

## 2013年5月 竹パウダーニュース

「ブランド米づくりに向け「竹肥料」の散布！！」

山内自治振興区米づくり研究会では、4月中旬より“竹肥料と竹パウダー”の圃場への散布を始めました。今年16.5haの作付けを行います。昨年好成績をあげた「あきさかり」の作付け面積が一挙に増えて9.1haと最も多く、次いでコシヒカリ5.7ha、その他品種が1.7haとなっています。

30名に増えた会員で、研鑽を重ねながら“安心・安全で美味しい米”を作り、ブランド化に向けて努力していきます。

6月の現地確認作業の折に、各圃場に看板を設置しますので、お近くの田んぼの稲の成長ぐあいを気かけて見てくださいね。



## 2013年6月 竹パウダーニュース

「“県知事懇談会 in 庄原” で山内ブランド米のチャレンジ活動を発表！！」

6月8日に庄原市ふれあいセンターで行われた「第20回湯崎英彦の地域の宝チャレンジ・トーク」で山内自治振興区のチャレンジ活動を実安裕美事務局長が発表されました。

この県政知事懇談会は湯崎知事が就任以降、県内市町を訪問し、地域において挑戦をしている方々の話を伺いながら、「広島に生まれ、育ち、住み、働いで良かった」と心から思える広島県の実現に向け、県民との対話の場として行われています。

当日は4組の事例発表があり、口和町の福元さん（牛飼いのチーズづくりは土づくりから）、実安さん（里山整備の廃材で農業再生）、東城高校生2名（ふるさと・夢里、応援します～東城応援隊）、比和中学校生5名（伝統芸能花田植えの継承）を発表されました。

会場には定員の110名を上回る参加者があり、山内自治振興区からも“里山の夢”のハッピーとのぼりを持って10名の応援隊も参加しました。湯崎知事の司会進行で、笑いあり突っ込んだ質問ありのたのしい有意義な懇談会でした。

湯崎知事にはとても親しみやすさを感じました。今後の県政に地域の声を反映させていただきたいと願っています。



## 2013年7月 竹パウダーニュース

### 「“里山の夢” 現地確認会を実施！！」

7月3日、8日の2日間、竹肥料を使い作付けした圃場の現地確認会を指導機関である庄原市農業振興課、農業指導員、JA庄原営農センター、広島県立大学の先生方と一緒に実施しました。

今年は生産者（30名）、栽培面積（17.3ha）ともに昨年の2倍以上に増えました。作付け品種は昨年米コンクールで優勝した“あきさかり”の栽培面積が10.5ha（61%）と全体の2/3を占める他、コシヒカリ5.6ha（32%）、その他品種が1.2ha（7%）の作付け状況となっています。

現地確認会では、各圃場ごとに「里山の夢」栽培圃場を示す看板を設置し、草丈、茎数、葉色、株間等を調査して生育状況を確認するとともに、来年以降の作付けに必要なデータを集めました。

### 「“里山の夢” がテレビ放映されました！！」

7月7日に大阪で米販売促進会が行われた折、RCCテレビの取材を受け“大阪で庄原の米を売り込め”のタイトルで竹粉を使った米作りについて7月9日に放映されました。

さらに、7月11日にはTSSテレビの“ひろしま満点ママ”のまち—1グランプリのコーナーで庄原のご当地自慢として“里山の夢”のPR出演をさせていただきました。



## 2013年8月 竹パウダーニュース

### 「食味分析計を導入！」

国の過疎集落等自立再生対策事業（ブランド米づくりによる地域力発展事業）で携帯型の「食味分析計」を購入しました。私たちが取り組んでいる竹肥料を使ったこだわりの米作りではこの「食味分析計」は必需品で、①食味の仕分け、②品質管理、③営農指導に活用していきます。

食味の分析は、米の中に含まれる“水分・タンパク・アミロース等”を計測し、食味値として表示されます。

一般にタンパク・アミロースが低く、水分が高めの方が食味がよいとされていますが、タンパクの種類やミネラルなどの微量元素により、タンパク・アミロース・水分が同じでも食味は変わってくるのがわかってきました。

このクボタ製の分析計の特長は、サンプルに光を照射し、通過した波形を分析することで、人が食べた時の香り・味・口当たり・粘りなどの食感を食味官能試験評価の基準を基に、「炊飯し試食した評価」に近い食味値を表示します。

よって、タンパク・アミロース・水分が同じでも食味値が異なる場合があります。

また、玄米・白米での測定の外、生粳での測定も可能で刈り取り適期の判断にも利用できるなど優れたものの分析計です。

