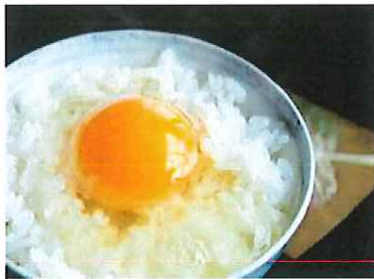


今年の水稲は暖冬の影響でジャンボタニシが越冬した事により、異常発生した結果田植え後に苗が浮いている圃場を多く見ました。後半はウンカの発生があり晩稲品種は影響があり、くず米が増え収穫量が少なかった所も多くありました。

玄米に関しては、どの時期に起きた高温障害なのか、乳白米が多いように感じます。

11月に入り稲刈りを終え、今年のお米の味はどうだったでしょうか？

(姫路市大津区の圃場 9月28日撮影)



米の豆知識 「食味は何によって決まる？」

米の等級は見た目の美しさが関係しますが、米の美味しさは、アミロース・タンパク質・水分・脂肪酸の含有により変化します。

アミロース:米のでんぷんを構成する成分の一つで含量が低いと炊いたご飯に粘りが出て逆に含量が高いとパサパサした触感になります。評価の高いコシヒカリのアミロース含量は16%前後です。

タンパク質:水を通さない為、炊飯時の吸水を防げます。数値が低いと柔らかく粘りのあるご飯になります。

水分:14%以下の米は炊飯時の浸水時にひび割れを起こし、デンプンの流出により、食味が悪くなります。

脂肪酸度:米の脂肪は貯蔵して時間が経過すると徐々に遊離脂肪酸とグリセリンに分解されていきます。

脂肪酸の数値が高いほど古米化が進みます。酸化を防ぐ為に冷蔵庫など温度の低い所で保管をしましょう。

ヒノヒカリの特徴 : コシヒカリを父に持つ食味の良さがあり、粒は大きくないが厚みがあります。

きぬむすめの特徴 : キヌヒカリを母に持ち、色つやが良い。食味はあっさりとした印象です。

稲作の大敵！！ ～ジャンボタニシの対処法～

ジャンボタニシの被害を減らす為には、いかに数を減らすか！に掛かっています。

今回はその方法を紹介します。

①秋の荒起こし時に石灰窒素を施用する。(ザリガニ・タニシなどの甲殻類に殺虫効果があり、除草効果もありますので、土壌改良に最適です。)

②冬の間は何度か鋤き、冷たい風にジャンボタニシを当てる。(地中に潜り込んで越冬するジャンボタニシを掘り起こして対処する。)

③田植え後、ジャンボタニシの殺虫剤を使用する。(メタレックスRG・1反あたり1.4kg散布する)

※写真のように産み付けた卵は水中へ落とし、孵化させないようにしましょう。

※ピンク色の卵には毒性がある為、直接手に触れないようにしましょう。

