



農業経営支援課 山村 哲平

刈取後の水田管理

米

稲の刈り取りも終盤になってきました。作業終了後は、機械の整備や点検、畦畔やほ場整備を進めるとともに、次年度に向けての管理を行ってください。又、収穫したお米は適正に保管し、年間を通じて美味しいお米を食べましょう。

お米の保存は専用の保管庫で！

- ・ 保管する場合は、精米よりも玄米の方が良いと言われています。
- ・ 玄米の水分は14〜15%程度が良いです。
- ・ 気温・湿度の増減が少ない環境が適しています。

専用の保冷庫を用いれば玄米の保存に適した温度12〜14℃、湿度55〜75%の維持が容易です。

米の品質管理には十分注意しましょう！

データで見る自分のお米

JAでは、米の「食味値」の分析と「外観品質」の計測を行っています。米を数値で確認し、日々の管理に生かしましょう。

【申込方法】

紙封筒に必要な事項（住所、氏名、電話番号、サンプルNo、品種名、サンプル名、ほ場の地名等）を記入し、サンプル（玄米150g）を入れて最寄りの営農経済センターまたは農業経営支援課にお持ちください。結果は1週間程度で出ます。

【分析項目】

◎ 外観分析

整粒・未熟粒・胴割粒、カメムシ等被害粒の割合など。

◎ 玄米の食味分析

アミロース（%）・たんぱく質（%）・水分（%）・脂肪酸（mg/100g）・食味値（点）

【受付期間】

令和6年11月29日（金）まで

【分析料金】

当JAへ米の出荷をしている方は無料、それ以外の方は1点につき100円（税込）。