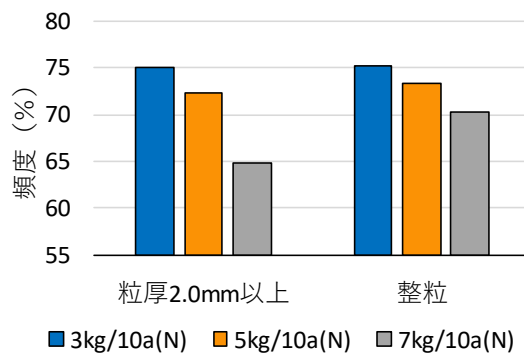
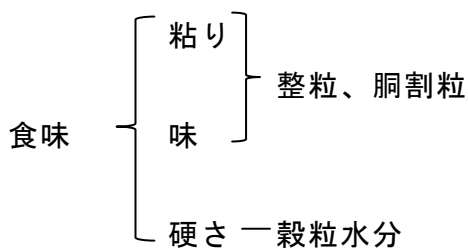


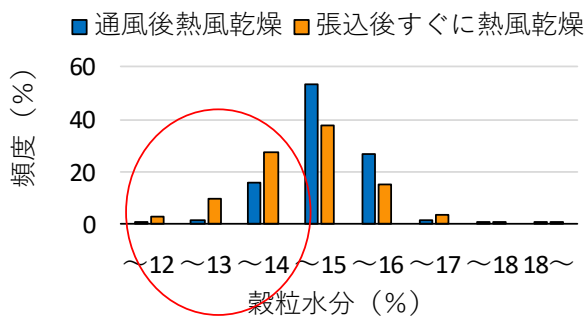
極良食味を目指した「彩のきずな」の栽培法

極良食味生産は、米のブランド力強化に重要です。そこで、埼玉県が育成した病害虫や夏の暑さにも強い「彩のきずな」の極良食味生産技術を開発しました。これまでの栽培に比べ、施肥量を控え、可能な限り深水で栽培します。収穫は適期を迎えたらすぐに実施します。急激な乾燥は食味を低下させるので、一昼夜の通風乾燥を行った後に熱風乾燥で仕上げます。適正な仕上げ水分を厳守し、乾燥後の保管は水分低下に十分注意します。これらをとりとめた「極良食味を目指した「彩のきずな」栽培暦・栽培指針」を、当センターのホームページで公開しています。



「彩のきずな」の場合は食味は、整粒が多く胴割粒が少ないと粘りと味が、適正な穀粒水分が保たれると硬さが向上し、高評価が得られます。

施肥は、基肥量を少なくすると、粒厚や整粒比が高まり、食味向上が期待できます。



乾燥は、張込後一昼夜の通風後熱風で乾燥すると、食味低下の原因となる過乾燥粒（赤丸内）が減少します。



他の栽培技術も検討を行い、極良食味生産に特化した栽培法を確立しました。

極良食味を目指した「彩のきずな」の栽培暦、栽培指針は、下記からダウンロードできます。
アドレス : <https://www.pref.saitama.lg.jp/b0909/suidenkoudoriyou.html>

(水田高度利用担当 TEL 048-594-8321)