

# 営農ウィークリーNEWS

## 高温による白未熟粒で規格外品が多発

今年は、京都市における8月の平均気温が30℃近くになるなど、高温障害の被害が懸念されていました。案の定、「コシヒカリ」「キヌヒカリ」では背白、腹白といった高温障害特有の白未熟粒が散見されました。中には、整粒が少なく規格外になったものも少なからずありました。晩生の「ヒノヒカリ」でも高温障害により規格外となったものも多く見られました。高温耐性品種の「にこまる」は1等比率が高い結果となっています。

高温下では、特に夜温が高いと水稻体の消費が大きく、蓄積されるでんぷんが少なくなります。そのため、米粒のでんぷんの蓄積が不十分な部分が白く濁って見える白未熟粒が発生します。

10月17日現在の米検査結果は下表のようになっています。

### 検査米等級内訳

等級	比率 (%)
1等	7.8
2等	28.3
3等	32.8
規格外	31.1

合計1,971袋 (10月17日現在) \* 規格外品を入れた比率です



ヒノヒカリ規格外(白未熟粒が多い)



にこまる1等

### —TAC information—

### 京はたけ菜の栽培試験開始



経済部営農販売課では、10月18日、ブランド化を検討している「京はたけ菜」の栽培試験を始めました。「畑菜」は、京の伝統野菜の一つで、2016年から、「畑菜」の生産復興と農家所得増大を目指し、全農京都府本部の提案により「京はたけ菜」として命名し、生産販売を行っています。

今回、「京はたけ菜」の品種特性や病害虫の耐性などを確認する目的で長岡京市にある借用した5アールの試験ほ場の一部で、播種作業を行いました。今後、生育状況などを調査していきます。

玄米の検査は、以下のような全国統一の検査規格に基づき行われています。

《高温障害の白未熟粒や充実不足の未熟粒が多いと、整粒の割合が低下し、整粒が45%以下では、規格外となります》

### 水稻うるち玄米の品位

	最低限度		最高限度					
	整粒 (%)	形質	水分 (%)	被害粒、死米、着色粒、異種穀粒及び異物				
				計 (%)	死米 (%)	着色粒 (%)	異種穀粒 (%)	異物 (%)
1等	70	1等標準品	15.0	15	7	0.1	0.4	0.2
2等	60	2等標準品	15.0	20	10	0.3	0.8	0.4
3等	45	3等標準品	15.0	30	20	0.7	1.7	0.6

規格外—1等から3等までのそれぞれの品位に適合しない玄米であって、異種穀粒及び異物を50%以上混入していないもの。

水分の最高限度は表の数値に1.0%を加算したものとする。

### 水稻もち玄米の品位

	最低限度		最高限度							
	整粒 (%)	形質	水分 (%)	被害粒、死米、着色粒、異種穀粒及び異物						
				計 (%)	死米 (%)	着色粒 (%)	異種穀粒			異物 (%)
もみ (%)	麦 (%)	もみ及び麦を除いたもの (%)								
1等	70	1等標準品	15.0	15	7	0.1	0.3	0.1	0.3	0.2
2等	60	2等標準品	15.0	20	10	0.3	0.5	0.3	0.5	0.4
3等	45	3等標準品	15.0	30	20	0.7	1.0	0.7	1.0	0.6

規格外—1等から3等までのそれぞれの品位に適合しない玄米であって、異種穀粒及び異物を50%以上混入していないもの。

水分の最高限度は表の数値に1.0%を加算したものとする。

### 醸造用玄米の品位

	最低限度		最高限度						色
	整粒 (%)	形質	水分 (%)	被害粒、死米、着色粒、異種穀粒及び異物					
				計 (%)	死米 (%)	着色粒 (%)	もみ (%)	異物 (%)	
特上	90	特上標準品	15.0	5	3	0.0	0.1	0.0	品種固有の色
特等	80	特等標準品	15.0	10	5	0.0	0.2	0.1	品種固有の色
1等	70	1等標準品	15.0	15	7	0.1	0.3	0.1	品種固有の色
2等	60	2等標準品	15.0	20	10	0.3	0.5	0.4	
3等	45	3等標準品	15.0	30	20	0.7	1.0	0.6	

規格外—特上から3等までのそれぞれの品位に適合しない玄米であって、異種穀粒及び異物を50%以上混入していないもの。