



山形県産米ブランド推進課
山形「つや姫」「雪若丸」ブランド化戦略推進本部
やまがた攻めの米づくり日本一運動本部

「雪若丸」デビューに向けて生育は順調です



情報交換を行いながら「雪若丸」の生育を確認



栽培管理のポイントを学ぶ生産者

今年の秋に本格デビューする「雪若丸」は、天候にも恵まれ、順調に生育しています。県内各地で栽培管理研修会が開かれ、生産者は生育状況に応じた「雪若丸」の栽培ポイントを学びながら、最高においしい「雪若丸」づくりに取り組んでいます。

6月13日（水）に開催した「平成30年産「雪若丸」第2回高品質良食味栽培研修会」には約140人の生産者が参加し、自身が栽培する「雪若丸」と見比べるように、農業総合研究センターの「雪若丸」の葉の色や莖の数などを観察していました。生産者からセンターの職員に、今後の天候に応じた栽培技術について質問が寄せられるなど、活発な意見交換が行われ、大変有意義な研修会となりました。

生産者は積極的に栽培管理研修会に参加するとともに、生産者同士で情報交換を行い、品質や食味が最高に良い「雪若丸」を生産しようと力を尽くしています。

粘りとしっかりした粒感の新食感が味わえる「雪若丸」を、どうぞお楽しみに！

さくらんぼ祭りでPR!



ダーツ的となる「雪若丸」ロゴマークに狙いを定める小学生

6月23日（土）、24日（日）、第6回日本一さくらんぼ祭りにて、「つや姫」「雪若丸」をPRしました。「雪若丸」にもっと親しんでいただこうと、小学生以下の子どもたちを対象とした「雪若丸」ダーツゲームを開催！2日間とも行列ができ、終始歓声が沸き起こっていました。

得点が高かった参加者には、「つや姫」「雪若丸」の精米をプレゼントしました。精米を受け取った親子は、「さっそく今晚炊こう！」と笑顔で話していました。

炊飯米の食味官能試験研修会を開催

山形県では、消費者の皆さまから「とてもおいしい!」と褒めていただけるような、食味を重視した米づくりに取り組んでいます。6月13日(水)、食味評価技術のスキルアップを目指して、一般財団法人日本穀物検定協会から講師を招いてコメの食味官能試験研修会を開催し、県や関係機関の職員44名が受講しました。

炊飯米の食味官能試験とは、実際にコメを食べてその味や香り、粘りなどを評価する試験です。「雪若丸」のような新品種の開発の際などにも活用されており、良食味のコメを見極める手段として欠かせません。正確に食味を評価するためには、評価対象となるコメを炊飯し実食するまでの手順がとても重要です。研修では、香りが飛ばないように炊飯米の盛り方など、正確に食味を評価するためのきめ細かな技術を学ぶことができました。参加者は、貴重な講義に熱心に耳を傾け、他では学ぶことができない食味評価技術を身につけることができました。



研修を受ける職員



香りのついたろ紙を嗅ぎ分ける嗅覚試験を体験



炊飯米の盛り方の指導も受けました

地域ぐるみで草刈り中!

高品質のコメをつくらう!



田んぼ周辺の草刈りを徹底しています



斑点米カメムシ類の一種
アカヒゲホソミドリカスミカメ

皆さんは、「斑点米カメムシ類」をご存知ですか?「カメムシ」と言っても、あの臭いカメムシではありません。「斑点米カメムシ類」は、体長が5mm程度の小さなカメムシで、稲の穂が出たばかりのまだ柔らかいコメの汁を吸い、黒ずんだ「斑点米」にしてしまうコメにとって厄介な害虫です。

山形県では、やまがた攻めの米づくり日本一運動が中心となって県産米の品質向上に取り組んでおり、コメの品質を落とす「斑点米カメムシ類」の対策にも力を入れています。

「斑点米カメムシ類」の被害を防ぐために有効なのが、住みかとなる畦畔や農道の草刈りです。稲の穂が出る前に草刈りを行い、「斑点米カメムシ類」の生息数を減らす取組みが県内各地で行われています。草刈りと呼びかけるチラシを作製して生産者に配布したり、河川や道路を管理する機関などとも連携して草刈りを行ったりと、地域ぐるみで草刈りを行っています。

草刈りを終わると、いよいよ稲の穂が出る時期になります。今年も草刈りを徹底し、高品質のコメをお届けします。