

岐阜県中山間農業研究所ニュース

2018年度 第3号

今年は災害級の暑さや台風襲来など厳しい環境の中での試験となりましたが、収穫作業もほぼ終わり、結果の取りまとめに励んでおります。

今号ではこの環境下でも良い結果のえられている「コシヒカリ」の極良食味米生産に関する研究と、夏秋ナスの「3Sシステム」について進捗状況を紹介します。



©岐阜県

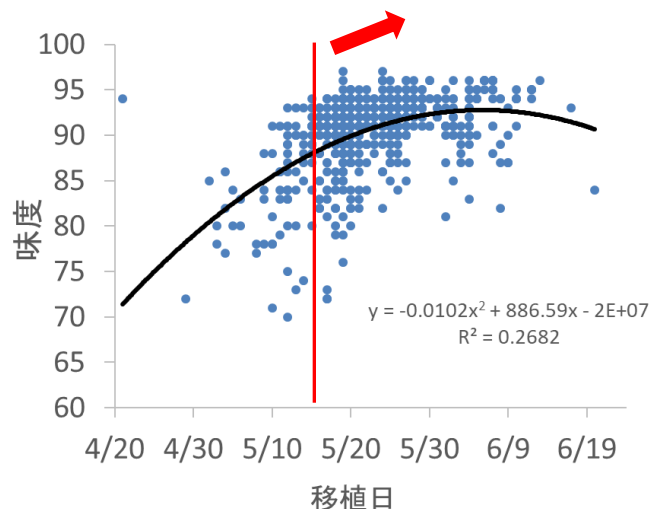
本 所 〒509-4244 岐阜県飛騨市古川町是重2丁目6-56
 TEL: 0577-73-2029 FAX: 0577-73-2751
 中津川支所 〒508-0203 岐阜県中津川市福岡1821-175
 TEL: 0573-72-2711 FAX: 0573-72-3910
 研究所ホームページ <http://www.k-agri.rd.pref.gifu.lg.jp/>

「コシヒカリ」の食味向上にむけて

日本穀物検定協会から毎年公表される全国の米食味ランキングは、飛騨コシヒカリが4年連続、美濃コシヒカリが3年連続で最高ランクの「特A」を獲得し、県内産「コシヒカリ」のブランド力が向上しています。しかし、今後も米の産地間競争は更に激化することが予想され、一層の食味向上に向けた技術開発が必要です。このため、当研究所では飛騨、東濃地域の農協や市役所、生産者、農林事務所と連携し、極良食味生産に向けた技術開発及び支援を行ってきました。

これまでの結果では、移植時期を慣行より約2週間遅らせる作期後退や登熟期に用水をかけ流すことで味度が向上することを明らかにしました。これは近年の高温条件下ではお米の登熟が急激に進むのに対して、作期後退や用水かけ流しにより、登熟する稲の環境が改善されるためと推測されます。

実際に10月に高山市で開催された「飛騨の美味しいお米・食味コンクール」に出品された約800点のお米について、移植時期と味度の関係を調べると、右図のように慣行（5月中旬）より移植時期を遅らせる（6月上旬）ことで味度が高くなることが裏付けられました。



味度と移植日の関係 (H30)

また、今回出品されたお米の味度の平均点は90点となり、昨年と同コンクールの平均点より4点向上し、これまでの取り組みの成果と考えています。

来る11月26日、27日には、国内外最大のお米コンクール「第20回米・食味分析鑑定コンクール：国際大会」が高山市で開催されます。本コンクールには県内から多数出品されており、良い成績が期待されます。



現地試験の調査収穫

【本所作物担当 可児友哉、支所作物担当 服部哲也】

夏秋ナス3Sシステムの現地普及

今まで夏秋ナスの新しい栽培法として報告してきました独立袋栽培法に「3S（スリーエス）システム」と愛称を付けました。3Sとは「ナス科果菜類少量培地耕システム」の英訳 Small amount Separated cultivate-system for Solanaceae の頭文字です。土壌病害抑制に効果があり、同じ圃場でナスやトマト等のナス科果菜類作物を作り続けることが可能な省力的な栽培方法です。夏秋ナスについては夏期の果実品質の安定を目標に最適な給液濃度・頻度を明らかにする研究を行っており、現地実証試験でも良好な結果が得られています。



現地の様子（H30. 9月、恵那市）

【支所野菜担当 熊崎 晃】

岐阜県農業フェスティバルに出展しました！

10月27日、28日の2日間、ぎふ清流アリーナ内で試験研究成果を紹介しました。

期間中多くの皆様にご来場いただき誠にありがとうございました。

いただきましたご意見やご提案は今後の研究に活かしたいと思います。



©岐阜県

