



なぜ?なに?を 農家さんに聞いたよ!

宇津木農産 代表 徳本 俊治さん

お米ができるまで

3~4月

- 種もみ選び
- 種まき
- 苗作り
- 肥料やり

稲の様子
種もみ・苗

4~5月

- 田起こし
- 代かき
- 田植え

稲の様子
苗

5~9月

- 水の管理
- 草取り

稲の様子
分けつ
※葉が増えて伸びる

9~10月

- 稲刈り
- 乾燥
- もみすり

稲の様子
出穂・開花・実り

Q 安心・安全な 米づくりのために どんなことを しているの?

山口県では、平成13年度から化学農業・化学肥料の使用を低減する「H13VPOを目標とするH17VPO」の取り組みを進めています(89人・平成19年11月発表)。

農事組合法人「宇津木農産」では、平成18年度から「H17VPO」マーカーとして米づくりに取り組みしています。中でも力を入れているのが土づくり。樹皮などを発酵させたたい肥を、有機質肥料として使っています。

山口県の米

米は全国的に主食用のご飯以外にもお菓子やお餅、お酒など、食品加工用途によってさまざまな種類があります。山口県でも用途別にいろいろな米が栽培されています。主食用のうち米は、主に「コシヒカリ」「晴るる」「ひとめぼれ」「ヒノヒカリ」です。また、お酒の醸造用に使われる酒米では、山口県農林総合技術センター(県農業試験場)で開発された県オリジナル品種「西都(さいと)の雫(しずく)」の栽培が増え始めています。



うるち米	コシヒカリ	食味は大変良く、粘りが強いのが特徴。中山間地域を中心に県全域で栽培され、9月ごろ収穫されます。
	晴るる	県オリジナル品種で、食味は良い。炊きあがり白く、粘りが強いのが特徴。冷めてもおいしく、おにぎりにも適します。県西部の中山間地域で多く栽培され、9~10月に収穫されます。
	ひとめぼれ	食味は良く、香り高く、粘りが強いのが特徴。「さら星」などの良食味ブレンド米として利用されることも多い。中山間地域を中心に県全域で栽培され、9~10月に収穫されます。
	ヒノヒカリ	ふっくらと光沢のある炊き上がりで食味の良さが特徴。瀬戸内平原地帯で多く栽培され、10月ごろ収穫されます。
酒米	西都の雫	県オリジナル品種。県西部を中心に栽培されています。製造されたお酒は、炭酸で切れの良い味わいが特徴。

Q 米の収穫時期は どうやって決めるの?

米の品種や田植えの時期によって、収穫時期は異なります。一般的に茎の中から穂が出て40~50日ぐらいたつと、田んぼは黄金色に染まって収穫期を迎えます。私たちは1本の穂の70~80%のもみが黄金色に熟れたころを、収穫の目安の1つとしています。刈り取りが早すぎても遅すぎても品質や食味に影響するため、刈り取り時期にはとても注意しています。



「まるごと」キャラクター
よねちゃん

Q おいしい お米づくりのために 大事なことは?

水がきれいで水量が豊かであり、夜は涼しく、昼夜の温度差が大きい土地柄であること。そのほか、たく健康な苗の育成、水の適切な管理、土づくり、稲の状態を見ながらの肥料の追加、草取り、稲を病気や害虫から守るための防除など、ひとつひとつの作業がどれも大事です。

山口県では、食味のいい、均質で高品質なお米づくりに取り組んでいます。また、地域の特性を活かした「地域ブランド米」「米取引組合や米産者、生産者の組織化による効率的な生産や、安心・安全な米づくりに進めています。そうした取り組みを行っている農事組合法人の1つを訪ね、安心・安全なお米づくりに取り組んでいます取材してきました!

聞いて納得
おいしい!
やまぐち

食味のいい、 均質で高品質な やまぐちの「米」づくり

