

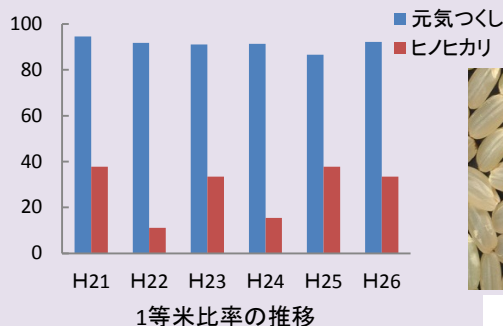
【全体概要】

「元気つくし」は高温耐性に優れる良食味品種で、実需者や消費者からの評価も高く、本県のブランド品種として普及拡大に取り組んでいる。実需者からは生産拡大や品質の維持・向上、生産者からは収量の安定が求められていることから、産地において品質向上実証試験を行い、実需者の評価を得て、産地と実需者の連携を強化し、安定的な取引を確立する。

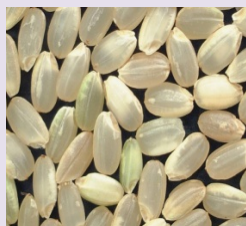
新品種・新技術等の概要

【元気つくしの特徴】

- 夏期の高温に強く、1等米比率が高い。



「元気つくし」:1等



「ヒノヒカリ」:3等

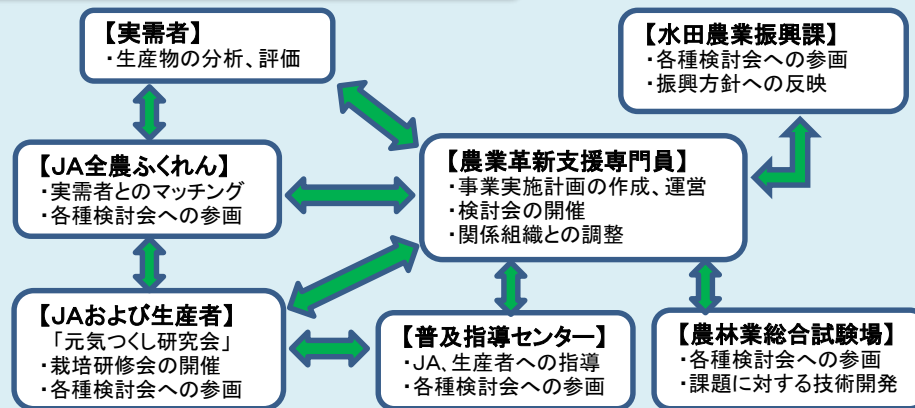
- 炊飯米は光沢が良く粘りがあり、食味が良い。
- 収量は「ヒノヒカリ」より3%程度少なく、いもち病に弱い。

主な取組内容

- 品質向上実証ほを設置  
県下10～11か所に設置。現地検討、成績検討会を開催。
- 生産者研修会の開催  
技術指導や実需者との意見交換を実施。
- 品質評価を実施  
生産された米を品質分析、実需者評価。



コンソーシアム候補の体制図



実績と今後の展開

【実績】

- 実証ほで生産された米の品質分析や食味評価から品質、食味向上のための栽培技術を確立
- 生産者と実需者の意見交換や品質評価を得て、共通認識を醸成
- 作付面積は、H26年産5,060ha→H27年産6,030haに増加

【今後の展開】

- さらなる品質向上のため、今後も実証ほを設置して技術力向上を図る
- ブランド確立のためコンソーシアム候補の連携を維持する