

全国各地で高温障害対策の講習会が開催

3月8日、宮崎県日南市にて極早生コシヒカリの作付が始まった。これから本格化する田植前に生産者に対して高温障害対策を講習会に取り入れている話が聞かれる。90年度全般より徐々に九州地方にて主力作付品種のヒノヒカリにおいて高温障害が目立ち始め、2005年には九州沖縄農業研究センターが発表した高温耐性のある「にこまる」が本格デビューして以降、全国各地で高温耐性品種の導入が進められて久しい。高温障害を回避する一番の手としては出穂期の高温を避けさせるべく、あえて移植期をずらして出穂期が高温に当たらないようにする、といった方法がある。然しながら、晩生品種で移植を遅らせると有効穂数の確保がままならないことや積算温度不足による登熟不良の心配、水の問題などがありそう簡単にはいかない。とは言え指をくわえてばかりではいけないので各地域において最適な移植・播種時期を守ったうえで上述以外に少なくとも管理者が出来る水稻における高温障害対策を紹介したい。

ポイント①深耕の奨励

近年では作土深が浅くなっている報告が多い。作土が深いと乳白米や背白米の低下が認められている(2006 コシヒカリ 茨城県農業総合センター) 作土深を確保するためにスタブルカルチやプラウ耕による深耕、ロータリー耕でも速度を抑えて耕深確保することが出来る。根が十分に張れる耕起は15cm以上を目標にすることが望ましい。

ポイント②CEC(陽イオン交換容量)の向上

CECが低い土壌は保肥力が低く養分を保持する力が弱い。数値の目安でいうと15me/100g以下は注意したい。このような圃場は生育後半に息切れが起きやすい傾向にある。また、ケイ酸供給量も低い傾向にあるため、堆肥の施用やケイ酸資材とった土作り資材の施肥が望ましい。

ポイント③登熟期の水管理について

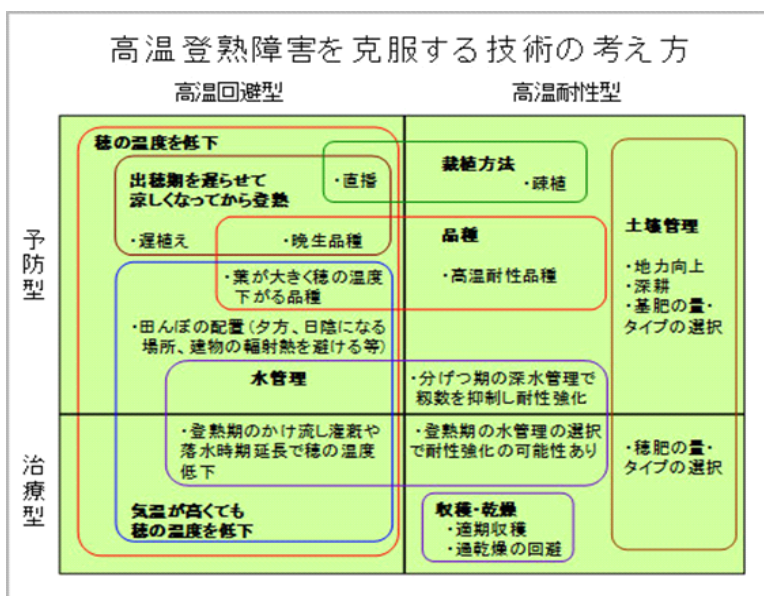
出穂期の基本的な水管理は出穂始めから1週間は湛水、出穂後30日間は間断灌水。また、収穫期にコンバインが入りやすいようにするためといった収穫作業優先とした早期落水は厳禁となっているが、出穂期以降20日間での温度が平均気温で27℃以上、最低気温で24℃を上回るような事象に遭遇する場合は必ず圃場内の水温を下げてあげる管理が必要。

○水が十分にコントロールできる方→夜間の水のかけ流しを実施

○水がコントロールできない方(中干し期や収穫日までの入水時期の制限が決まっている田んぼ)→間断灌水ではなく夜間は水を落とし田んぼの地温を下げる取組をする事

その他の対策として食味を重視し過ぎた低タンパク米を作るべく極端に窒素を切らした施肥法は高温時には登熟不良につながりやすいため避けること、葉温度の上昇をなるべく抑えるべく、追肥でのケイ酸資材の施肥は品質

(次ページに続く)



の向上に効果がある。最後に2005年に農研機構の森田先生より高温登熟障害を克服する技術の考え方としてとても分かりやすい図表が発表されているので参考にしてもらいたい。昨年産で等級を落とした方々、是非今年度は実践してみてもは如何でしょうか。

今こそ健康管理！！福岡の現状と九州の旬な食材ご紹介

福岡県は4月7日に政府より緊急事態宣言が発出された7都府県の中に含まれている。当県では特に夜間における飲食店や繁華街等への外出自粛要請をはじめ生活維持に必要な場合を除き人と人との接触機会を減らすよう更に徹底した取組を県民に呼びかけている。また、社会生活を維持する上で必要な施設を除いて特措法に該当しない施設においても使用の停止要請が打ち出されている。

全国各地で様々なイベントが感染拡大の防止の観点から相次いで中止または延期となっているが、福岡県では5月3日・4日に予定されていた博多どんたくが中止が決定した。このイベント中止に伴う経済損失は200億円を超える見通しだと言われている。博多どんたくは県内最大級のイベントであり全国より毎年約200万人が集まるイベントだけに残念でならない。

九州の経済規模(域内総生産)は、日本全体の約8%を占めており、日本の1割経済と言われている。新型コロナウイルスの影響により非常に厳しい経済状況にあるが、こんな時だからこそ農業に関わる我々としては国産農産物を食する事で農産物の販売や消費の促進に貢献出来ないものかと考えさせられる。日本では四季があることから古来より旬なものを旬な時期に食べるという食文化がある。今の時代、ほとんどの食材が年間を通して旬に関係無く食べる事ができるが、いずれの野菜、果物、魚介類もその食材の旬な時期に食する事こそが一年で最も美味しく、また栄養価も高いはずで、この旬な食材を食べる事で身体の免疫力を維持・アップに期待したい。更に旬な食材が地元の食材であれば地産地消にもつながり地域社会にとっても経済活動の一助につながるものと期待される。学校が臨時休校となったことから、給食も無くなり自宅での昼食の献立を思案しなければならず、また増える食費代に悲鳴を上げている家庭も数多くある事だろう。しかし、成長真っ盛りの子供のことを思えばこそ栄養・健康管理が重要となってくるのではないかな。

九州におけるこの時期の旬な食材について各県毎にご紹介したい。福岡県では、たけのこ、いちご(あまおう)、ブロッコリー。佐賀県は呼子イカ、グリーンアスパラガス、玉ねぎ。長崎県は、びわ、アナゴ、トマト。熊本県は、デコボン、スイカ、メロン。大分県は、ちりめん、みかん、しいたけ。宮崎県は日向夏、マンゴー、かぼちゃ。鹿児島県は、そらまめ、お茶、馬鈴薯などがある。今ではどこのスーパーでも各県の食材・商品を見かける事が出来るが、九州産を見かけた際には、是非手に取って頂きたい。ただし、商品によっては限られた場所や現地でしか購入出来ないものもあり、本来であれば各地域に足を運んで現地ですべて食して頂きたいのだが、不要不急の外出自粛の中であるため時間を有効活用してネット検索をしてみてはどうだろうか。各地の食材・商品を知る良いきっかけにもなるだろうし、興味を持った食材をお取り寄せして家で楽しむのもおすすめだ。

手洗い・うがい等とともに、身体の免疫力を維持・アップさせる為に栄養面にも気を遣っていきたい。昨今では免疫力を高めるとの事から特定の食材に注目が高まり、次の日にはスーパー等の棚から姿を消してしまうという事象も発生しているが、特定の食材に偏り過ぎるのではなく栄養面を考慮してバランスの取れた食材を組み合わせて摂取することこそが健康管理につながり新型コロナウイルスだけでなく、他の病気の発生予防にも繋がるのではないだろうか。ただし、外出制限が続く折運動不足になりやすいためくれぐれも食べ過ぎにはご注意ください。(福岡支店)

緊急事態宣言が出されている東京都内では朝の通勤ラッシュが消え、弊社本店がある半蔵門周辺では7割程度減った様に感じます。地方にも感染が広がってきていますが、お住まいの地域でこれ以上広げない為には、ウイルスを持ち出さない持ち込まない、そしてソーシャルディスタンス(距離を取る)、これが重要だと思います。お気をつけてお過ごし下さい。

編集事務局：南部、助川

電話：03-5275-5511/E-mail：macjournal@mcagri.co.jp URL <http://www.mcagri.jp>