



営農ウィークリーNEWS

酒造好適米「祝」収穫イベント開催



10月22日、酒造好適米「祝」を田植から日本酒になるまでを体験できる企画の収穫体験イベントが向島支店管内で開かれました。

この企画は、「京都酒林会」と名づけられ、地元の酒米生産者の山田ファーム・山田豪男さん、中嶋農園・中嶋直己さん、高宮農園・高矢学さん、宮本直嗣さんらが酒造メーカーの株式会社増田徳兵衛商店、株式会社城陽酒造、齊藤酒



造株式会社、更に小売酒販店などと連携して日本酒を楽しむ会で1年間多彩なイベントが開かれる参加体験型のものです。

当日は、秋の晴天に恵まれ、インターネットの公募により集まった、大人から子供まで約180人が、「祝」の稲刈り体験を行いました。

また、体験圃場に隣接する水稻収穫後の圃場を会場に、焼きおにぎりや酒粕を使用したおでんなどが、日本酒とともに振る舞われ、参加者全員で収穫を祝いました。



—TAC information—

検査現場での情報提供



営農販売課では、10月末まで連日行われている農産物検査場所で、水稻の高温とカメムシ類の防除対策などの啓発を行っています。2023年は、全国的に登熟期が高温となり、各地域で品質が低下しています。管内でも早生、晩生品種ともに高温による白未熟粒（背・腹白粒）の混入過多により等級の格付低下の要因となっています。耐高温性品種の作付けや生息地と被害が拡大傾向になる「イネカメムシ」の防除対策についても情報提供を行っています。



2023年産米検査状況



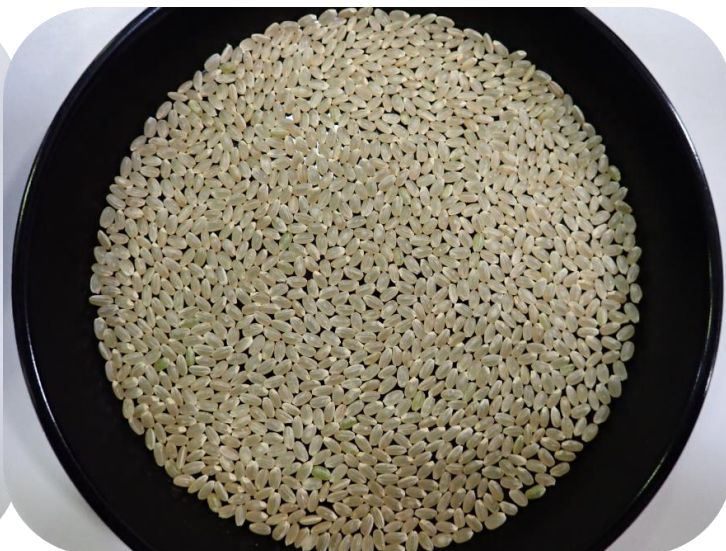
今年は、梅雨の長雨と日照不足や品質に最も影響する登熟期が異常気象下の高温であったため、品質への影響が心配されていました。

現在のところ、早生品種から、晩生「ヒノヒカリ」の検査がメインとなっております。

全体的に登熟期の高温の影響と思われる白未熟粒の混入が多く、登熟期の高温は、災害レベルに達しております。乳白粒や背・腹白粒過多のほか、カメムシ類による着色粒も多く見受けられます。



2023年産「ヒノヒカリ」
※高温の影響による背・腹白粒過多



2023年産「にこまる」
※整粒が多い高品質米

2023年産米検査成績 ※2023年10月20日現在	検査数量(30 kg袋個)				等級比率(%)		
	1等	2等	3等	計	1等	2等	3等
	152	1,807	1,233	3,192	4.76	56.61	38.63

※参考 2022年産米検査成績 ※2022年10月20日現在	1等	2等	3等	計	1等	2等	3等
	402	2,716	720	3,838	10.47	70.77	18.76