

秋山 さんの おすすめ お酢酢め 「光源氏」



8/12日：秋山さんの「光源氏」にお酢酢め

激減した篤農家

今ではすっかり少なくなってしまった篤農家（農業に熱心で研究的な人）。

数少ない篤農家の秋山さんが「光源氏」お酢酢め（酢を散布すること）しました。

5反分（1500坪）の田んぼに約1時間かけて葉面散布（養分を葉に散布し、葉面から吸収させる方法）です。約5町（15,000坪）の田んぼにお酢酢めをしました。

人も食物も健康にする酢

酢は人間も食物も健康にしてくれるようです。

食物用のアミノ酢糖は、有用微生物の増殖を促し、土壌を健全に保ち稲を健康にします。また、葉のワックス層を強化し、病原菌の侵入や感染を防ぎます。さらに光合成能力が向上し、根の吸肥力を向上します。

その結果、香りが強くまるまると育った大粒のお米になります。今年初めての試みですがどのようなお米ができるか楽しみです。私のお薦めお酢酢め「光源氏」は9月中旬収穫予定です。

一年でたった
一度だけ
の収穫祭

農村では一番
活気のある時
期を向かえ
ました

秋



ちょっとメタボの
秋山さん

篤農家「秋山」さん

秋山さんのこだわりはお酢酢めだけではありません。寒には米ヌカを、追肥（移植したのちの作物の生育途中で施す肥料）には微量元素を多く含む特殊肥料を散布します。これらの共通の目的は、土壌の有用菌の働きを活発にする栄養豊富な「健康な土作り」です。

そして健康な田んぼからは、病害虫にも強い健康なお米がはぐくまれます。化学肥料だけに頼ったメタボな田んぼとはおいに違います。



お米の専門家、農産物検査員・米食味米食味鑑定士・お米アドバイザー・お米マイスターがいるお店

美味しいお **米** の専門店

太 株式会社 **太田屋**
茨城県竜ヶ崎市中大徳町256

営業時間 10:00~19:00

定休日 月曜日

配達日 火・木・土曜日

TEL ・ 247-3366

ホームページ <http://ootaya.jp/>

メール kome-ootaya@nifty.com



| 項目 | 過重 | 食味を左右する性質 |
|------|----|--------------------------|
| 品種 | 最大 | 良食味品種は、タンパク質やアミロースの含有が低い |
| 産地 | 大 | 気候、土壌条件が影響(特に登熟期) |
| 気象 | 大 | 栽培中の気候、日照、温度が影響 |
| 栽培方法 | 中 | 施肥管理、水管理技術が収量のみならず食味も影響 |
| 防除 | 中 | 雑草、病害虫発生に伴う登熟不良で食味低下 |
| 収穫 | 大 | 収穫時期(早刈り、刈り遅れ)で食味が低下 |
| 乾燥 | 大 | 多水分の火力乾燥、急激乾燥は食味低下 |



| 項目 | 過重 | 食味を左右する性質 |
|-----|----|---------------------------|
| 貯蔵 | 大 | 貯蔵中の水分、温湿度、期間が古米化、食味低下に関係 |
| 搗精 | 大 | 搗精度の差は関係 |
| 炊飯 | 中 | 炊飯器の機種や炊飯方法によって食味も影響 |
| 蒸らし | 中 | 蒸らし時間とその方法で食味も影響 |

高温障害

高温障害で白濁



お米は高温により白く白濁する被害が発生します。
腹が白くなる「腹白」、背が白くなる「背白」、基部が白くなる「基部未熟」、中心が白くなる「心白」など様々な部位に現れます。

白濁部位でわかる高温時期

生育過程のこういった時期に高温になるかで白濁する部位は異なります。
当然、品種の違うお米は生育時期も違うため同じ日の同じ高温でも白濁する部位は異なります。

今年は高温の時期が長かったために複数の部位に被害が現れるお米がありそうです。

生育状況

無農薬「光源氏」

今年は2年ぶりに無農薬の「光源氏」が復活できそうです。昨年は害虫の影響で断念しましたが、今年は今のところ順調に生育しています。

ほかにあるまい 穂花似在米

発見してから5年目。今年が本格栽培元年。どの稲よりも大きく成長しています。日本中どこを探してもない？巨大粒の低アミロース米。超レアな未体験食感はい・か・が！



当店自慢の二品。よろしくね！