

やまがた米だより

No. 2

令和元年7月 22日



山形県農林水産部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
山形おいしさ際立つ！米づくりプロジェクト本部

元気に生育中！いいコメつくるとぞ！



真剣に研修を受ける参加者（於：寒河江市文化センター）



「つや姫」の生育状況を説明する「つや姫マイスター」の土屋氏（於：寒河江市内）

県内の稲は、太陽の日差しをたっぷり浴びて元気に生育しています。これからは、稲穂をつくる大切な時期です。7月5日（金）、村山地域で『つや姫』『雪若丸』栽培管理研修会」が行われ、約200名の生産者や関係者が今後の栽培管理について研修しました。

稲の生育状態は、主に草丈や茎の数、葉の数、葉の色の濃さで見極めます。「つや姫」や「雪若丸」の生産者の中には、県の主力品種である「はえぬき」など数種類の品種を組み合わせで栽培している方が多く、その品種に適した栽培技術を学ぼうと、皆さん真剣な様子でした。

今年は「つや姫」デビュー10年目の記念すべき年、そして「雪若丸」デビュー2年目の正念場の年です。今年もおいしいコメをつくり、皆さまの食卓を笑顔にしますのでご期待ください！

人工衛星画像で生育診断



タブレットを使い、稲の生育状況を確認する参加者
稲の葉の色など、重要な情報が一目瞭然です

7月5日（金）、山形県農業総合研究センターが研究してきた、人工衛星画像を活用して稲の生育状況を診断する「リモートセンシング技術」を生産者や関係者が体験しました。

この技術は、田んぼから離れた場所においても、タブレットなどで田んぼごとの稲の生育状況を精密に確認できるという特長があり、さらなる品質の高位安定化や、省力化を図ることができます。

参加者はタブレットを覗き込み、「この田んぼは葉の色が濃いようだ」「離れた田んぼの生育状況も分かる」と興味津々の様子でした。同センターでは、今後も実用化に向けて研究を続けていきます。

食味研修会を受講しました

6月11日(火)、米の食味ランキングを主催している一般財団法人日本穀物検定協会の方を講師に招き、炊飯米の食味官能試験研修会を開催しました。

食味官能試験とは、実際に炊飯米を食べて味や香りなどコメのおいしさを評価するもので、新品種の開発などに欠かせない試験方法です。この食味評価技術のスキルアップを図るため、実習を交えて、炊飯から盛り付けまでの流れを学びました。

試験の際、とても重要なのが炊飯方法です。炊き方によって見た目や食感が変わってしまうのは、公正な評価ができません。実習では、コメを洗う回数から始まり、それぞれのコメに含まれる水分量から算出した適切な水の量をグラム単位で微調整するなど、食味官能試験のためのノウハウを学びました。

今回学んだノウハウを日々の業務に活かし、最高においしいコメを見極め、皆様にお届けして参ります！

実習START



①洗米 コメを優しく洗います



②加水 電子計りを使って
きっちりと！



かくはん
③攪拌 炊き上がったコメを
ほぐします



④盛り付け カップを使って皿に
盛り付けます



GOAL
食味試験開始！



さくらんぼ祭りでPR



「雪若丸」ダーツに挑戦する来場者

6月22~23日、山形市で「日本一さくらんぼ祭り」が開催され、県内外からいらした多くの方に「つや姫」「雪若丸」をPRしました。

「雪若丸」ダーツゲームは今年も大好評！他にも、おコメが当たる抽選会を開催し、まだ「雪若丸」を食べたことがないという方にもPRすることができました。



「つや姫」は今年デビュー10年目を迎えます。
今年もおいしく品質が高い「つや姫」を皆さまにお届けします。

