと思われます。

《内山常蔵 記》

2012年10月18日付 商経アドバイス

## コメ、主食の座危うし…購入額でパンに抜かれる

8月27日 読売新聞より



読売新聞 拡大写真

コメの消費量が減少の一途をたどっている。

農林水産省の調査によると、2011年度に国民1人が食べたコメの量は57.8キロ・グラムで、過去最低を更新した。総務省の家計調査でも2人以上の世帯が11年に「コメ」を購入した金額は「パン」に初めて抜かれ、長年維持してきた「主食」の地位が揺らいでいる。

1人あたりのコメの年間消費量は、1962年度の118.3キロ・グラムをピークに右肩下がり続け、ここ数年は半分以下の59キロ・グラム前後に低迷していた。

11年のコメの購入額は、前年比4.1%減の2万7425円だったのに対し、パンは0.5%増の2万8321円と上回った。コメとパンの購入額は、01年には1万円以上の差があったが、10年間で逆転した。

背景には、日本人の食生活やライフスタイルの変化がある。消費者がパンやパスタなどのめん類を食べる機会が増える一方で、「肉などのおかずを多めに食べて、ご飯の量を減らす傾向がある」(農水省幹部)こともコメの消費が落ち込む一因となっている。

高齢化の進行は、お米を取り巻く環境にも大きな影響を与えている。エコ・ライス新鴻

では毎年、定期宅配の個人会員が、減り続けている。半数まで減

一世帯あたりの購入量も10年前が約12kgで、現在は7kg程度に落ちた。理由は、単独で暮らす人が増え、家族が少なくなったことに加え、高齢者が多くなったこと、食生活が多岐にわたるようになったこと、パンやパスタなどのめん類の消費が増えたこと、肉などのおかずを多めに食べて、ご飯の量を減らす傾向があること、コメの消費が落ち込む一因となっている。