

緑豊かな自然の町、たちばなのお米

橘産

さがびより

良食味米に仕上がりました！

平成27年10月8日発行

10月7日、『さがびより特Aつくり確認会』を橘共乾・各地区代表者・さがびより米スター・杵島農業改良普及センター・JA参加のもと実施しました。確認会は、各地区から選抜された圃場の生育の状況（葉緑素計測定・病害虫発生状況・仕上げ管理状況）を確認し、選りすぐり米とし



玄米タンパクから見た診断	出穂後測定の時期別葉緑素計値		
	出穂後30日後	出穂後35日後	出穂後40日後
明らかに過剰	31<	29<	27<
許容域	28~30	25~28	22~26
安全域	28>	25>	22>
極良食味米	25>	22>	19>

て、共乾において、別区分荷受けし、玄米調整致します。



良食味米の判断基準として、出穂後35日目「葉緑素計による葉色測定により、葉緑素計の値が、22以下の値ならば、極良食味米の判断基準となります。特に今年の米は、選抜された圃場のほとんどが、極良食味値をクリアしていました。ただし、葉緑素計値だけでは、おいしいお米の判断はできませんので、土壌水分などの仕上げ管理の状況等から判断して、「橘産さがびより特A米」



の認定となります。

いよいよ、消費者の皆様へ、橘産さがびよりの「おいしい・安心・安全」なお米をお届けできる収穫前、現在の時期になりました。

本年産の「橘産さがびより」をいっお届けできるかですが、穂の出る『出穂』は、平年並みの9月1日でしたが、9月以降の「橘」の天候は、平年より気温が低く、出穂から見た刈取目安は、10月14日頃に刈取適期時期になると想定していましたが、翌週の10月18日頃になる見通しで、刈取りは、平成21年の作付開始以降一番遅くなりそうです。食味は、最高の出来栄になるかと思えます。どうぞ、今年も「さがびより」を期待ください。

