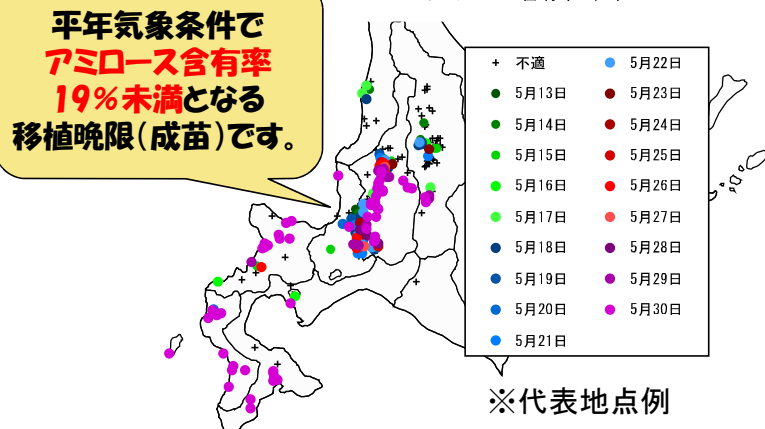
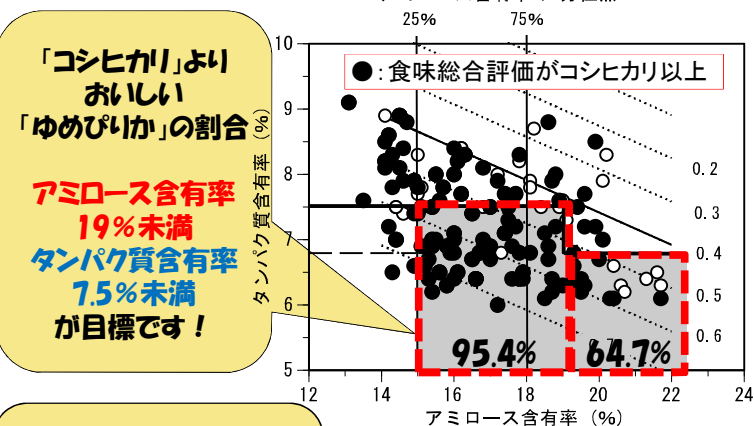


おいしい「ゆめぴりか」の作り方

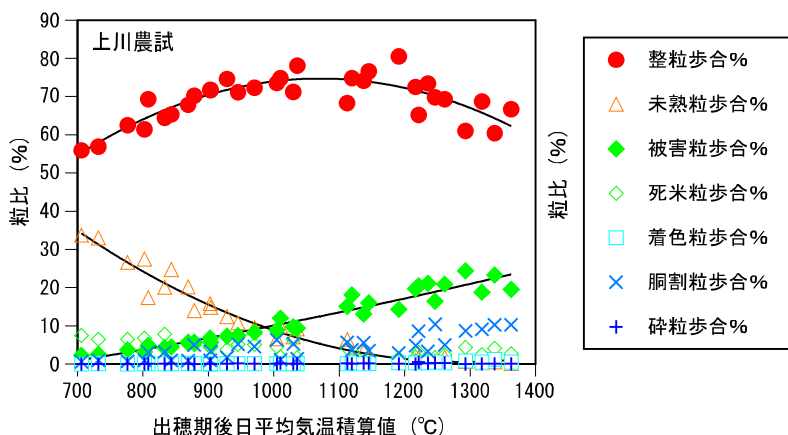
～ブランド米生産に向けた「ゆめぴりか」の栽培指針～

1. 背景・目的

高水準な品質、食味の「ゆめぴりか」ブランド確立に向けた安定供給のため、「ゆめぴりか」の品質・食味管理目標を検証しました。さらに、この品質・管理目標を達成し、品質、食味の年次や地域間変動を縮小するための栽培指針を策定しました。



アミロース含有率19%未満を目指して、移植晩限を守りましょう。

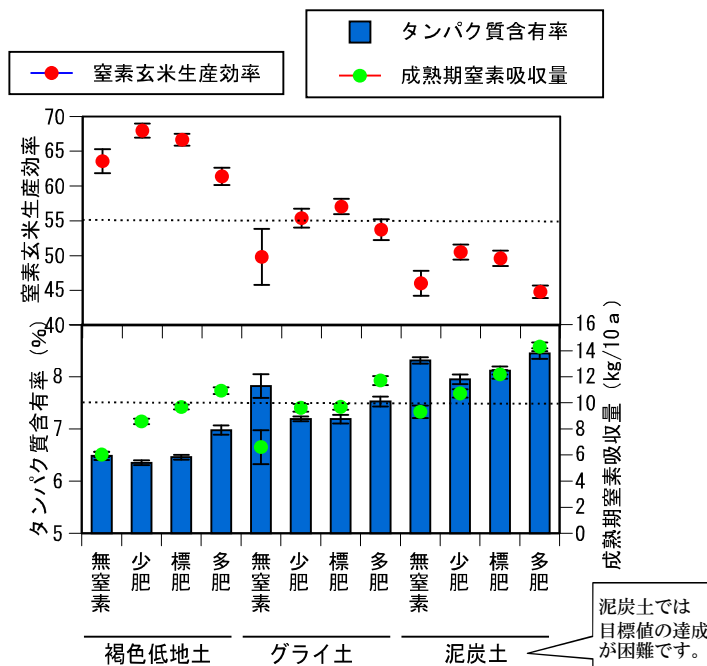


刈り遅れにより品質が低下します。適期収穫を心がけましょう。収穫目安は950～1000°Cです。

量より質が優先です

「ゆめぴりか」の品質・食味管理目標と栽培指針		
出穂後20日間 日平均気温積算値 ¹⁾	430°C以上	430°C未 満
アミロース含有率区分	19%未満	19%以上
タンパク質含有率	7.5%未満	6.8%以下
玄米品質	一等米（整粒歩合70%以上）	
成熟期窒素吸収量 ²⁾	10kg/10a以下	
窒素玄米生産効率 ²⁾	55以上	
目標収量 ²⁾	地帯別基準収量から 20kg/10a減じる	
籾数 ^{2),3)}	28,000-32,000粒/m ²	
穂数 ²⁾	580-650本/m ²	
出穂晩限 ¹⁾	出穂期後20日間日平均気温積算値 430°C以上を確保できる日	
移植晩限 ¹⁾	DVR法により推定した出穂期(平 年)が出穂晩限と一致する移植日	
窒素施肥量 ^{2),3)}	地域の施肥標準量を遵守する	
収穫適期 ³⁾	出穂期後日平均気温積算値 950～1000°C	

1)アミロース含有率19%未満に対応。2)タンパク質含有率7.5%未満に対応。
3)玄米品質一等米（整粒歩合70%以上）に対応。



窒素施肥量は地域の施肥標準を守りましょう。