

結 び の 神 通 信

令和6年7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、御協力をいただいておりますこと、大変感謝いたします。

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6年産の品質向上対策について（後期対策）

高品質米の生産に向け、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

草丈は平年より短く、茎数は平年よりやや少なく、葉色はやや薄くなっています（7月4日時点）。現在、伊勢平坦地において、4月下旬移植で、順次、出穂期を迎えています。

【参考】令和6年産三重 23 号の生育調査結果（4月24日移植）

	草丈 (cm)	茎数 (本/m ²)	葉色 (SPAD)
本年	55	571	40.3
平年	53	644	43.5

注）調査地点：松阪（農業研究所）、移植後 50 日

○今後の対策

【斑点米カメムシ類の防除】

例年に比べて斑点米カメムシ類の発生が早く、発生量が多い状況です。イネカメムシやクモヘリカメムシによる吸汁は不稔を発生させるため、発生地域では出穂直後に薬剤散布をしてください。その他の斑点米カメムシ類の薬剤散布は穂揃い期に行い、発生が多い場合はその 10 日後頃に追加防除を行いましょう。

【水管理】

早期落水は胴割れ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、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。

■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2024年全国小学生以下卓球選手権大会（小学生以下の部）」の三重県予選会が4月13日、津市産業・スポーツセンター「サオリーナ」で開催され、JA全農みえは「結びの神」などの県産農畜産物などを贈り、大会を応援しました。

表彰式では、「県産農畜産物を食べて体づくりをし、練習の成果を十分に発揮してください」と激励し、「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を贈呈しました。

大会には県内から94人が出場。男女シングルス計6部門でトーナメント戦やリーグ戦の試合が行われました。



■「結びの神」パックごはんを津市社会福祉協議会に寄贈

JA全農みえパールライス販売課は2月9日、津市社会福祉協議会に三重県産ブランド米「結びの神」を使用したパックごはんなどを寄贈しました。寄贈品は、同協議会の食料配布事業を通じ、地域のひとり親家庭に配布されます。

新型コロナウイルス感染症の影響が落ち着いてきた一方で、急激な物価高騰が進行しており、困窮子育て家庭への影響が続いています。同事業が実施されるにあたり、同課は手軽に食べられるパックごはんなどを役立ててもらいたいと、昨年度に続き寄贈しました。



■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、5月5日、6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ズシリーズ2024」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70キログラムを贈呈しました。

表彰式では、プレゼンターとして三重県の野呂幸利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ており、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。



■合格祈願「結びの神」を発売

JA全農みえパールライス販売課は、2023年産の県産ブランド米「結びの神」を使用したパールライス精米商品「合格祈願『結びの神』」を2023年11月下旬から翌年の受験シーズン終了まで県内のJA直売所やAコープなどのスーパーで販売しました。

米袋はお守りをモチーフにした紅白を基調の「おめでたい」イメージのデザインとなっており、「結び」にちなみ、津市藤方の結城神社でご祈禱いただきました。同商品は、「ごはんで受験生のご縁結び」をテーマとして2015年に初めて企画し、以後毎年、受験シーズン限定で販売し、ご好評をいただいています。



■津市の古民家カフェ【秋六】にて「結びの神」おむすびを販売開始

津市の古民家カフェ【秋六】にて「結びの神」を使用したおむすびが販売されています。
【秋六】は、Instagramで3,000人以上のフォロワーがいる話題のお店です。

四日市市に本社のある(株)おにぎりの桃太郎監修で、海苔や塩にもこだわったおむすびが販売されています。



■和歌山県のリゾート施設【中の島】にて「結びの神」の取扱開始

聖地熊野をコンセプトとした島の隠れ家リゾート【中の島】にて「結びの神」が採用されています。中の島は日本全国から宿泊客が訪れる人気の施設です。選りすぐりの食材を吟味した会席料理に「結びの神」を使用させていただいております。



聖地熊野をテーマとした夏を彩る食材と業（わざ）による洗礼された割烹。紀州生マグロをはじめ、熊野古道の入口から松坂牛・伊賀牛、そして熊野牛、青岸渡寺三重塔として見立てた焼き鰻、奉納米として献上されているイザナミ米、三重県の特産一等米の結びの神、大内山のバナライス、紀州梅餡など、熊野で育まれた夏の食材を余すことなく贅沢に使用した、渾身の料理です。

■株式会社おにぎりの桃太郎の「結びの女神」プロジェクト

(株)おにぎりの桃太郎の社内商品開発チーム「結びの女神」では、作り手、売り手、それぞれの部署から集まった女性スタッフからなる特別チームによる、女性ならではの商品開発が行われています。

チーム名は、(株)おにぎりの桃太郎で使用している「結びの神」が由来となっています。

Instagramやホームページでは、「結びの女神」プロジェクト対象商品として、「結びの神」を使用した商品の発信が行われています。



■「結びの神」を使用した米こうじの商品開発

紀北町にある河村こうじ屋では「結びの神」を使用した米こうじの商品開発が行われています。

伝統的な技術を活かした、三重の新たなものづくりの商品として、雑誌 pen で紹介されました。

