

野菜の作業

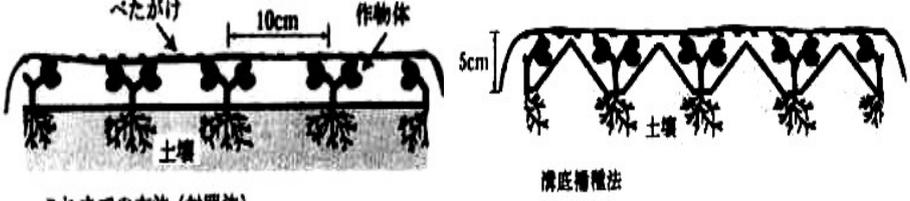
秋～冬期にかけての品目確保と来年の生産にむけての準備をしましょう！

種まき	定植 (植付け)	栽培のポイント
<ul style="list-style-type: none"> ・ホウレンソウ ・二十日ダイコン ・コマツナ ・シュンギク ・エンドウ ・ソラマメ など 	<ul style="list-style-type: none"> ・たまねぎ ・イチゴ <p style="text-align: center;">収 穫</p> <ul style="list-style-type: none"> ・サツマイモ ・ハクサイ ・ねぎ ・サトイモ ・シュンギク ・ダイコン ・ニンジン など 	<p>【タマネギの定植についてのポイント】</p> <p>定植に適した苗 定植の方法 苗は根を切らないよう丁寧に行なう。 施肥（10㎡当り） 堆肥・・・20kg 苦土石灰・・・2kg 化成肥料・・・1kg</p> <p>方法 ・条間×株間・・・25cm×12cm ・根が乾いている場合は水に浸漬後に定植するが、この時過燐酸石灰50～70gを水20ℓに溶かした液に浸漬すると活着が良くなる。凍みが強いところは北側を枕に植え、覆土3～4cmとし足で鎮圧する。</p> <p>（定植時の苗の大きさ） 千曲中高 1本重5～6g 茎径5～6mm 七宝甘70 " 4～5g " 4～5mm</p>

エンドウ、ソラマメの播種
・連作をきらうので4～5年作付けしていないところを選ぶ
・施肥（10㎡当り）
堆肥 30kg
苦土石灰 2kg
化成肥料 1kg
・播種期
エンドウは本葉2枚程度、ソラマメは4枚程度で越冬時する時期とする。（エンドウは10月下旬、ソラマメは10月中旬頃）
・畝幅×株間 90cm×30cm
3～4粒播き
・初殻、稲ワラで防寒する



【パイプハウスを活用して冬期間も葉野菜を作りましょう！】
【べたがけ溝底播種法】で冬期間の栽培を拡大しましょう！！
東北農業試験場で開発した「べたがけ溝底播種法」を実施することで冬期間の栽培管理が容易（**二重被覆などの手間が必要ない**）になります。



これまでの方法（対照法）
効果（東北農試試験結果より）
初期生育促進（初期成長1.7倍） 凍害防止（凍害株率30%減少）
気温上昇効果（1.2度上昇効果に匹敵）
寒締めすることによって味・栄養価が高まる。

べたがけ資材は、タパル、パスライト、パオパオなどなんでも可。





米の食味について（食味値・食味計）

お米の食味を構成している要素には、品種・栽培方法・収穫後の処理保管方法・炊飯方法など複数の要因が関与しています。食味評価の機器には、乾燥施設での荷受時に品質評価用に使用される生籾食味計、玄米や精米に利用される粉碎食味計と全粒食味計、炊飯米のできばえを見る炊飯食味計等があります。

食味値は、お米に含まれる各成分の含有量を測定し、お米のおいしさを総合的に評価した値のことをいいます。一般的にお米の味には個人差があり、食感などは炊き方によって大きく変わりますし、同じ産地の同じ銘柄がいつも同じとは限りません。おいしさの基準といっても「人それぞれ」の部分が大きいので、細かい数値の差は味の差に直接反映するわけではありません。それよりも保管や炊飯方法や品種の特性の方が影響が大きいようです。

食味計の測定する成分はおおよそ次のものが測定されます。

アミロース お米に含まれるデンプンはアミロースとアミロペクチンという2種類の形で存在します。通常うるち米はアミロースが20%前後アミロペクチンが80%前後となります。もち米はアミロペクチンが100%ですので、アミロースはパサパサ感、アミロペクチンはモチモチ感となります。

タンパク質 少ないほうがおいしいお米といわれ、タンパク質は水を通さないため、お米の吸水を阻害しますから、タンパク質が少ないお米は吸水が良いため炊き上がりがふっくらしたごはんになります。

水分（%） 14.5%～15%の間が最適とされています。お米を栽培されている方はお分かりになると思いますが、はぜ掛けの後の脱穀時には、念のためJA等で水分を計っていただくと思います。供出する場合も余り水分が高いと検査に合格しません。通常水分が少なすぎると浸水時に米粒が急激に水を吸ってひび割れをおこしてしまい、炊飯するときに割れたお米からデンプンが糊となって流れ出るため、べっとりとしたご飯になってしまいます。また逆に水分が高いと保管の際には注意が必要です。

脂肪の酸化度 低いほうが新鮮でおいしいお米になります。お米に含まれる脂肪分は時間が経つにつれて酸化していきます。つまりこの数値が高いと古いお米になります。通常お米の保管は、できるだけ温度差がない場所で保管することが大切です。

食味計はメーカーが複数あり同じお米を計測しても使用する食味計の機種によって数値に大きな開きが出ます。また精米の場合は精米の方法や時間により数値が変動します。

以上のことから「食味値」は言葉で説明しにくい「おいしさの目安」として便利なものですが、同じ条件で計測しないと「高い食味値＝高い品質」にはなりません。

長野県産米の放射性物質検査結果

県では長野県産米の安全性を確認し、消費者の皆様への安全な米を提供するため、8月15日から9月29日にかけて、米が生産されている県内76市町村で出荷前に放射性物質検査を実施しました。その結果、全市町村の米について、放射性物質は検出されませんでした。管内市町村の検査日及び検査結果は以下の通りでした。

市町村	検査日	検査結果	
上田市	9月8日	不検出	検査対象 玄米 放射性ヨウ素及び放射性セシウムについて、すべて「不検出」 検査機関：(財)日本食品分析センター
東御市	9月14日	不検出	
長和町	9月21日	不検出	
青木村	9月21日	不検出	