



昭和肥料ニュース

土作りがカギ!!

これからは本当に旨いブランド米が選ばれる時代



一言で言えば「食味値・味度値が高い」お米です。

アミロース **タンパク** **水分** **脂肪酸度(玄米)**

食味値と味度値は100点満点で表し、数値が高い程旨いお米になります。70~80%の人が旨いと認める点数は80点以上なので、栽培レベルの向上が必要です。

うま味の決め手

- 良質タンパク質…アミノ酸(グルタミン、アスパラギン、アラニン)
- 食感…デンプン⇔胚乳は貯蔵庫(アミロース(硬く)、アミロペクチン(粘り、柔らかさ))

- 窒素の役割……タンパク質含量が高いと粘りは弱くなり低いと粘りは強くなります。従って高める分をアミノ酸(うま味、甘み)へ移行させる事も大事です。
▶窒素過多になると水分にも影響があり、確実に胴割れ米率は高くなります。
- ケイ酸の役割……デンプンが詰まらなくなると右の未熟米に発展します。出穂後は窒素との相乗効果で粒張りが高まるデンプンと細胞の詰まりがポイントです。

品種・天候は自分たちで変える事はできませんが、土壌条件が大ききなポイントになります。高温障害・日照不足・低温これらの打開策はチッソ代謝に対しケイ酸は重要な要素になります。

白米熟粒の分類



お米づくりに理想的な土壌を実現するには?

土壌中の有機物(腐植=陰イオン)が無機物を吸着

腐植の投入 < フルボ酸…数百年かかる
フミン酸…数千年かかる

三要素以外の各要素の陽イオン投入

前半は **アミノ酸+苦土+ケイ酸**
後半も **ケイ酸+カリ+カルシウム**

優良微生物資材の投入

理想の土壌(土台)が実現!!

収穫後、地温がある程度高い状態であれば秋起こしがベスト!!

収穫後の地温(日照不足等)が低ければ、排水対策として明渠がベスト!!

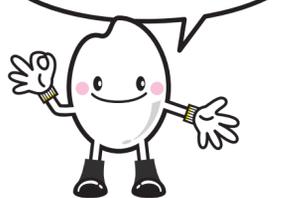


根っこ次第で肥料吸収は変わる!



根を張った稲姿は生育初期から収穫時期までバランス良く肥料要素を使い分けて吸収します。

常に80点以上の食味値を出される生産者は根張りがいいね!



【可溶性成分とは】

水には溶けませんが、根から出る根酸で溶ける肥料成分です。比較的速く植物に吸収されます。

【ク溶性成分とは】

クエン酸2%液で溶ける肥料成分のことです。根から出る根酸程度の弱い酸にはすぐに溶けませんが、もう少し強い酸に溶ける成分です。徐々に溶け出すためゆっくり効きます。

～近況報告～土壌診断を確認!!



	ph	EC	磷酸 吸収係数	有効態 リン酸	陽イオン 交換容量	交換性 石灰	交換性 苦土	交換性 加里	石灰:苦土:加里	有効態 ケイ酸	遊離 酸化鉄	腐植	アンモニア 態窒素	硝酸 態窒素	可給態 マンガン	塩基 飽和度	石灰 苦土比	苦土 加里比
適正基準	6.0	0.8	500	15	15	250	10	15	5 2 2	15	2 以上	3	1	5	100	51	3	2
	6.5	1.6	1000	20	20	400	20	30	8 6 6	30		7	5	15	1000	71	5	5
Y市	5.8	1.15	1880	35	42.6	296	42	29	5.8 8.1 6	4.4	0.40	13.8	0.9	2.4	20	97	7.2	6.8

分析のポイント Y市…毎年秋に牛糞堆肥3t(寒冷地)、土づくり資材(硫マグ20kg×3袋)、有機入り化成(20kg×3袋)を施用していたが、定植1ヶ月半後よりガス湧きが発生し、葉先が黄色に変化され窒素飢餓になる。結果…堆肥過剰で腐植値が基準値を超えて13.8% 結果…収量減、食味値は69点

アドバイス 堆肥施用は暫くやめて、塩基バランスを適正に戻すため春先に水田に水を張って3日程で水を抜く作業を実施する。有機入り化成(20kg×3)、腐植資材(堆肥1トンは腐植20%生成)×2袋、含鉄(ケイ酸含有)を20kg×5袋で土壌吸着を高めるように指導しています。

平成30年、補助金撤廃により水稻づくりが大転換期を迎える!

これからは米づくりは真剣勝負だ! 手抜きは一切不要



作況指数などの数量の時代から、食味、味度値、ブランド化への取り組みが重要視され、流通の分野では業務米については米の粒張り、色艶、食感があるお米が希望されています。もちろん、害虫米、乳白米等は問題外になるのは必然です。また、一般家庭では少子高齢化が進みコメの需要は減っていますが、値段が高くても消費者の舌を満足させる米が生き残っていきます。そのため、吸収効率が高いケイ酸を意識した土づくり施用は間違いなく必要となり、各地域での生産者と土壌アドバイザーの連携で天候に勝る土台づくりが大切になります。

肥料についてのご相談は、販売店にお気軽にお尋ね下さい♪

室井工場長より一言!!



今回で第4号を発刊する事ができました。昨年12月に開催された食味コンクール(熊本)において、弊社商品を使用して頂いた生産者9名が金賞初めノミネートされました。過去最高の入賞者数で、私らも一層自信を深める事ができました。弊社商品が日々の栽培管理の一助になれば幸いです。