

# 2012年11月 日本の稲作を守る会便り

今月配送のお米は  
 有機栽培米 玄米・白米 笠井富夫さん（栃木県那須町）  
 次回 12月のお米配送は 12月1日（土）の予定です。都合の悪い方は対応させていただきますのでご連絡ください。

栃木県那須町の笠井さんのコシヒカリをお送りします。放射線量下限値 10bq で測定して、「検出なし」のお米ですので安心してお召し上がりください。（転換中米はまだ集荷されておりません。今回も有機米でおめしあがりください）

## 素晴らしい生育を示したポット1本植えの「コシヒカリ」と「にこまる」

菜種の跡作としてイネを植え2毛作を実現し、福島県や栃木県など北関東の農業を振興したいという思いを実現するために極早生品種「五百川」を植え失敗した顛末は先月号でお知らせいたしました。それに代わるイネを探すことになりました。その答えは研修センター前のポット1本植えの「コシヒカリ」と館野廣幸さんが試験栽培した「にこまる」にありました。研修センター前の麦跡に7月2日に田植えしたポット1本植えのコシヒカリは屑大豆50kg、グアノ20kg、ヨーリン20kgの元肥で、旺盛な生育を示し、なんと8俵の収穫がありました。心配された評価値61（史上最低の食味値）という値も実際に食べ比べをしたら 食味値80のお米より美味しいという結果になりました。（2012年10月18日試食調査）現在の食味計は窒素化合物（蛋白やアミノ酸など）が多ければ、多いほど不味いという判定を下す仕組みになっています。そのために、旨みや甘みを示す遊離アミノ酸の多い有機米は食味を落とす苦味成分のアミノ酸や不消化蛋白のプロラミンなどが多くと勘違いされ、評価値が低くでています。有機米の食味判断は「ベロメーター」にかないません。（食味計を開発した堀野博士の言です。）

## コシヒカリ1本植の食味成分・品質検査結果

（7月2日 移植 麦跡、屑大豆50kg グアノ20kg ヨーリン20kg 収量8俵）

品種名	成分	蛋白	水分	脂肪酸	評価値	
コシヒカリ	玄米	7.8	12.4	19.1	61	
品質	整粒	未熟粒	胴割粒	着色粒	死米	全体
実数	773	270	17	15	14	1142
構成比	71.2	21.2	1.5	1.1	0.8	100.0

館野廣幸さんが温暖化対策のために栽培した「にこまる」は7月7日移植にもかかわらず写真のようにすばらしい生育を示し、9月4日から出穂開花が始まりました。6月に植えてもほぼ同じ時期に開花する品種です。なたね跡で移植が多少遅れても問題ない品種で、食味・収量とも期待できるものです。

「有機農業推進フェア」（12月15日開催予定）でみなさんと一緒に試食してみたいと思いますので是非ご参加下さい。

当会の24年産米の有機米の需要は落ち込んでいます。どこで栽培されているかではなく、どのように栽培されているかを重視して選んでほしいと有機農家は切実に思っております。大手牛丼屋は外国産米にシフトしたというニュースが入ってきました。TTPが入れば遺伝子組み換えも残留農薬検査も出来なくなってきます。流通阻害項目に抵触し訴訟を起こされてしまうそうです。食の安全も風前のともしびになります。



恒例の味噌づくり会は平成25年1月12日13日に予定しております。実施案内は12月の配送に入

れま