

いいね！農業技術センター君

ソバと並んで幌加内農産物の顔～もち米の謎に迫る

皆さん正月にお餅をたくさん食べたでしょうか？今や「臼・杵で餅を搗く」家庭も少なく、年中販売されている「パック入り切り餅」の購入が主流です。鏡餅も最近は大きいもので中に「パック入り切り餅」が入っています。

さて、原料となる「もち米」、農業の場合「糯米」と書きます。北海道だけでも数品種あり、幌加内町では3品種（「はくちょうもち」「風の子もち」「きたゆきもち」）が作付けされてます。早い品種・遅い品種、実需側の要望等によるものでしょう。

ところで、これらのもち米品種、他府県とは少し違いがあります。「感温性」「耐冷性」が違うのは当然ですが「おこわ」や「和菓子」に向く「炊いてから、餅にしてから硬くなりづらい」品種です。他府県の品種は「餅にしてから硬くなりやすく、切りやすい」つまり「切り餅」「あられ」に向く品種と中間的な品種が主流です。これは「硬化性」というもち米独特の「高い＝硬くなりやすい」「低い＝硬くなりづらい」という性質です。需要は「切り餅」「パック入もち」「あられ」が中心で、「硬化性が高い」品種が望まれてました。

「もち米の硬化性は登熟温度（穂が出てから実るまで）の関係が深い」ということで北海道のもち米はまさにその点で不利だったのしょう。

今は北海道で硬化性の高い品種も育成されてますが、最近はそのにこだわらず、「色々なアイテムを」というスタンスで育種してます。

幌加内町のもち米は柔らかい餅やおこわに最適！（以前は硬化性が高い「しろくまもち」も作付してました。）



硬化性高い



硬化性低い

～硬化性比較～
一定条件下、餅つき機でつき成形後、5℃25時間置いた状態で見ると

農業技術センター ワンポイント知恵袋！

テーマ：テントウムシは益虫？害虫？

昔、「テントウムシのサンバ」なんて歌がありました（かなり古いですね）。「赤青黄色の衣装をつけたテントウムシが..」そんな姿のテントウムシはいませんが、あの斑点、星の数が違うのは見ますね。普通皆さんがよく庭で見えるのは「ナナホシテントウ（ムシ）」か「オオニジュウヤホシテントウ（ムシ）」でしょう。どちらも愛らしい「テントウムシのサンバ」にふさわしい感じがしますが、この2種類は似て非なるもの、と言えます。

ナナホシテントウはアブラムシなどを餌とする「肉食」で人にとって「益虫」です。作物や花に付く小さな害虫をやっつけてくれます。

オオニジュウヤホシテントウは「草食」でナス科作物の葉の表皮等

を食べて葉の光合成を邪魔する、人にとっては「害虫」です。星の数が多い方がいい場合もありますが、テントウムシは大違い。でもオオニジュウヤホシテントウも悪気はありません。人間の都合ですかね。



▲ナナホシテントウ



▲オオニジュウヤホシテントウ

幌加内でもさつまいもが作れます!!

今年のおいもほりはさつまいもでいかがですか?



pHは6.0前後
施肥目安量 (基肥のみ)

N, 窒素	P, リン酸	K, カリ
5g/m ²	10 g/m ²	15 g/m ²

さつまいも栽培

圃場準備

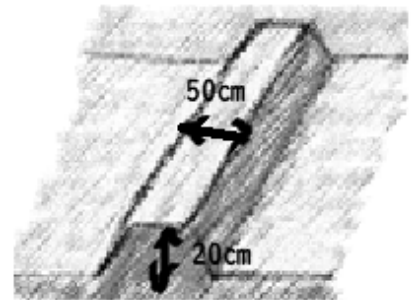
堆肥を施し、水はけがよくふかふかの土を作るようにします。コガネムシ等の害を避けるため、堆肥はなるべく作付け前年に施すと良いです。

施肥

窒素が多いと「つるぼけ」といって、葉やつるだけがよく育って、いもが大きくなりません。窒素施肥量が5 g/m²となるように肥料は少なめにします。カリは堆肥を施用することで補えます。

畦立て

畝間90~120cm、排水性の改善のために、20cm~30cmの高畝にし、ベット幅50cmとします。マルチは地温の確保のために、緑または透明を利用しましょう。



苗について

植え付ける苗は、ポット苗ではなくつる苗です。ポット苗はつる苗をとるためのもので、ポット苗を定植すると、樹勢が強すぎてつるボケします。つる苗を購入してきたら早めに定植し、保管する場合はしおれないように茎を水につけて常温におきます。つる苗の活着をよくするため、植え付け前に活着材を使用することも効果的です。

定植

畦立て後、畝の地温が上がり、晩霜の危険がなくなってから定植します(6/10前後)。株間は26cm~40cm、苗の切り口から2~6節を埋めます。株間や埋める節数、苗の植えつけのやりかたで、いものつきかたが変わります。いろいろな植えかたを試してみましょう! また、土の状態がよくない(乾燥している、通気がわるいなど)と、ごぼう根や、細い根になってしまいます。前述の通り堆肥の施用がカギです。



出典: 農林水産省ホームページ https://www.maff.go.jp/j/agri_school/a_tanken/satu/04.html

定植後の管理

定植時の苗はほとんど発根していないため、数日間はおかれたようになりますが、1週間程で発根活着します。活着までは乾燥に弱いので、適宜水やりをします。また、寒さにも弱いので、定植後の低温回避には、不織布をべたがけ利用しましょう。雑草が目立つ場合は除草をします。さつまいものつるが伸びてきたら、つる先からの発根を防ぐために、つる返しをしましょう。

収穫

9月の下旬から10月の上旬に掘ります。霜にあたると腐るので、早霜には気を付けます。なるべく圃場の乾いた日に、皮を傷つけないようにやさしく収穫します。収穫直後は皮がむけやすいので、水洗いはせず、土が乾いたら軽く払うように取ります。1本ずつ新聞紙に包み段ボールなどに入れて、15度くらいの室温で1~2か月ほど保存できます。また、掘りたてよりも、2週間以上おいてからのほうが甘くなりおいしいです。

参考:

農林水産省

道総研道南試験場花・野菜技術センター「北海道でチャレンジ!!さつまいも栽培マニュアル(2015年暫定版)」