

らんこし米栽培ガイドライン

～ らんこし米ブランドのさらなる飛躍を目指して ～

序 文

皆様に愛されるお米の産地として、蘭越町の自然、そして何よりも顧客ニーズに沿った米づくりを続けるため、以下四つの取り組みを「らんこし米」に携わるもの全ての共通理念として掲げ、生産者・関係団体が一体となって実践します。

一、 「らんこし米」を育んだ雄大な羊蹄山やニセコ連峰、尻別川などの自然に感謝し、地域の環境保全、景観に配慮した環境に優しい農業を推進します。

一、 北海道内有数の良食味米産地として、お客様に最高の食味の「らんこし米」を安定的に提供するため、「高品質・良食味米」の維持向上のための15か条を徹底して実践します。

一、 お客様との対話に努め、常に安全・安心を提供していくため、「安全・安心の米づくり」に向けた6か条を徹底して実践します

一、 常に栽培技術の向上・研鑽に努め、米づくりにおける基本技術の励行、土壌条件に合せた適切な肥培管理を実践し、最高に美味しい「らんこし米」を生産します。

1 「高品質・良食味米」の維持向上のための15か条

- (1) 収量より品質を最優先した米づくりとするため、目標収量は510kg/10a(8.5俵)とする。
- (2) 稲わらの圃場搬出・堆肥化または腐熟促進を実践し、有機質資源として有効的な活用に努めます。
- (3) 毎年、種もみの100%更新をします。
- (4) 融雪促進・圃場の排水改善を実践し、本田の乾燥化に取り組みます。
- (5) 老化苗を防止するため移植予定日に基づく育苗計画を立て、適正な温度・水管理を実践し健苗育成に努めます。
- (6) 定期的に土壌診断を行い、圃場条件に合せた適正施肥を実践します。
- (7) 適正な栽植密度・移植深度を実践し適期移植に努めます。
- (8) 稲の生育及び気温に合わせて、中干し・溝切り・水管理を適正に行います。
- (9) 低タンパク・高品質米生産に向けて幼穂形成期から1週間後にケイ酸資材を施用することに努めます。
- (10) 圃場確認を細目に行い病虫害発生予察に努め、適確な防除を実施します。
- (11) 外観のみで判断せず、試し刈りによる玄米判定に基づき適期収穫に努めます。
- (12) 胴割粒の発生や過乾燥を防止するため、急激な乾燥は行いません。
- (13) 調製は品種別に指定された篩い目を使い、整粒歩合の高い米に仕上げます。
- (14) 全量が1等米の格付けとします。
- (15) 玄米タンパク含有率は、美味しさの基準である6.8%以下を目標とします。

2 「安全・安心の米づくり」に向けた6か条

- (1) 環境と調和の取れた農業生産活動を進めるため、農業環境規範(※注1)を遵守します。
- (2) 気象変動による品質低下を避けながら化学合成農薬・化学肥料の使用量を慣行基準の5割以上減らすことを目指し環境にやさしい農業に取り組みます。
- (3) 農道・畦畔は、草刈りを基本とし農地・水・環境保全に配慮します。
- (4) 異品種混入(コンタミ)を防止するため、収穫・乾燥・調製時の機械清掃等を徹底します。
- (5) 生産履歴を記帳し、出荷前提出を遵守します。
- (6) 農業生産工程管理手法(GAP)(※注2)に取り組みます。

注1：農業環境規範とは、環境と調和した農業生産活動を行っていく上での基本的なポイントで、農業者が営農活動の自己点検に使用するものです。

注2：農業生産工程管理(GAP)とは、農業生産活動の持続性を確保するため、食品安全、環境保全、労働安全に関する法令等を遵守するための点検項目を定め、その実施、記録、点検、評価を繰り返しつつ生産工程の管理や改善を行う取り組みのこと。

蘭越町米麦改良協会(蘭越町・ようてい農業協同組合蘭越支所・石田商店)