

日本穀物検定協会のコメ食味ランキングで特Aに認定された本県の2015年産「青天の霹靂」。国内の有名ブランド米と肩を並べる新品種として注目を集めている。だが、

未来を開く

青森産技センター報告

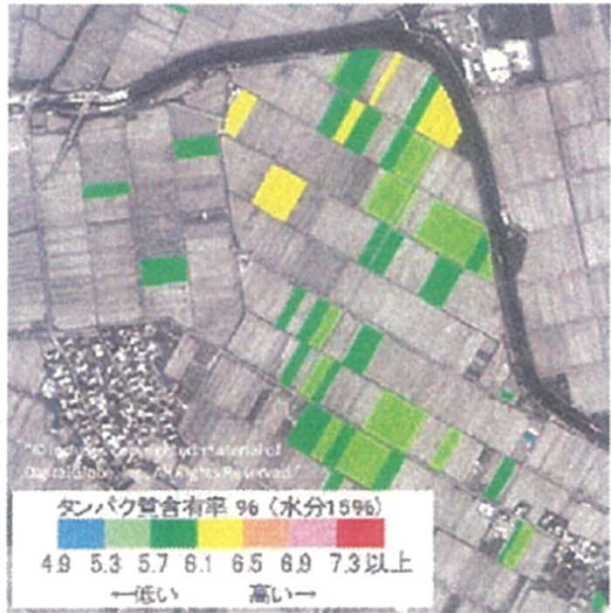
1

コメの食味と品質を維持するには適切な栽培管理が欠かせない。そこで、農林総合研究所(黒石市)では、宇宙から撮影した衛星画像を利用して、津軽一円で栽培される霹靂のタン

衛星画像で稲作指導

「霹靂」水田ごとに管理

食味と品質、地図で把握



水田のタンパクマップ(色付き部分が青天の霹靂)

パク質含有率や品質を左右する収穫時期を判定し、これを栽培指導に利用する技術を開発。2016年度から、県や農協などが本格的に活用できる態勢を整えた。

タンパク質含有率が少ないコメは、ご飯の粘りが強く、食味が良いことが知られており、県は霹靂のタンパク質含有率と品質(検査等級)に出荷基準を設けて、高いレベルの食味と品質を武器にしたブランド化を進めている。衛星画像を利用するメリットは、それぞれ

田んぼに応じた、きめ細やかな状況把握が可能な

点にある。

8月以降の稲は、葉の色が濃いほどタンパク質含有率が多くなりやすく、収穫時期が近づくと穂が黄金色になる。

これらの特性を利用し、衛星画像から霹靂を作付けた田んぼごとにタンパク質含有率や収穫時期を判定する技術を開発した当研究所は、これを基に、タンパク質含有率を示した地図「タンパクマップ」、収穫の最適日を示した地図「収穫適期マップ」を作成した。

自分の田んぼでタンパク質含有率どの程度だったかが分かれば、翌年の肥料の調整ができる。また、あらかじめ田んぼごとの収穫日の目安が分かれば、成熟が早い田んぼから収穫を始めるなど、適期に収穫しやすくなる。

そのため、これらのマップを各分野の専門家が紹介する。

※毎週金曜日に掲載します。