

# 平成24年産コシヒカリの検査状況について

■昨年を上回る上位等級比率■

本年産米の検査は8月24日から各倉庫で実施され、その検査も終盤を迎えております。

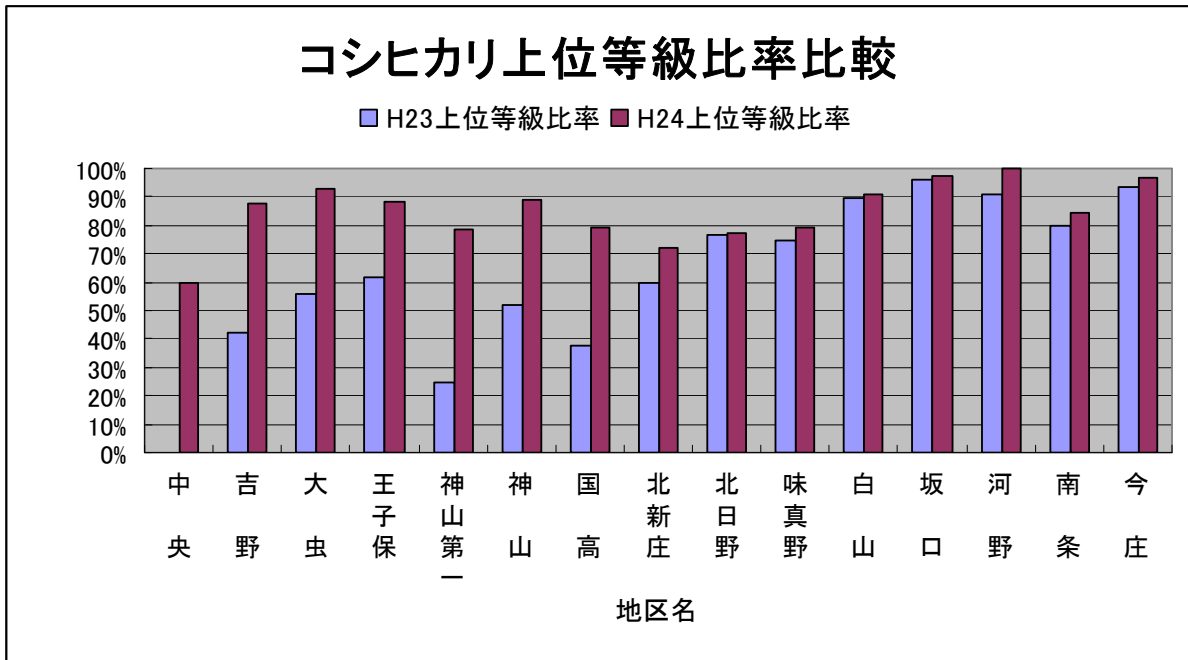
本年、当JA管内の倉前検査(10月5日現在)におけるコシヒカリの上位等級(1等米)比率は84.3%となり、前年同期の67.6%から改善しました。

地区別にみると、特に昨年度上位等級比率の低かった中央、吉野、大虫、神山第一、神山、王子保、国高地区で品位の改善が見られ、上位等級比率が上がりました。

中山間地は90%越えの上位等級比率で、平坦地と比較して高い傾向は、昨年同様となりました。

今年度産コシヒカリの格落ち理由は、白未熟粒、斑点粒、胴割粒、その他の順でした。

(平成24年10月5日現在)



地区名	平成23年度 上位等級比率	平成24年度 上位等級比率
中央	0.0%	59.8%
吉野	42.5%	87.8%
大虫	55.8%	93.1%
王子保	61.6%	88.1%
神山第一	24.4%	78.6%
神山	51.9%	89.0%
国高	37.5%	79.3%
北新庄	59.7%	71.9%
北日野	76.5%	77.3%
味真野	74.6%	79.5%
白山	89.8%	90.6%
坂口	96.1%	97.7%
河野	90.9%	100.0%
南条	80.1%	84.6%
今庄	93.3%	96.6%
平均	67.6%	84.3%



# 白未熟粒対策による品質の向上を

## ■コシヒカリの品質低下の主因■

J A 越前たけふは、選ばれる「越前たけふ米」を目指し、コシヒカリの食味値、整粒値の計測を行い、品質を数値で表示する形でその販売を行っています。

そのような中、穀粒判別器で計測する整粒値については目標とする70%がなかなか越えられない現状があります。そこで格下げの主因である白未熟粒について確認し、対策を考えます。

玄米の外観品質は透明で粒張りのよい整粒と、それ以外の未熟粒、被害粒、着色粒、死米などに分類されます。

分類	対象となる米粒
未熟粒	乳白粒、心白粒、基部未熟粒、腹白粒、背白粒、青未熟粒、粉状質粒
被害粒	発芽粒、病害粒、芽くされ粒、虫害粒、胴割粒、奇形粒、茶米 砕粒、斑点粒、発芽欠損粒、はく皮粒
着色粒	全面着色粒、部分着色粒、赤米
死米	青死米、白死米

未熟米に分類される乳白粒、心白粒、基部未熟粒、腹白粒、背白粒など、白濁した玄米をまとめて白未熟粒と呼びます。



デンプンの詰まりが  
悪い粒(白く見える)

白未熟粒が**多**



デンプンの詰まり  
が良い粒(透明)

白未熟粒が**少**

玄米におけるデンプンの蓄積の順序とその影響を受ける部位は

- 1、登熟初期は、胚乳周辺から中心部に向かい糖が入り、中心部から外側に向かってデンプン蓄積が進行します。
- 2、米粒の短辺方向では、腹側が背側より早くデンプン蓄積が始まります。
- 3、乳熟期からは、背側から糖の流入が多くなり、糊熟期からは背側だけからの流入になり最終的には基部にデンプンが蓄積して玄米が完成します。
- 4、白未熟粒で濁りが生じた部位はこの玄米の成長過程と関係するため、乳白粒・心白粒は登熟初めから中期の段階で、その次に腹白粒、背白粒の順となり、基部未熟は登熟後期の段階でデンプンの蓄積が十分に行われなかった結果とみられます。

対策として

- 1、土壌改良資材**ケイカル500kg/10a**の散布による土づくりを行う。
- 2、作土深が深いほど高温障害を受けにくいので、**深耕**を行う。
- 3、白未熟粒発生の直接原因は登熟期の高温なので、**田植の開始時期の繰り下げ**により出穂期を遅らせ登熟初期～盛期の高温を避ける。