

新潟県山田錦協議会主催

山田錦穂肥前研修

気温38度を超える圃場で淡路先生による実地指導
新潟各地から67名が参加し、長岡市の圃場2か所を視察

生産者通信

NPO法人
米ニケーションセンター
定価 100円(送料込)



昨年は8月22日に第4回目の研修を行いました。今年度は山田錦の穂肥に間に合わせるために、2週間以上早く実地研修を行いました。バス2台で乗り切れず、乗用車も2台出さほどの参加人数になりました。

旭酒造(株)様からは、桜井一宏副社長、西田英隆取締役製造部長、榎本崇芳精米部主任から参加して頂きました。



前回までは見附市の圃場を中心に実地研修をしていましたが、淡路先生の提案で長岡市川西地区の圃場を視察しました。

長岡市圃場2か所

- ・2か所ともに、茎数が多。
- ・1か所目の圃場の葉色(SPAD値)26・5位(8月5日現在)で、穂肥が1回目より入る。
- ・葉色の高い圃場は、とにかく田面を乾かす。
- ・2か所ともに茎数が多いため、硬質米作りには、穂肥量の調節が必要。
- ・幼穂2cm前では、絶対



旭酒造(株)西田取締役からは、26年産新潟県産山田錦について、初年に穂肥を入れない。

- ・高温対策として、ケイ酸肥料(スーパークイ酸)施用により、稲の個体温度を下げる。
- ・稲の開花5日後(長さ)、10日後(幅)、20日後(厚さ)は、米の大きさを決める時期です。その時期は、水が必要。必ず田面を湿らせておくことが大切です。ただし、溜め水厳禁!
- ・登熟期まで根量を減らさないため、美緑適ジヤンボの施用が効果的です。

度なので安全を考慮して「糎祭50」の掛け米で使

用し合格点だった。

使用した感想は「精米では胴割れをした感じはしなかった。兵庫の山田錦と比較して新潟産は溶けやすい。」ので仕込みを工夫した。

米が溶けやすいと酒の味が必要以上に乗りすぎてしまい「汚い味」になってしまおうとのこと、淡路先生が再三指摘してきている「硬質米づくり」が基本であるということの裏付けとなりました。

去年から山田錦に取り組んでいる栃木産の山田錦は逆に溶けにくいとのことでした。

産地特性が如実に出た結果となっていました。

全国各地で、山田錦の栽培が活発になっています。多産地に負けないように協議会一丸で品質アップを目指しましょう。

又、淡路先生の指導

は山田錦のみならず、コシヒカリ、こしひぶきにも応用が出来ますので、どんな米でも「日本一」と胸を張れるように頑張りましょう!

山田錦収穫に向けての確認事項

1. 新規圃場では盆過ぎに前作で残った稲の抜き取りをしてください。
2. DNA鑑定を行います(最初のロット)。実費負担になります。
3. フレコン出荷者は、1200kgフレコンで出荷してください。
4. 中米は、1.9mmで再選別してください。
5. 篩下は、30kg(一空袋OK)。
6. 12月に反省会&忘年会を行いますのでご出席をお願いします。

