

香川県環境学習教材

さぬきっ子環境スタディ～香川の仕事編～

⑤「おいでまいの品種改良」香川県農業試験場の取り組み

動画の内容

米の品質低下の原因となる白未熟粒



のうぎようしけんじょう
香川県農業試験場では、暑さに強く味も良いおいでまいを品種改良により開発した
ちきゅうおんだんか
最近の地球温暖化により、米作りではもみがらの中でコメの粒が成長する時期に気温が高くなりすぎると成熟が不十分となり、細胞に空気のすき間が出来るなど大きな悪影響を受ける



(一財) 日本穀物検定協会が実施する「米の食味ランキング」

にいがた
米の産地と言えば新潟を思い浮かべる人も多いが、香川県の1等米比率はここ10年余り全国平均と比べて非常に低くなっている
香川県でおいしいお米を作るため、願いを込めて品種改良されたのがおいでまい
ひょうか
米の食味ランキングで平成25年と26年に、最高ランクの特Aの評価を受けた

○米の品種改良の作業風景



交配

こははい 交配作業

(おしべとめしべをあわせて、他の花粉がつかないように育てる)



育苗

いくびょう なえ 育苗 (苗を育てる)



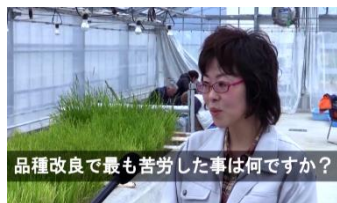
田植え



しゅうかく 稲刈り (収穫)



種類が混ざらないように小分けして保管



品種改良で最も苦労した事は何ですか？

【研究者のインタビュー】

おいでまいは高温に強くて味がいいお米として改良したが、品質と味の両方が優れたお米を選別していくのに苦労しました。自分が手がけた「我が子」と同じように思っているのでも認められることにやりがいを感じます。



川染さんにとって「おいでまい」とは？

【生産農家のインタビュー】

農業試験場のある香川県綾川町でおいでまいを生産しています。経営的になりたち、食べた人においしいと言ってもらえ、見た目もきれいな作りがいのあるお米がおいでまいです。一生懸命作って子どもさんにおいしいとってもらえとまた頑張ると思っています。いい米を作りたいです。