

平成24年「ゆめぴりか」 作付け生産者の皆様へ

「ゆめぴりか」の全国的評価の獲得は、
これからが正念場です。
「ゆめぴりか」ブランドの確立に向けては、
基準品
(精米蛋白質含有率7.4%以下)
の安定生産と出荷が不可欠です

平成23年産以降の「ゆめぴりか」の
生産目標・品質基準

=「北海道米の新たなブランド形成協議会」決定内容=

生産目標 精米蛋白質 **6.8%以下**

品質基準 精米蛋白質 **7.4%以下を基本** (家庭用精米単品向け)

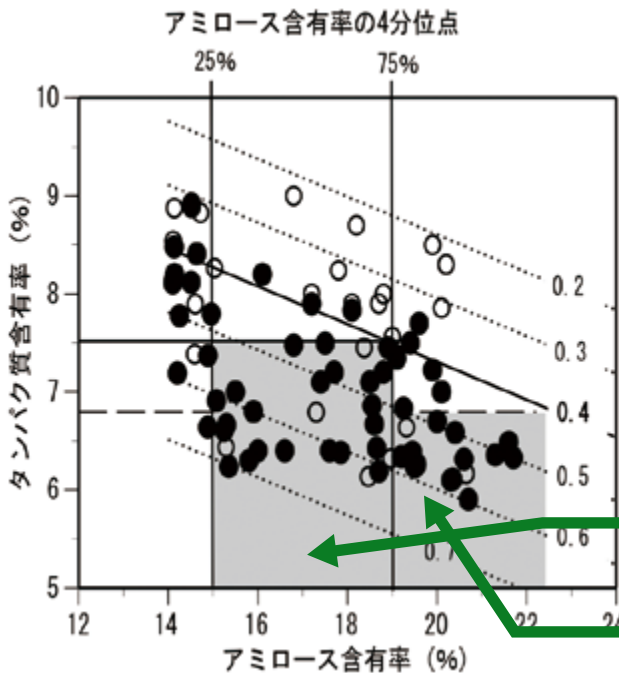
※全道的なアミロース含有率が極端に高いもしくは低い傾向となる場合は食味確認を行い供給する。

農業試験場がまとめた「ゆめぴりか」の当面の
品質・食味管理目標と一般モニターの食味官能
試験結果を基に設定した基準です

平成24年5月

北海道米の新たなブランド形成協議会／北海道／道総研
ホクレン／北集／(社)北海道米麦改良協会／北海道米販売拡大委員会

「ゆめぴりか」の当面の品質・食味管理目標 (道総研 上川農業試験場 指導参考事項)



蛋白とアミロースの関係から、食味官能総合評価値が「ほしのゆめ」比較で+0.4以上で、新潟コシヒカリに匹敵する美味しさになる。

**アミロース
含有率**

**蛋白質
含有率**

19%未満

7.5%未満

19%以上

6.8%以下

図中●は食味官能総合評価実測値+0.4以上、○は+0.4未満を示す

アミロース含有率の測定

残念ながら簡易食味分析計では測定できない

現在分析できるところ

道総研
中央農業試験場
上川農業試験場

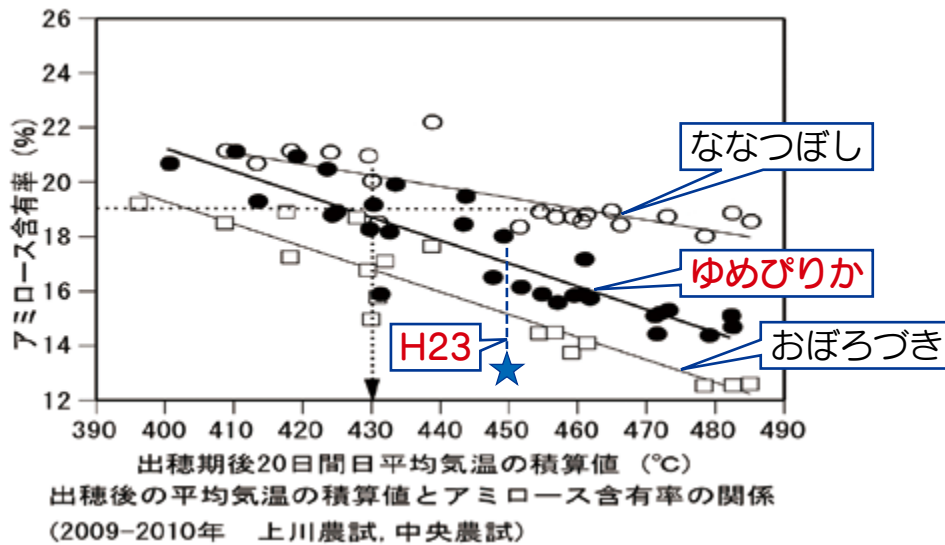
(社)北海道米麦改良協会
北海道米分析センター



オートアナライザー

しかし、出穂後20日間の登熟温度で推定可能

アミロース含有率は、適期に出穂させて登熟温度を確保する対策が鍵



出穂後20日間の登熟温度
430°C以上で19%未満

平成23年の出穂後20日間の
登熟温度 = 450°C

21~23年産「ゆめぴりか」の 蛋白仕分け毎の出荷比率

	6.8%以下	6.9~7.4% 以下	7.4%以下 計	7.5%以上
21年産	10%	24%	<u>33%</u>	<u>67%</u>
22年産	4%	20%	<u>23%</u>	<u>77%</u>
23年産	27%	48%	<u>75%</u>	25%

※下線の数値はラウンドの関係で一致しません。

「ゆめぴりか」を北海道米の高級ブランドとして生産拡大するために

- ・「特A」の食味評価を維持しつづけることがブランド確立につながります。
- ・「特A」の食味評価維持には、安定生産が不可欠です。
- ・「ゆめぴりか」はアミロース含有率が適度に低い（19%未満）ことから、精米タンパク質含有率が**7.4%以下**であればコシヒカりに匹敵する食味水準を維持できます。

「ゆめぴりか」はタンパクが高まりやすい品種です。

タンパク**6.8%以下**を目標とした低蛋白米生産技術を実行することにより、品質基準の蛋白質含有率**7.4%以下**を達成できます。

本年は融雪の遅れから、水田の乾きが悪く、乾土効果が期待できない年です。このような年は、生育後半に土壤窒素が出てきてタンパクを高める要因となりますので、低タンパク米生産のためには、**基肥窒素量を1～1.5kg/10a減肥し、極力密植しましょう。**