

結 び の 神 通 信

令和4年6月

栽培農家の皆様、販売者の皆様には、日頃より「結びの神」の取組について、御理解、御協力いただいておりますこと、大変感謝いたしております。

本年度も「結びの神」に関する様々な情報をお伝えしていきますので、引き続き、「結びの神」の生産・販売について、よろしく願いいたします。

■令和4年産の品質向上対策について（後期対策）

高品質な生産に向け、以下の対策を参考に生育後期の取組をお願いいたします。

○ 現在の生育

平年に比べて草丈は短く、莖数はやや少なく、葉色はやや濃くなっています。
4月25日移植では6月20日頃に幼穂形成期となっています。

【参考】令和4年産三重23号の生育調査結果（4月25日移植）

	草丈 (cm)	莖数 (本/m ²)	葉色 (SPAD)
本年	54	561	39.3
平年	62	616	36.9

注) 調査地点：松阪（農業研究所）、幼穂形成期、6月20日

【参考】令和4年産三重23号の生育予測

移植日	予想される出穂期	
	松阪 (農業研究所)	伊賀 (伊賀農業研究室)
4月20日	7月11日	—
4月30日	7月16日	7月19日
5月10日	7月21日	7月23日
5月20日	7月28日	7月30日

注1) メッシュ農業気象・水稻生育予測システム ver2.0 による予測

注2) 予測日：6月24日

○ 今後の対策

【斑点米カメムシ類の防除】

・斑点米カメムシ類は例年、6月下旬頃から発生が本格的になります。水田内に追いつかないよう出穂10日前までに畦畔の一斉草刈りを実施しましょう。

また、水田周辺の荒地などの草刈りも行い、カメムシ類の住処をなくしましょう。

・斑点米カメムシ類の発生状況に注意し、穂揃い期に薬剤防除を実施しましょう。

【水管理】

・早期落水は胴割れ粒などの品質低下につながります。土壌条件にもよりますが、早期落水を避け、収穫前5～7日頃に落水し、その後も高温・乾燥が続く場合は、適宜通水管理を行いましょう。

【適期収穫】

三重 23 号は、コシヒカリに比べ、成熟期の葉色が濃く、収穫適期においても籾に青みが残りやすいことが特徴です。籾水分をこまめに確認し、刈遅れに注意しましょう。なお、収穫適期の籾水分は 28～26%です。



成熟期の様子
(見た目には青いが、このような外見で既に成熟期に達している)

■卓球少年・少女を県産米「結びの神」で応援

小学生の卓球日本一を決める「全農杯 2022 年全国卓球選手権大会（小学生以下の部）」の三重県予選会が4月10日、津市産業・スポーツセンター「サオリーナ」で開催され、大会の応援として、JA 全農みえから「結びの神」などの県産農畜産物などが贈られました。

表彰式では、「県産農畜産物を食べて体づくりをし、全国大会でも活躍してください。」と激励、県産米「結びの神」をはじめ、伊勢茶ティーバッグ、松阪牛カレー、伊勢うまし豚カレーなどが贈呈されました。

大会には県内から 81 人が出場。新型コロナウイルス感染症の感染対策をとりながら、トーナメント戦やリーグ戦が行われました。



■「結びの神」田植え交流会を開催

伊賀市の JA いがふるさと交流田で5月21日、田植え交流会が開催されました。

JA いがふるさとでは、令和4年産から、JA 全農みえを通じて生活協同組合と特別栽培米「結びの神」を契約栽培しています。

交流会には、生協組合員と家族 27 名が集まり、参加者は慣れない水田に足をとられながら「結びの神」の苗を手植えしました。

米作り体験を通して「食」と「農」を学び、「結びの神」を植えることで食の大切さや農業への関心をもってもらうことを目的に今後も消費者との交流活動を続けていきます。



■女子7人制ラグビー大会の副賞として「結びの神」を贈呈

みえの米ブランド化推進会議は、6月4日・5日に鈴鹿市で開催された女子7人制ラグビーの日本一を決める「太陽生命ウィメンズセブンスシリーズ2022」鈴鹿大会において、優勝チームや大会 MVP 選手らに県産ブランド米「結びの神」合計70kgを贈呈しました。

表彰式では、プレゼンターとして三重県の廣田恵子副知事から優勝チームや MVP 選手らに「結びの神」が渡されました。

7人制ラグビーはオリンピックの種目として、全国からも注目される今大会で、会場やメディアを通じて県産米「結びの神」を広くPRしました。



■コメ専門誌「ごはんビジネス」で「結びの神」を情報発信

みえの米ブランド化推進会議は、「結びの神」を含めた県産米のPRとして、「ごはんビジネス」にPR記事を掲載しました。

掲載記事では、「結びの神」に関する産地情報に加え、みえ応援ポケモン「ミジュマル」のご当地コラボ商品である無洗米「結びの神」や「結びの神」のパックご飯を紹介しました。

JA 全農みえ

水稲うるち開助品種 コシヒカリ、キヌヒカリ、みえのゆめ、あきたこまち、なついろ、みのりの風、三重23号

令和3年度
三重県水稲の生産面積
26,300ha
(農林水産省公表)

人と自然にやさしいお米の産地

肥沃な土地と清らかな水。稲作に適した地形と気候に恵まれた三重県は、のどかな田園風景に彩られた有数のコシヒカリ産地です。農家は昔から、おいしいお米をつくるため、この恵まれた環境といしえからの教えを守りながら米づくりを発展させてきました。なかでも、台風を回避する方策として始まった良質米コシヒカリの早期栽培が、病害虫被害や化学肥料使用量を減らすことのできる、環境にやさしい栽培法として定着しました。豊穣の大地に育まれた「みえの米」が、安全・安心とともにおいしい食事の時間をお届けします。

早期栽培の定着
台風被害を回避する方策として始まった早期栽培は、病害虫被害を防ぐだけでなく化学肥料削減を可能にし、環境にやさしい栽培法として定着しています。

早場米の産地
適期な気候と良質米コシヒカリの早期栽培により、全国でも有数の早場の米の生産量を誇る三重県。新米のおいしさをいち早くお届けします。

三重のコシヒカリ
いばらきづくられた良質米「三重のコシヒカリ」は、少量の肥料で大きく育つことから、化学肥料の使用量を少なくできる品種です。三重県では、全国でも2番目に栽培品種として利用されています。営農者も農産物検査センターに導入された栽培方法、8月稲刈に収穫します。農産物検査センターに導入された栽培方法、8月稲刈に収穫します。農産物検査センターに導入された栽培方法、8月稲刈に収穫します。

伊賀の良地が育むお米 伊賀米
伊賀地域は内陸産地として知られ、豊富な日照時間が長く、道徳特有の気候です。また、かつて伊賀藩の領地であったことから、戦国時代から現在まで「良味」として知られており、高級米「美味しいお米」が誕生するまで約400年かけて蓄積されてきました。伊賀米はかばかばとした甘みがあり、さらにもっちりとした食感です。おむすびをはじめ、お弁当にも最適です。

選ばれた米づくりに農家の自慢作。

「結びの神」

Musubi no Kami

三重県で生まれたあじわい米です。

令和4年産で本格デビュー10周年！ 三重県を代表するブランド米「結びの神」

「結びの神」は、三重県が12年の歳月をかけて作り上げた「三重23号」を使ったプレミアムなお米です。安定した品質の米づくりをめざし、生産者を限定。決められた生産方法で、厳しい品質基準に合格した米のみを「結びの神」して販売し、令和4年産で10周年を迎えました。

品質面では、近年の厳しい気象条件のなか、3年産において1等比率98.7%と高い水準を維持しています。「高温に強い良味米」として、実需者や消費者の浸透から「米粒がしっかりとしていて、ぷっくりとしたおいしい炊きあがり。もちもち感がありながらべたつきが少なく、冷めてもおいしい」との評価をいただいています。

「三重県×ミジュマル」コラボパッケージ販売

三重県は、令和3年12月に（株）ポケモン（東京都）との包括連携協定を締結し、ゲーム「ポケットモンスター」シリーズに登場する「ミジュマル」が「みえ応援ポケモン」に就任。全農みえは、協定に基づき県産品の振興の一環として、「三重県×ミジュマル」コラボパッケージの無洗米「結びの神」の販売を始めました。

「結びの神」のパックご飯を販売しました

「結びの神」を幅広い消費者に手軽に味わっていただくため、令和3年10月、食味評価の高い「ガス直火炊き製法」でパックご飯として商品化しました。

46 お問い合わせJA 全農みえ
みえの米ブランド化推進会議〒514-0004 三重県津市栄町1丁目960番地 TEL.059-229-9084

■米の新たな魅力発見して 「結びの神」 ソフトクリーム発売

三重県産ブランド米「結びの神」を使用したソフトクリームが、多気郡多気町の商業リゾート施設「VISON(ヴィソン)」内の「豊農米蔵 produced by AKOMEYA TOKYO」で販売され、来店客に好評を得ています。

「結びの神」の新たな楽しみ方を提案し、さらなる魅力やおいしさを発見してもらいたいと、手軽に楽しめるスイーツに着目し、約半年をかけて商品開発を行いました。今年5月より販売を開始しています。

炊飯した「結びの神」のペーストをソフトクリームに練り込み、一般的なソフトクリームに比べ、さっぱりとした味わいと舌ざわりに仕上げ、お米の優しい甘みを楽しめます。

本商品は年間を通しての販売を予定し、同店担当者は、今後も「結びの神」を生かしたスイーツ商品を開発、販売していきたいとしています。



「結びの神」お米のソフトクリーム(左)と「結びの神」ボン菓子ソフト(右)の2種類

■「結びの神」でジャンボ巻き寿司を体験

5月8日にサンヒルズ安濃で、「ハハノヒフェスティバル」が開催されました。

当日のメイン企画の一つとして、「ロール巻き ジャンボ巻き寿司体験」が行われ、子ども達が母の日のプレゼントとするため、ジャンボ巻き寿司に挑戦しました。

ご飯には、「結びの神」が使用され、参加した子ども達に県産ブランド米「結びの神」を知ってもらう、いい機会となりました。



■県HP「三重の米を食べよう」で「結びの神」をPRしています

三重県のホームページ内にある「三重の米を食べよう」のページで県産米を紹介しており、「結びの神」も紹介しています。

みえ応援ポケモン「ミジュマル」とのコラボ記事のほか、「お米に関するPR動画」のページでも「結びの神」を使用して動画が作成されていますので、一度ご覧ください。

(<https://www.pref.mie.lg.jp/NOUSAN/HP/m0112200122.htm>)

ー 以下のように進んでも見る事が出来ます ー

三重県トップページ > 観光・産業・しごと > 農業 > 農産園芸 > 米・麦・大豆の生産振興について > 三重の米を食べよう