

§1 自然災害被害のお見舞い

今年は異常なほどの猛暑による生産物への影響があったかと思えば、集中豪雨や台風による被害も多くあり、被災された皆様には、謹んでお見舞い申し上げます。

6月末から7月初めにかけての平成30年7月豪雨災害では、岐阜県下においても中濃地域を中心に、洪水や土砂崩れ等による大きな被害が報道されました。また、台風20号、21号、24号の襲来では、強風による被害が多く発生し、20号では滋賀県、京都府、大阪府方面において、21号では岐阜県下一円において、24号では愛知県静岡県において、農業用ハウスに多くの被害が発生しました。弊社にて施工させていただいた物件においても、かなりの被害が発生したことに對しては、天災による不可抗力とはいえお悔やみ申し上げます。

復旧についてのお問い合わせやご要望も、多くいただいておりますが、順次対応にあたらせていただきます。現状を考慮するに、スケジュール的には来春までかけて、順次手掛けていくしかないと思われ、皆様にはご迷惑をおかけすることになりますが、事情をお察しいただき、ご理解を賜りたくよろしくお願ひします。

今後、このような天候が毎年発生するような気象になるとの予測です。今まで以上に風雪被害に強いハウスのご提案や、被害回避の方策のご提案をしなければならぬと思っておりますので、皆様方からのご意見、ご要望等もお聞かせいただければ幸いです。

§2 米の食味に着目!!

来たる平成30年11月26日(月)~27日(火)に、第20回米・食味分析鑑定コンクール:国際大会 in 飛騨が開催されます。コンクールでは1次審査、2次審査を経て、選ばれたそれぞれの部門の代表者、約130名が本会場での官能(食味)審査に進める、食味に重きを置いたコンクールです。そこで、今回は米の食味について着目したいと思います。

コンクールでのミネート者を選ぶ際の基準として食味値があり、米のおいしさを表す指数のひとつです。食味値とは、近赤外線分析機で「アミロース」「タンパク質」「水分」「脂肪酸度(玄米)」の4つの成分を測定し、食味方程式によって算出されます。100点満点で表し、数値が高いほどおいしいお米となります。日本産のお米では、最近の良食味品種の増加や美味しい米作りの努力により、65~75点が標準になっており、70点以上の米作りが目標になっています。

○食味値に使用する4成分

アミロース・・・米のデンプンはアミロースとアミロペクチンの2種類でできており、アミロースの割合が少ないほど、炊飯時にご飯の粘りが出ます。食味評価の良い米はアミロース含有量が16%くらいであり、パサパサして美味しくない米は、22%くらいとなります。

タンパク質・・・タンパク質は水を通さない為、米の吸水を阻害します。そのため、タンパク質の少ない米は吸水がよくなり、炊き上がりがふっくらとした美味しいご飯となります。タンパク質は窒素肥料の施肥量によって変化し、窒素成分を多く吸収すると増加するため、肥培管理によって改善することができます。

水分……………玄米では14.5～16.0%、精米では14.0～15.5%が適正な水分といえます。14.0%以下の過乾燥米は炊飯前の浸水時にひび割れを起こし、デンプンが流出することにより、食味が悪くなります。なお、玄米は16.0%、精米は15.5%を上限として水分が多いほど食味の向上につながりますが、貯蔵性は悪くなります。

脂肪酸度……脂肪酸度は、脂肪の酸化度合いを測定し表します。米の脂肪は貯蔵中に徐々に酸化していくため、古米化の進み度合いが分かります。収穫直後の新米であるほど脂肪酸化度は低く、美味しいお米となります。

○地域に適応した良食味品種

現在、炊飯米の粘りが強いコシヒカリ系品種に作付けが集中していますが、岐阜県の「ハツシモ」や宮城県の「ササニシキ」といった、「コシヒカリ」とは少し食味が異なる良食味品種も根強い人気があります。また、嗜好性に関する地域や個人差の他に、寿司、おにぎり、といった用途により、品種の適性は異なると考えられています。今回は、良食味品種をコシヒカリ系、ササニシキ系、旭系、低アミロース系に分けて、それぞれの米の物性や成分の特徴について述べ、各地域に適した主な品種を紹介します。

系 統	特 徴	品 種
コシヒカリ系	炊飯米の粘りが強いのが特徴で、アミロース含有量がやや低いものが多く、タンパク質含有量も比較的低い傾向があります。日本で生産される米の多くは、コシヒカリを直接親に持つか、コシヒカリの血の濃い品種を交配に用いて改良されたコシヒカリ系品種です。	東北以西向け:あきたこまち、ひとめぼれ 東北南部、北陸以西向け:コシヒカリ 北陸、関東以西向け:キヌヒカリ 近畿以西向け:ヒノヒカリ
ササニシキ系	コシヒカリ系に比べて、表層が柔らかく粘らない品種で、あっさりとした上品な食味とされており、コシヒカリ系とは少し違った食味への人気がある品種です。また、寿司用に適しているという評価があります。	東北中南部向け:ササニシキ 東北 194 号
旭系	コシヒカリ系に比べて、大粒で歯ごたえがあるのが特徴です。炊飯米の粘りは比較的低く、あっさりした味で口当たりがよいとされています。また、アミロース含有量はコシヒカリ系のように低くないが、タンパク質含有量は低い傾向があります。	岡山県奨励品種:朝日 岐阜県主力品種:ハツシモ
低アミロース系	アミロース含有率が15%以下で、糯(もち)と粳(うるち)の間的な特性を持つ品種を一般に低アミロース米品種と呼びます。炊飯米の粘りが強く、冷えても硬くなりやすく美味しいため、おにぎりなどに適しているとされています。	北海道向け:おぼろづき 関東～中四国向け:ミルクークイーン

目次

§ 1 自然災害被害のお見舞い (代表取締役社長 堅田 充宏) ……1 ページ
 § 2 米の食味に着目 (第4営業部飛騨営業所 沖) ……1～2 ページ