

◆・☆・◆・☆・◆・☆・◆・☆・◆・☆・◆・☆・◆・☆・◆・☆・◆・☆・◆・☆・◆・
 ☆
 ☆ 農業担い手メールマガジン (第188号) ☆
 ☆
 ◆・☆・◆・☆・◆・☆・◆・☆・◆・☆・◆・☆・◆・☆・◆・☆・◆・☆・◆・☆・◆・

♪～♪
 (3つのステップで経営改善！)
 「新たな農業経営指標」を活用しましょう！
 → <http://www.maff.go.jp/j/ninaite/shihyo.html>
 ♪～♪

—インデックス—
○ お知らせ ～ご利用下さい！ 「地域農業の人と農地の問題解決に向けて」パンフレットのご案内～ ～「米に関するメールマガジン」のご案内～ ～「第2回食と農林漁業の食育優良活動表彰」 食育活動に取り組む農林漁業者や企業を募集しています！～
○ 担い手のための耳より情報 ～ご飯の粘りが強く、多収で病気に強いお米「ぴかまる」～

◆◆◆お知らせ◆◆◆

～ご利用下さい！
 「地域農業の人と農地の問題解決に向けて」パンフレットのご案内～

人・農地プランの話し合いを通じた農地中間管理機構の活用方法をまとめたパンフレットを作成し、全国の農政局・地域センターに配布するとともに、ホームページ上にも掲載しました。

このパンフレットの中では、人・農地プランの作成・見直しのポイントや手順、農地中間管理機構の仕組みと活用方法、そして、これらに関連する様々なメリット措置を分かりやすくまとめています。また裏表紙には、皆様からのご相談を受け付けるために新設した『農地中間管理機構ホットライン』の連絡先も掲載しています。

今後の地域の話し合いの中で是非ともご利用下さい！

■ 詳細はこちら

→ http://www.maff.go.jp/j/keiei/koukai/hito_nouchi_booklet.html

■ お問い合わせ先

農地中間管理機構ホットライン (03-6744-2151 (直))
 E-mail: kikou@nm.maff.go.jp (担当：経営局 農地政策課)

◆◆◆お知らせ◆◆◆

～「米に関するメールマガジン」のご案内～

農林水産省では、今年の4月から、米に関する各種情報を皆さまにお伝えできるよう「米に関するメールマガジン」を発刊しております。

このメールマガジンにご登録いただきますと、農林水産省が毎月公表している「相対取引価格・数量」「契約・販売状況」「民間在庫の推移」などの情報をはじめ、米に係る各種資料について、公表後、直ちにメールでお知らせいたします。

農林水産省では、よりきめ細かい情報提供を行い、5年後（平成30年産から）を目途に、生産者や集荷業者・団体が中心となって需要に応じた生産が行えるよう環境整備を進めることとしています。作付計画や販売戦略を立てる際に、経営判断の材料として、こうした様々な関連情報を活用いただければと思います。

配信をご希望の方は、農林水産省ホームページからご登録ください。

■ 「米に関するメールマガジン」の登録はこちら

→ <http://www.maff.go.jp/j/pr/e-mag/ssl.html>

■ 「米に関するメールマガジン」のバックナンバーはこちら

→ <http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/soukatu/mailmg.html>

■ お問い合わせ先

生産局 農産部 農産企画課 (Tel : 03-6738-8964)

◆◆◆お知らせ◆◆◆

～「第2回食と農林漁業の食育優良活動表彰」

食育活動に取り組む農林漁業者や企業を募集しています！～

農林水産省では、農林漁業体験活動の機会の提供や食文化の伝承等を通じて、農林水産業への理解や食への感謝の念を醸成し、食生活の健全化に資する食育優良活動を表彰します。

昨年度の「第1回食と農林漁業の食育優良活動表彰」では、一般部門では農業体験や地場農産物の直売を行う「NPO法人とうもんの会」が、企業部門では産地との交流や加工調理体験等を行ってきた「みやぎ生活協同組合」が農林水産大臣賞を受賞しました。

今年度も多数の方からの応募をお待ちしております。

【募集部門】

- (1) 一般部門
1. 農林漁業者（法人含む）、集落営農等農業者グループ
 2. 農林漁業関係団体（JA等）、学校、NPO法人
 3. その他

- (2) 企業部門 企業、事業者（個人事業主を含む）

※複数者による連携した取組の場合、応募は代表する1者からとし、代表者が該当

する部門に応募してください。

【募集期間】平成26年5月30日（金）から7月31日（木）まで（消印有効）

【主催】農林水産省

【運営】第2回 食と農林漁業の食育優良活動表彰事務局

■ 詳細はこちら

→ <http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/johokan/140530.html>

■ お問い合わせ先

（表彰の応募関係について）

第2回 食と農林漁業の食育優良活動表彰事務局（委託先：株式会社三菱総合研究所）（Tel：03-6705-6134）（10時から17時まで。平日12:00～13:00及び土、日、祝日を除く。）

（表彰事業全般について）

農林水産省 消費・安全局 消費者情報官 食育推進班 橋本、中西
（Tel：03-3502-5723）

◆◆◆担い手のための耳寄り情報◆◆◆

～ご飯の粘りが強く、多収で病気に強いお米「ぴかまる」～

農研機構九州沖縄農業研究センターでは、ご飯の粘りが強く、多収で病気に強いお米「ぴかまる」を開発し、今年度産から種子の配布を開始しました。

冷めても硬くなりにくいという特徴があり、総合的なご飯の食味は、コシヒカリよりやや優れます。

生産適地は九州をはじめとする西日本の平野部で、出穂期・成熟期はヒノヒカリと同程度です。ヒノヒカリにくらべて倒伏しづらく、移植では9%、直播では13%収量が高く、直播適性に優れています。

また、葉いもち、穂いもち、縞葉枯病に強い特徴があります。玄米は低アミロース米（※）の特徴でやや白濁しますが、粒ぞろいが良く、米の概観品質はヒノヒカリに優れます。

家庭用の他、ブレンド用・業務用、また、冷凍米飯での利用が期待でき、既に福岡県、熊本県、鹿児島県、岡山県の農業生産法人で試作が開始されています。「ぴかまる」の種子入手をご希望の方は、下記お問合せ先までご連絡ください。

※低アミロース米：日本の一般のうるち米のアミロース（でんぷん的一种）含有率は15～20%程度、もち米は0%です。アミロース含有率が低いほどご飯の粘りが強くなります。アミロース含有率がうるち米ともち米の中間となる、数%～15%程度の米を低アミロース米と呼びます。

■ 詳細はこちら

→ http://www.naro.affrc.go.jp/publicity_report/publication/files/pikamaru.pdf

