

能登棚田米通信 Vol.2 令和元年9月

(1) 生育概況

現在、コシヒカリは収穫期を迎えています。これまでの努力を無駄にしないためにも、適期刈取り、適正な乾燥調製作業を行ない、高品質米の生産に努めましょう。

また、刈り取りまで日数がある水田では、適正な水管理（①乾かさない！ ②ずっと溜めない！ ③早期落水しない！）を継続し、登熟の向上に努めましょう。

(2) 今後の管理のポイント

◆収穫後は秋耕起を行いましょ

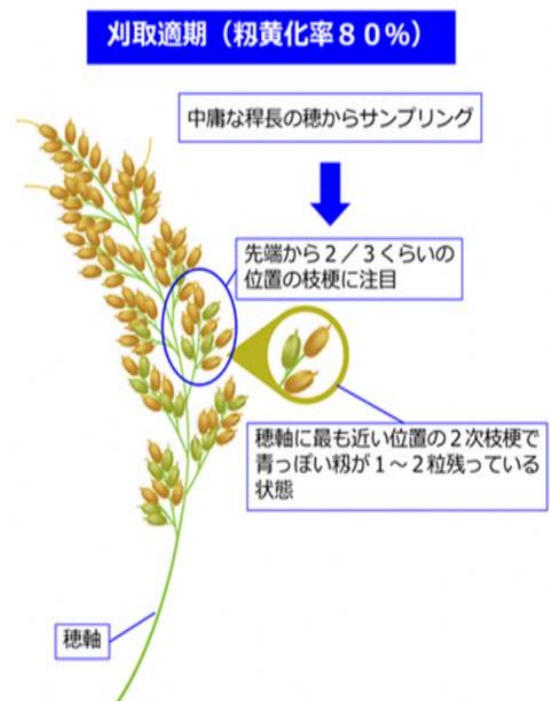
- 収穫後は秋耕起を実施し、稲わらを全量すき込みましょう。
- 耕起は必ず暖かいうち（10月中を目途）に行ってください。
寒い時期にすき込むと、わらが土の中で分解されず、春先のガスわきの原因となります。

◆高温による急激な乾燥は行わない

- 乾燥中の籾の温度は、35～40℃以下で、乾減率0.8～1.0%/時程度とします。

胴割粒の発生防止!!

- 本年は高温登熟することが予測されるため、多少青い状態（籾黄化率80%）で刈取ることになります。水分が多い籾を乾燥させることになるので、特に注意してください。



◎その他、能登棚田米や栽培管理のことでご不明点等ございましたら、お近くのJAまたは、奥能登農林総合事務所までお問い合わせ下さい。

裏面に続きます

お知らせ

◎サンプル提出のお願い

本年度も全生産者を対象に、米の品質・食味調査を実施します。

つきましては、JAに出荷する際に**玄米200グラム**の提出をお願いいたします（お手数ですが入れ物をご準備ください）。能登棚田米のPR、評価向上のため、ぜひご協力いただきたくお願い申し上げます。

※結果は生産者研修会にてお知らせする予定です。

※サンプルの返却は致しかねますので、あらかじめご了承ください。

◎栽培履歴の提出について

事前にお配りしている「令和元年産能登棚田米コシヒカリ栽培履歴記録簿」を記載し、**米の供出前に必ず、お近くの基幹JA支店窓口までお届けください。**

◎専用玄米袋の回収について

「能登棚田米」は厳密に数量管理を行い、ブランド価値を守るために専用の玄米袋を使用しています。「能登棚田米」が不正に流通しないよう、**必要枚数のみを使用し、余分が生じた場合は必ずJAにご返却願います。**

◎「能登棚田米」に関するトピックス

今年の9月から11月にかけて、能登棚田米がANA国際線（北米及び欧州路線）のビジネスクラスの機内食に採用されることとなりました。

能登棚田米の評価を高める絶好の機会であり、事務局としても消費者へのPRを積極的に取り組んでまいります。

