

「こおりやまの米」通信

編集:郡山市
 JA福島さくら郡山地区本部 (Tel. 921-0533)
 NOSAI福島郡山田村支所 (Tel. 933-3307)
 県中農林事務所農業振興普及部 (Tel. 935-1310)
 発行:郡山市農作物生産対策協議会 (郡山市園芸畜産振興課 Tel.924-3761)



郡山市
 イメージキャラクター
 「かくとくん」

Vol. 1 播種準備編 (床土の準備～出芽)

* 過去の記事は郡山市ホームページから見る事が出来ます。

こおりやまの米通信

検索

1 床土の準備

培土の放射性セシウム暫定許容値は400Bq/kgです。山土等を利用し培土を自作する際は必ず検査を行ってください！
 健苗生産のため下記の条件を目標に調整しましょう！

- ①pHが4.5～5.5の弱酸性
- ②排水性・保水性を両立し、通気性が良い
- ③細かい粒子が少ない



1箱当たりの施肥量の目安

肥料	硫安	過石	塩化カリ
施肥量	10g	15g	3g

※単肥施用の場合、pHが0.5程度下がるので注意しましょう。

2 播種の準備

1 ワラ、もみがらの除去

いもち病菌はワラ、もみがらに潜んで越冬します。播種作業を行う前に、作業場や育苗ハウス内の清掃を行い、いもち病の感染を防止しましょう。

2 育苗箱消毒

過去にリゾープス菌による苗立枯病(培土表面が白いカビに覆われる)が発生した場合は、育苗箱の消毒を行きましょう。

3 塩水選(比重選)

いもち病やばか苗病に感染していない健全な種子を選ぶために、塩水選を必ず行いましょう(右表)。塩水選後は軽く水洗いして塩分を取り除きます。

塩水の作り方[水10%当たり]

種類	比重	食塩(kg)	硫安(kg)
うるち	1.13	2.1	2.7
もち	1.10	1.6	2.0

※99%食塩、21%硫安の場合

3 種子消毒

未消毒種子を使用する場合は下記の薬剤を使用し消毒を行きましょう。細菌性の病害は発生してからでは手遅れとなる事が多く、予防散布が必須です。

【テクリードCフロアブル】

苗立枯細菌病・もみ枯細菌病・ばか苗病・苗立枯病の一部
 200倍、24時間種子浸漬、浸種前、1回まで

- ・浸漬する種もみは薬液が内部まで行き渡る目の粗いネットを使用し、浸漬時に泡が出なくなるまでよく揺すってください。
- ・24時間浸漬処理後は水洗いせずに直ちに浸種してください。
- ・浸種は薬剤が落ちないよう停滞水中で行い、初めの3日間は水の交換を行わないでください。その後は、1～2日おきになるべく薬剤を流さないように水を静かに入れ替えましょう。
- ・消毒済みの種子を河川やため池などで浸種すると、薬効もなくなり環境汚染にも繋がるため、絶対にやめましょう。

4 浸種

～「十分な吸水」と「十分な酸素」が発芽の良否の決め手です～
 1 浸種水温は12～15℃を目安とし、10℃以下にならないようにしましょう。

浸種期間は積算水温(平均水温×日数)で100℃が目安です。水温12℃の場合は8～9日程度、15℃の場合は7日程度を基本とします。

2 種もみ袋には余裕をもって種子を八分目以下に詰めます。品種を間違えないよう、複数の色の袋で管理したり袋には品種の札を付けましょう。

3 種子消毒の薬剤が十分に効力を発揮するよう浸種を始めてから2～3日間は水を交換しないようにします。その後は酸素供給のため1～2日の間隔で水を交換しましょう。

5 催芽(芽出し)

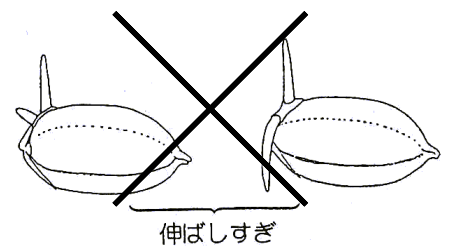
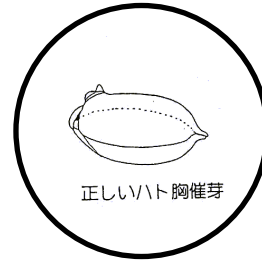
～温度計を使用し適正な温度管理を！～

播種前に下図のようなハト胸の状態まで均一に催芽します。

育苗器や催芽器の温度設定は28℃とします。

30℃以上ではもみ枯細菌病が発生し易くなります。

育苗器内では、内側の種子まで温度が均等になるよう種もみ袋を薄く広げて下さい。

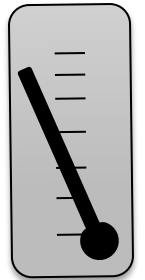
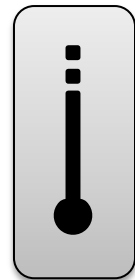


【正しい温度を測るために】

種まき準備から育苗管理まで正しい温度管理をするためには温度計が欠かせません。

正しい温度を測るためにも、農作業が始まる前に温度計を確認し、右記のような不具合が見られる場合は更新を検討してください。

↓液切れ



目盛りずれ↑



今年も市内の水稲生産者には3月末までに塩化カリが配布されます。

塩化カリは、放射性セシウム吸収抑制のため、必ず基肥時に施肥(20kg/10a)してください。

6 播種 ～適正な播種量で健苗を育成しましょう～

1 播種量と育苗日数の目安

適正な播種量とすることで茎や根が太くなり、活着も早く初期生育が良くなります。

苗種	播種量 (乾もみ重/箱)	育苗日数	葉齢
稚苗	200g	20～25日	2.0～2.9
中苗	100g	30～35日	3.0～3.9

※催芽もみは、乾もみの1.25～1.3倍重になります。

厚播きにした場合・・・

【育苗期】

- ①苗が徒長、老化する
- ②茎、根が細くなる
- ③葉齢の進展が遅くなる

【移植以降】

- ①活着が悪く分けつが遅れる
- ②根が細く根張りが悪い
- ③開張せずズンドウ型のイネになる

2 薬剤防除

販売されている培土は焼土殺菌されていますが、播種後の菌の侵入に対しては薬剤を使用し予防する必要があります。

苗立枯病の予防のために、右表を参考に予防してください。



使用時期	例 1	例 2
播種前	【床土混和】 タチガレースM粉剤 6～8g(1回)	—
播種時	【かん注】 ダコニール1000 500倍液0.5ℓ/箱(2回以内)	【かん注】 ダコニール1000 500倍液0.5ℓ/箱(2回以内)
発芽後	—	【かん注】 タチガレースM液剤 500倍液0.5ℓ/箱(1回以内)

7 出芽

1 育苗器を利用する場合

温度設定は28度とします(30℃以上ではもみ枯細菌病が発生し易くなります)。

芽は1cm以上伸ばさないようにしましょう。

2 平置き出芽の場合

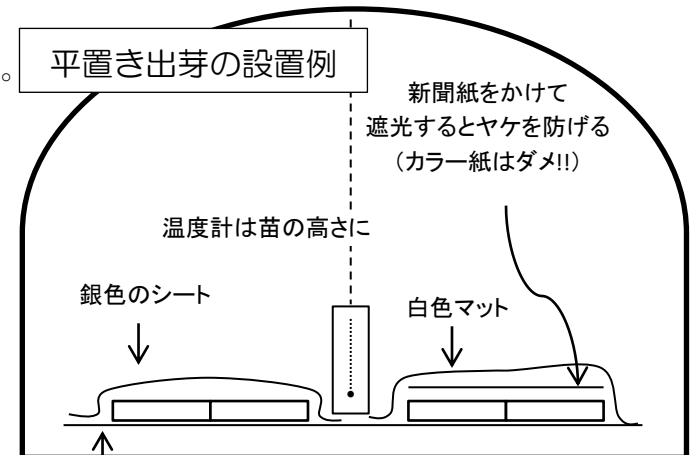
①被覆資材の特徴を理解して、効果的に使用しましょう。

- ・白色マット(保温マット等): 昼間の温度が上がりやすく苗ヤケの可能性はあるが、低温時に保温しやすい。
- ・銀色のシート(太陽シート等): 温度が上がりにくいので高温時は管理しやすいが、低温時は出芽に時間がかかる傾向がある。
- ・灰色のシートや灰色+白色のシート(シルバーラブ等): 白色と銀色の中間の性質を持っています。

②白色マットなど透過性の良い資材は、新聞紙をシートの下にかけ遮光することでヤケ防止になります。

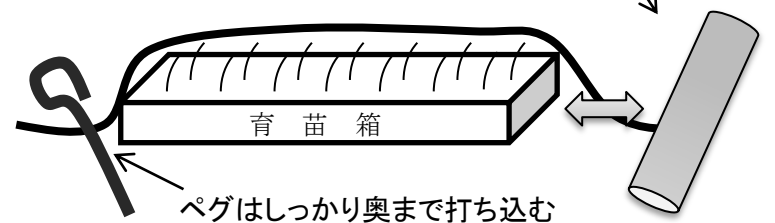
苗箱付近の温度が30℃を超えないよう注意しながら換気を行います。

③シートの端はペグの打ち込みまたは、重りを乗せるなどし、風でめくれないようにしっかり止めましょう。



箱の下は有孔ポリの使い古しで十分

直管パイプを重りにするときは育苗箱を冷やさないよう少し離す



おいしいお米とは？

お米のおいしさを調べるための代表的な調査方法として、人間が食べて評価する**食味官能試験**、そして機械が測定する**味度メーター**と**近赤外線分光分析**による分析の三つの分析手法があげられます。

古くは食味の測定を人が食べて評価する手法に頼っていましたが、食味に関連する成分を測定する機器の導入により、客観的な評価が下されるようになったことはとても大きな進歩でした。

これらの測定機器を使用すると、「味度値」、「タンパク質含量」、「アミロース」、「水分」、「脂肪酸度」、そして「食味値」を測定することができます。しかし、これらの分析項目がそれぞれお米の味にどのような影響を及ぼすかご存じでしょうか？食味値が高ければおいしい米に思えてしまいますが、果たしてそうなので

しょうか？

実はこれら「味度値」や「タンパク質含量」など「食味値」以外の成分も、それぞれお米のおいしさを決めるための大事な要素となっているのです。

米の産地間競争が激しくなる中で、消費者へ対するアピールは一層重要となっています。そして、消費者へアピールするためにも、まず生産者自身がお米のおいしさについて理解を深めることが求められています。

これら成分と食味の関係については次号以降解説します。

今年もおいしい郡山のお米を消費者に届けられるように頑張りましょう！

