

食味診断結果表

日付: 平成21年10月23日

絞り込み 本所: 400 山口中央農業協同組合

支所: 02 大内支所

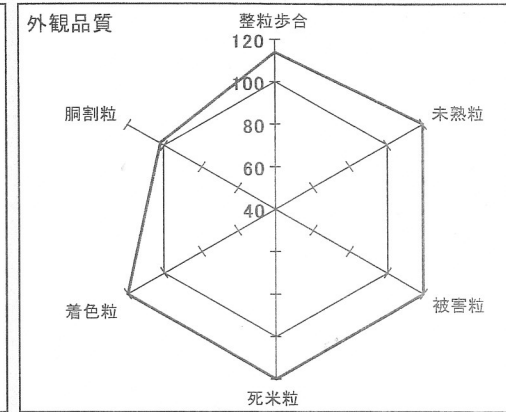
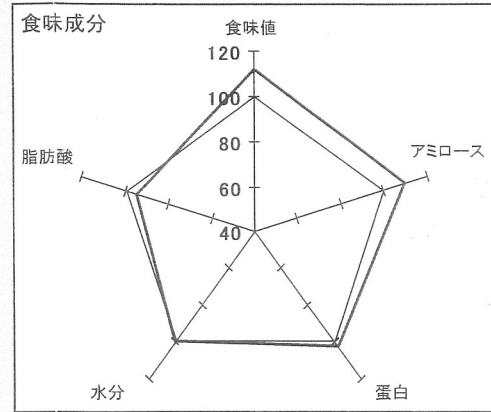
米粒測定日: 2009/09/01~2009/10/23

山口中央農業協同組合

江藤幸男 殿	山口中央農業協同組合 大内支所
住所: 山口市大内宮ノ馬場	圃場No.
電話:	生産者コード 400028062024

測定結果

測定月日	09年09月21日	サンプルNO	2009010129	品種名	コシヒカリ
項目(玄米/白米)	玄米	白米	目標値	適	要改善
米	アミロース含量				
	18.0		20.0%以下	○	
の	蛋白質含量				
	6.7		6.9%以下	○	
成	水分含量				
	14.9		14.5~ 15.0 %	○	
分	脂肪酸度/---				
	15.8		15.0mg以下		○
	食味値				
	84		75 点以上	○	
	ランク				
	A		A	○	
	白度				
			20.0以上		
外 観 品 質	整粒歩合				
	91.3		80.0%以上	○	
	未熟粒/粉状質				
	3.0		15.0%以下	○	
	被害粒				
	0.3		7.0%以下	○	
死米粒/着色粒					
0.2		7.0%以下	○		
着色粒/碎粒					
0.3		5.0%以下	○		
胴割粒/---					
4.9		5.0%以下	○		
外観格付け					
4					
千粒重					
20.0		20.0g以上	○		
総合品位					
04					



美味しい米づくりのための改善ポイント

- ☆良食味4品種はタンパク含量 6.9%以下が目標です。
- ☆土壌改良資材(ミネラルG等)を積極的に投入し、土づくりを行いましょ。
- ☆良食味栽培のもう一つのポイントは水管理です。(最後まで活きた根づくり)
- ☆蛋白質含量を低くするためには、穂肥の量を減らしたり、最終穂肥は-13日頃までに。
- ☆いもち病やウンカ類の発生情報に注意しましょ。
- ☆倒伏は、品質低下の最大の原因となります。
- ☆良食味米の栽培上、溝切りは必ず行いましょ。
- ☆刈取り適期は一穂の90%が黄熟した時期です。(青味粉率10~15%位)
- ☆仕上げ水分は15%を目標に調整しましょ。

- ☆出穂後、夜間高温時には、水を掛け流し、地温を下げ、根を保護しましょ。
- ☆ご不明な点がありましたら、各支所営農指導員へご相談下さい。
- ☆詳しい事は、集落座談会等でお知らせします。