

平成30年1月24日

県政記者クラブ加盟各社御中

県北農林事務所

平成29年度県北地方福島県オリジナル水稻品種試食会
の開催について

現在日本各地でオリジナル水稻品種が開発され、産地振興と農村発展に寄与しています。福島県では「天のつぶ」や「里山のつぶ」といったオリジナル水稻品種を開発し、生産振興を図っているところであり、本試食会を通じて「天のつぶ」や「里山のつぶ」のさらなる生産・消費拡大や品質向上を図ることを目的とし、下記により標記試食会を開催します。

記

- 1 日時
平成30年1月30日(火) 14:00～15:30
- 2 場所
ふくしま未来農業協同組合松川支店2階会議室
(福島市松川町字市坂13)
- 3 対象
県北地方の生産者・消費者・量販店、全国農業協同組合連合会福島県本部、福島・相馬方部産米改良協会、ふくしま未来農業協同組合、集荷業者・団体、市町村等
- 4 内容
 - (1) 福島県オリジナル水稻品種「天のつぶ」と「里山のつぶ」について
 - (2) 平成29年産「天のつぶ」と「里山のつぶ」の生育状況について
 - (3) 質疑応答
 - (4) 試食
 - (5) その他

<問い合わせ>

農業振興普及部 副部長 佐藤 周

TEL024-521-2603 内線 4521

平成29年度県北地方福島県オリジナル水稻品種試食会 開催要領

1 目的

本県オリジナル水稻品種の「天のつぶ」と「里山のつぶ」について、県北地方の生産者や流通関係者、消費者、生産振興に携わる関係機関が一同に会し、品種の特徴を理解してもらうとともに、試食をとおして本県オリジナル水稻品種の魅力を感じてもらうことを目的とする。

2 開催日時

平成30年1月30日(火) 14:00~15:30

3 開催場所

ふくしま未来農業協同組合松川支店2階大会議室
(福島市松川町字市坂1.3)
電話番号: 024-567-2014

4 参集範囲

生産者、消費者、量販店、全国農業協同組合連合会福島県本部、
福島・相馬方部産米改良協会、ふくしま未来農業協同組合、集荷業者・団体、
市町村、県北農林事務所等

5 内容

- (1) 福島県オリジナル水稻品種「天のつぶ」と「里山のつぶ」について
- (2) 平成29年産「天のつぶ」と「里山のつぶ」の生育状況について
- (3) 質疑・応答
- (4) 試食

6 主催

福島県県北農林事務所

7 その他

「里山のつぶ」については、県の方針により標高300m以上の地域にのみ種子を配付することとなっておりますので、御承知願います。

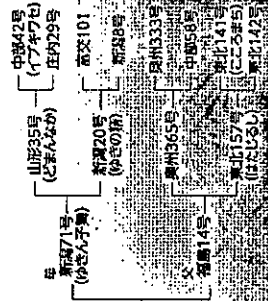
育成経過

「里山のつぶ」は平成15年に福島県農業試験場（現福島県農業総合センター）において、栽培しやすい、玄米品質に優る良食味品種を目指し育成を始め、11年の歳月をかけて完成した県のオリジナル水稲品種です。

「里山のつぶ」の育成経過

平成15年	母「新緑71号(ゆきん子実)×父「福島14号」を交配
平成19年	「福島762」の系統番号を付与
平成21年	「福島30号」の地方番号を付与
平成21～26年	水稲奨励品種決定基本調査で試験栽培を実施
平成26年	水稲奨励育成系統現地適応性試験を行い、育成を完了
平成27年	県の奨励品種に採用
平成28年	名称を「里山のつぶ」に決定

「里山のつぶ」の系図



里山

SANYAMA
INA
Tsubu

品種特性と栽培適地

- 「里山のつぶ」は中山間地域での栽培に適しており、いもち病や冷害に強い品種です。
- 収量は「あきたこまち」に優り、品質・食味も良好です。
- 出穂期は「あきたこまち」より2日遅く、「ひとめぼれ」より3日早い品種です。
- 普及地帯は標高300m以上の県内中山間地域です。
- 平成32年度の作付面積は2,000ha、生産量は10,000tを目指しています。

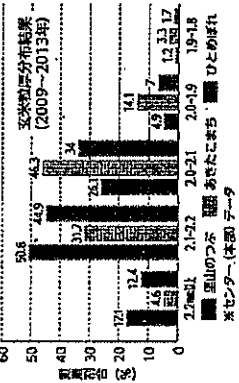
品種名	里山のつぶ	あきたこまち	ひとめぼれ
出穂期(月日)	8月2日	7月31日	8月5日
成熟期(月日)	9月14日	9月12日	9月20日
株高(cm)	81	80	82
株距(cm)	18.0	17.4	18.8
穂数(本/m ²)	425	405	470
倒伏程度(0-5)	0	0.1	1.2
粟いもち	やや強	中	やや弱
稈いもち	強	やや弱	中
耐倒伏性	やや強	やや弱	やや弱
耐冷性(寒冷型)	強	中	弱
稈強さ	やや強	強	やや弱
稈太さ	62.2(112)	55.6(100)	62.3(112)
稈太さ(kg/a)	23.4	21.8	22.5
玄米千粒重(g)	上中(3.8)	上中(4.3)	上中(5.0)
玄米品質(1-9)	81.4	76.4	78.0
食味劣化率(%)	7.1	8.6	12.0
白米熟成割合(%)	6.7	7.0	6.7
玄米採白割合(%)	17.8	17.4	17.8
白米アミロース含有率(%)	77.8	77	78.4
味感値	上下(-0.39)	上下(-0.60)	上下(-0.24)
食味総合評価(-3～+3)			

※7月～本報(里山)掲載
※2009年～2014年の平均値(ただし、白米アミロース含有率は2009年～2011年、食味総合評価は2009年～2013年、玄米採白率は2009年～2013年、味感値は2009年～2013年)の平均値
※2012年～2014年の平均値(ただし、白米アミロース含有率は2012年～2014年、食味総合評価は2012年～2014年、味感値は2012年～2014年)の平均値

を紹介します!

収量及び玄米品質

「あきたこまち」や「ひとめぼれ」と比べ粒が大きく、収量も優れます。また、玄米品質は良好で、等級低下の原因となる白米熟粒の発生割合は「あきたこまち」、「ひとめぼれ」より低く、品質に優ります。



食味

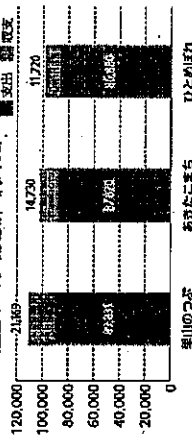
「里山のつぶ」は、しつかりとした食感と適度な粘りがあり、「あきたこまち」と同等の食味のおいしいお米です。

(財)日本穀物検定協会における食味官能試験 (2013年 郡山市湖南産)

項目	里山のつぶ	あきたこまち	ひとめぼれ
総合	0.15	0.20	0.20
香り	0.15	0.15	0.20
味	0.20	0.10	0.25
粘り	0.20	-0.10	-0.50
硬さ	0.60	0.10	0.60

収益性

「里山のつぶ」は「あきたこまち」に比べ収量が多いことから、高い収益が期待できます。



【福島県農業経営指針をもとに試算】
○10a当たりの収量は「里山のつぶ」が1600kg、「あきたこまち」、「ひとめぼれ」が1540kgで試算。
○価格は全津地方の平成29年度産米(1級)を参考に試算。

生産者の声

Yさん(南会津地方)
「里山のつぶ」は作りやすく、収量が獲れることが魅力。草姿が良く、倒れにくい上、いもち病にもかかりにくいため、栽培しやすい。米粒が大きいので、厚みも出にくく、「あきたこまち」より1割ほど多く獲れた。近所の入たちや「里山のつぶ」に興味がある人たちは、味も好評であった。

