

# 15. 米

カルテック栽培で作って収穫した米の、よく言われる特徴

- 天候によらず、よく揃っています。
- 特有の旨味があります。
- 炊飯が冷えた時に食べ比べると美味しい。
- 噛んでいると旨味が出て、オカズが要らない。
- 保管中に傷みや変質が、ほとんど無い。

慣行栽培

慣行栽培  
pH:5.5



リン酸過多  
pH:4.9



カルテック栽培

3年目  
pH:6.2



1年目  
pH:5.9



## 【食味計による分析値】

一般に、食味計による米の品質判定が行なわれており、各項目の分析値を見て、栽培と収穫に問題が無かったか反省する事が有用です。ただし、以下のことに留意して、参考までにとどめてください。

- 各項目の測定条件は一定ではないので、検定機のメーカーによって、また調整によって、測定値が異なることがある。
- 検定機は 下記4項目の他に 着色米の有無なども判定しているが、それは明記されていない。
- 各測定値を評価して総合点を算出する方式が、検定機のメーカーによって異なるので、他のところの点数と比べない。
- 同じ米を同じ測定機で同じ日に測定しても、各数値と総合点が異なることがある。

項目	(標準値)	悪い米の問題点	栽培の問題点
タン白質	(7%以下)	疎水性でパサつく	チッソの残留 ●穂肥が遅かったり多すぎたりした。秋の残肥。
アミロース	(18.5%以下)	粘りが少ない	品種の特性、土と根の問題 ●土作りができず根が衰弱した。
水分	(15～15.5%)	粒そろい・食味の悪化	乾燥度合 ●刈取り時の生粉の含水率20～25%であるべき。
脂肪酸	(15%以下)	古米の鮮度悪化	貯蔵 ●この栽培ではカルシウム作用で、高くならない。
合計評価点	(75点以上)		

刈取り後には、田圃に残った切り株の様子を見てください。茎が太く、管が厚く、株が張っています。また鋤き込みをしないままで放置しておくと、切り株から生ずる蘗(ひこばえ)は、この栽培を続けている田圃では、ほとんど出ないか、出ても発生が驚くほど遅く、色が黄色っぽく、貧弱です。これは必要十分なチッソを使いきった状態です。まだ余分のチッソを持っていると、蘗は葉色が濃く大きく伸び、米にもタン白質が多く含まれ、不味いのです。



▲慣行栽培の田圃



▲カルテック栽培後の田圃