

「農業技術の匠」：^{おの} ^で ^ら ^ゆ ^き ^と 小野寺 幸人 さん（宮城県気仙沼市）
～ 不良環境を克服した良食味米栽培技術 ～



〔小野寺 幸人さん〕

1 技術確立の背景(目的)

宮城県気仙沼市の中山間地は、宮城県内でも年間を通して低温な地域であり、中生種の「ひとめぼれ」であっても田植え5月中下旬・収穫10月中下旬で、積算気温の確保が難しい、良質米の生産が困難な地域とされてきました。

小野寺さんは、そこに晩生種で良食味品種である「コシヒカリ」を導入し、収量は周辺地域とほぼ同等で、全国米・食味分析鑑定コンクールで金賞を受賞するほどの良食味米を生産しました。

2 技術概要(技術効果)

良質米生産の困難な地域において、小野寺さんは、土づくり及び水管理等を工夫して、良質米栽培技術を確立しました。

本技術は、小野寺さんの施肥、管理技術により根の活力が維持され、止葉の活力が低下しない栽培技術となっています。

また、受賞した玄米の分析値は蛋白5.8・アミノ酸21.9・脂肪酸10・食味値88・味度計87というすばらしい値でした。

3 技術の地域への活用状況(普及状況)

コンクールの受賞を契機として、小野寺さんを中心に、地域の有志の発案で会員30名の「日本一おいしい米づくり研究会」が設立され、栽培の輪が広がっています。

中山間地であるため、1戸当たりの耕地面積も少なく、差別化商品で高額取引を行っても、収益はそれほど上がりませんが、研究会ではそのことを十分に認識しており、良質米生産を通じて農家の意識高揚を図り、他の分野への波及効果とあわせて、地域の活性化を進めています。

また、生産した米は、地産地消の推進と水産中心である気仙沼市に新たな農の商品を加え、地域の魅力向上を図るため、市内の飲食店に提供しています。



〔コシヒカリ栽培ほ場〕

※最寄りの普及指導センター { 宮城県本吉農業改良普及センター
住所：宮城県本吉郡南三陸町御前下51-2
TEL：0226-46-6901

<「農業技術の匠」のポイント>

地域環境を活かしたコシヒカリ栽培

- ① 慣行に比べ窒素の施用を減らし、最高4kg/10aに抑える。
また、りん酸・加里が多い基肥のみの施肥体系で、同時に微量要素を十分に補給し、根の活力を後半まで維持する。
- ② 水管理としては、適度な中干しを行うとともに、出穂後に飽水管理を行うことによって根の活力維持に努めている。
- ③ きめ細かな水管理で水温・地温を高めており、地温は生育前半は高くなるよう管理し、生育後半は高すぎないように管理する。
また、日々の気象と稲の生育を見ながらのきめ細かい水管理を行っていることが、厳しい気象条件でも生育可能となっている大きな要因である。
- ④ 食味向上を目指し、稲の生育にあわせた管理で、適正茎数、適正もみ数を確保することで有効茎歩合、登熟歩合を高める。
- ⑤ 窒素施用量を最低限にとどめ、地力由来窒素を利用する栽培としており、追肥も行わないため、玄米タンパク含量は低くなっている。
- ⑥ やませによる低温対策のため、コシヒカリの作付地は地域内で最も日照条件の良いほ場に限定することや、他品種に比べ、コシヒカリの収穫期は遅れるので、刈り取りをあせらず我慢することも重要。

<慣行栽培との比較>

内容	小野寺さんの栽培	慣行栽培
田植	移植適温の5月15日以降	5月の連休主体
施肥体系	基肥のみ	基肥+追肥(N) 1~2回
土づくり資材	りん酸・加里・けい酸+微量要素	けい酸資材
水管理	出穂以降は飽水管理	出穂以降は落水
病虫害防除	集団で共同適期防除	個人防除
出穂	8月末(30日頃)	8月15日前後
収穫	10月下旬(25日目処)	10月上旬
登熟期間	55日	45日