

22年産を振り返る

品質低下 収量減 販売価格下 のトリプルパンチ

良質米主産県としての地位が脅かされる異常事態！

と笛の音が聞こえてきました。各地で収穫祭やさまざまなお祭りになりました。記録的な猛暑の夏は終り、いつの間にか季節は移り、変わつて秋に模様替えをしています。

今年の稻刈りも県内の一部を残して、そろそろ終わりに近いと思います。それぞれ生産者のみなさんの今年産はいかがだつたでしょうか。いつまでも記録的な猛暑と晴天続いたが、刈り取りが始まるとなれば、天気は人間の都合の良いようにならないことを、またしても思いました。

当然といえば余りも当然のことですが、恐れでいたように22年産は収量も品質も、登熟期の高温の影響を強く受けてしまつたようです。

22年産米は農家仮渡金額を引き下げ、新潟コシヒカリの販売不振に反転攻撃をかけようとしていただけに出鼻をくじかれてしまつたようで、なんとも残念な結果というしかありません。食味の良さで新潟コシヒカリのブランドを築いてきたのですが、品質(見た目)の良し悪しと食味は直接の関係はないといわれてはいますが、真つ先に見た目の良し悪しが評価の対象になつてしまふのは当然のこととして避けられないのが現実です。いち早く品質低下に伴う農家所得の低下を緩和するため、JAや市町村の支援策が打ち出されています。特に稻作中心の大規模農家等にとつては当面の経営継続のための資金対策として有効に活用できるか否かを検討してみることも必要でしよう。

しかし、それはあくまでも当面の資金対策であつて、残念ながら来年以降の異常気象に対処するための栽培方法をはじめとした、対処方針が見出されていないまでは不^安が残ります。それでは今年産の品質

の悪さとは具体的にどういうものでしょうか。玄米検査による等級格付けは、精米にした時の「歩留まり」と精米の品質」を玄米の状態から推測して決定しています。「歩留まり」はいうまでもなく一定量の玄米を精米した時にどれだけの比率で精米を得る事ができるのかです。一方「精米の品質」とは、形質といわれるとう精度や粒揃いの他、碎けてしまつた細粒、白く濁つた粉状質粒、カメムシやカビによる着色粒等の精米への混入程度です。さて、今年産で2等米が多いのは、米粒の基部胚芽のある尖つた方)および背の部分に未熟の粉状質があるもの(写真1)やそれ以外の部分にも粉状質のある米粒の混入が多くて、整粒歩合が1等の基準である70%に満たないもの(図1)が多いからです。基部及び背に粉状質の発生した玄米を精米機にかけると、粉状質の部分は柔らかいために欠損してしまうことがあります。しかし、一部に粉状質のまま残つてしまふこともありますが、通常の精米粒よりも粒形が小さくなつて精米歩留まりが低下して



写真1

品質低下と異常高温の関係についてはすでに様々な見解が出されていましたが、必ずしも充分にそのメカニズムが解明されていません。私は、この疑問点があります。私の能力をはるかに越える課題ですが、あえて次号で、ふれてみたいと思います。

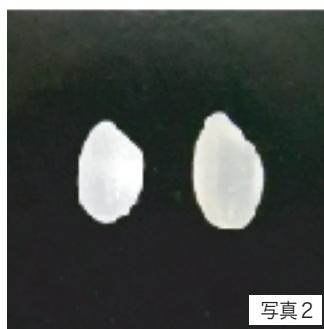


写真2

項目 等級	最 低 限 度		最 高 限 度							
	整 粒 (%)	形 質	水 分 (%)	被害粒、死米、着色粒、異種穀粒及び異物						
				計 (%)	死 米 (%)	着色粒 (%)	もみ (%)	麦 (%)	もみ及び麦を除いたもの (%)	
1等	70	1等標準品	15.0	15	7	0.1	0.3	0.1	0.3	0.2
2等	60	2等標準品	15.0	20	10	0.3	0.5	0.3	0.5	0.4
3等	45	3等標準品	15.0	30	20	0.7	1.0	0.7	1.0	0.6

1

水稻うるち玄米及び水稻もち玄米

