

農園だより

金子農園

平成 26 年 10 月 No.7

E-mail outou@ms5.omn.ne.jp



秋の深まりを感じる季節となり、朝夕はめっきり冷え込んできておりますがお変わりございませんか。
秋の山形の景色はまさに一面黄金色で、思わず『きれいー』と見とれてしまうくらいでしたが、刈取りを終えた田んぼは一変して丸裸のようでさみしさを感じます。・・・そうです！！

お伝えしてきたお米作りですが、無事に稲刈りを迎えることが出来ました～\(^o^)/

今年も出来は上々のようです・・・が、刈った稲穂を見てみると中が詰まっていけないものもあり驚かされました。それをふるいにかけて、中身が小さい登熟不良のものはくず米となるのですが、多い品種では1割近くがくず米になってしまうそうです。日照不足が影響したようですが、毎日こまめに管理されているのを見てきたので、改めて生産することの難しさを感じ、食べ物(生産者)へ感謝しなくては…と感じる場面でもありました。

しかし、食味検査の結果はなかなか皆様においしいお米をお届け出来そうです。

・・・とはいえ、私は…『しょくみて何??』というところからスタートでしたので(^_^;)、今回は『食味』についてもお伝えさせてください。

お米

『食味』とはその名の通り『食べ物の味』『味わい』のことで、『食味検査』とは、その味を食味計と呼ばれる測定機器で成分含有量を測定して、数値化された食味値で総合的に評価するのだそうです。
・・・つまりは、成分を分析しておいしさを数値で表すってことですね。しかし、たった1パーセントの値を良くすることがとても難しいとのこと…。1パーセントがお米の味わいを変えてしまうのですから驚きです(+o+)
それに、1年間管理してきた結果が1年後に一度だけ出るといふ『農業』の厳しさややりがいを感じさせられますね・・・。



黄色いじゅうたんのようです！！



ギュッと詰まって頭をさげてます！！



【測定する成分】

- * 水分 ・・・・食味を左右する主要素
- * タンパク質 ・・・・窒素肥料の多寡にも影響される
- * アミロース ・・・・米の粘りに影響する
- * 脂肪酸化度 ・・・・古い米ほど酸化が進む

タンパク質の値が7.5%以下のものが良いのですが、1%下げることがとても難しいのだそうです。それでも今年も7%未満に抑えることが出来ました。

成分によって少なくてよいもの・多くてよいもの…と、おいしさのカギを握る数値は異なりますが、総合的にはスコアが80以上あるものが良いとされます(^o^)
当農園のスコアは、84☆☆でした。

☆ 新米の出荷にあたり、さっそくご贈答用の注文や注文数の追加をいただきました。改めまして日頃のご愛顧に感謝いたします。