

# かがわの米

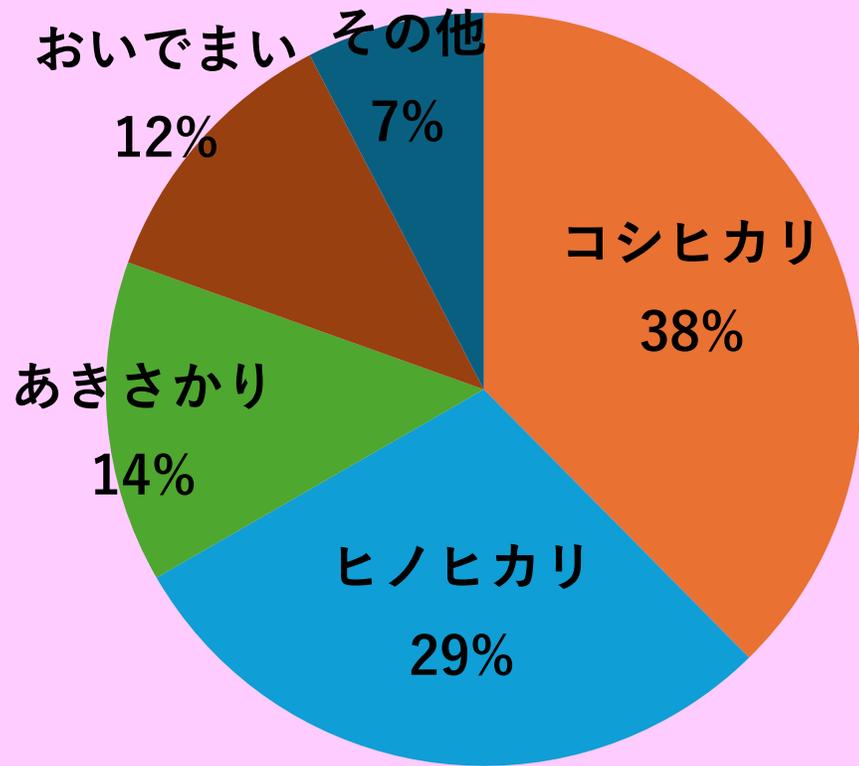
～ヒノヒカリの紹介～

JA香川県 営農部 販売戦略課



# 香川県における作付面積と田植・収穫時期

推定面積（9,700ha）



	田植え	収穫
コシヒカリ	5月初～6月中	8月中～9月中
あきさかり	5月下～6月中	9月中下
ヒノヒカリ	6月中下	10月中
おいでまい	6月中下	10月中

# ヒノヒカリについて

宮崎県で育成され、香川県では15年以上前から栽培されています。



## 特性（抜粋）

粒形	粒形は中粒で楕円形 背部は直線的で基部が角張っている
色艶	濃い飴色で光沢・色沢は良い
皮の厚薄	皮厚は薄く、透明度はある
その他	生産年によっては、粒形が不揃いになることや薄茶米が発生しやすい等、台風の影響を受けやすい傾向がある

# ヒノヒカリについて

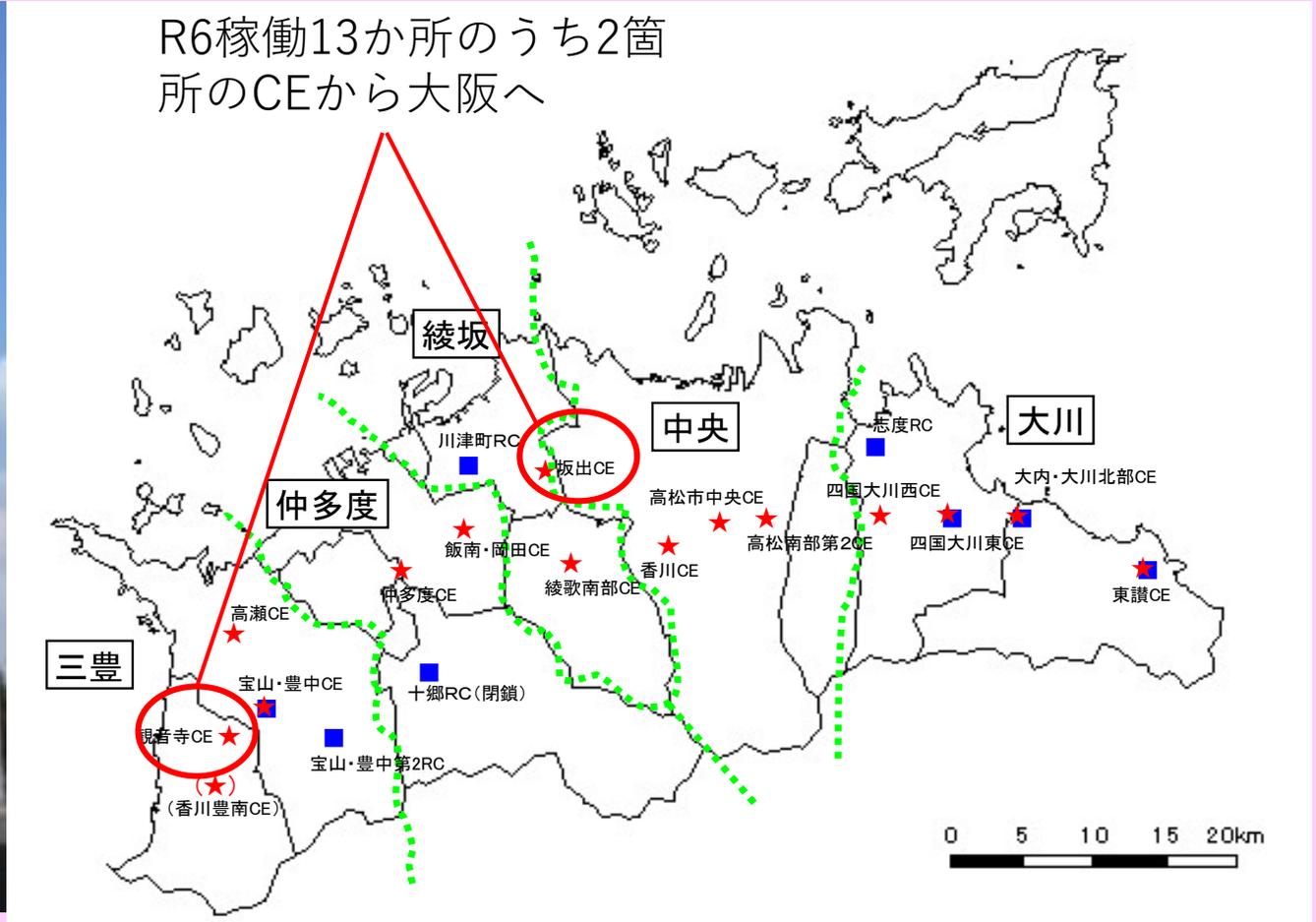
宮崎県で育成され、香川県では15年以上前から栽培されています。



食味の特徴	
香り	甘め
硬さ	柔らか
甘み	強い
食感	粒よりもかたまり

# かがわの米の安全管理

大阪府学校給食専用銘柄米はカントリーエレベーターで乾燥調製しています



# かがわの米の安全管理



## 1 【荷受】

農家がフレコンという大きな袋などで稲を持ち込みます。



## 2 【計量】

異物などを除去した後、計量が行われます。

## 3 【乾燥】

常に稲を流動させながら乾燥します。均等に最適な水分量に乾燥させます。



## 4

### 【貯蔵サイロ】

サイロでは、常に適正な穀温に管理することで、品質の劣化を防いでいます。同CEでは高さ90mのサイロ口が14本あります。

異物除去  
品質均一

適切な  
穀温管理

## 5 【選別】

出荷の直前に稲摺りを行い、その後「選別機」にかけ、最終調製をします。同CEでは最新のフルカラー「色彩選別機」を新規導入し、さらに品質の向上が可能になりました。ほかのCEでも順次導入中です。



## 6 【袋詰め】

計量から30°。入りの紙袋への袋詰めまで行える機械を導入。この機械を使うと紙袋の口がマシン縫じになります。



## 【リサイクル】

調製や稲摺り、精米の段階で出た籾殻や米糠などは“堆肥”になるため、地域の生産者に無料で還元しています。同CEの周辺は特産のモモをはじめとする果樹の産地。栄養豊富な米からできる堆肥はすぐなくなるほどの人気だとか。

# かがわの米の安全管理



種子更新率99%

栽培管理記帳

残留農薬検査

※種子更新とは、毎年銘柄の確認された種子を購入することをいいます。自家採種を繰り返すと品種の退化が起こります。

※農家さんは使用した肥料、農薬を米の履歴書に記載しています。



## さめき米の安全・安心対策

**①高い種子更新率**  
消費者に安全・安心をお届けする「JA香川県」の要件でもある種子更新は、99%と非常に高い更新率を誇ります。あわせてDNA鑑定分析も実施しています。銘柄が確認された種子により生産されているので安全・安心です。  
令和4年産DNA鑑定分析点数369点  
※種子更新とは、毎年銘柄の確認された種子を購入することを言います。自家採種を繰り返すと品種の退化が起こり、品質や収量が落ちることがあります。

**②生産者の安全・安心対策意識の向上**  
品種ごとに作成された地区別栽培基準(栽培のしおり)に基づき、栽培管理・施肥防除を行っています。生産者と農業安全使用基準の遵守について協定書の締結もしています。さらにJAは、生産者から生産履歴を100%回収し、点検をしています。  
検証として残留農薬検査・カドミウム検査を実施しています。  
令和4年産残留農薬検査点数34点  
カドミウム検査点数23点

**③農産物検査員の品位鑑定技術の向上**  
登録検査機関であるJA香川県では、農産物検査技能の維持向上を中心となって担う指導的検査員であるリーダー検査員制度を設けています。リーダー検査員を中心に鑑定研修会、技能確認会における品位鑑定実習、程度統一実習を行うとともに、JA香川県自らが鑑定試料を作製しています。

生産基準を遵守します。

記帳で安全を保証し、消費者に安心をお届けします。



# 食育活動

食育活動・各種勉強会などにもご協力させていただきます



お米の作り方

お米の保管方法

お米の美味しい食べ方



# 食育活動

ニーズに合わせた講習会も実施させていただきます



バケツ稲がうまく育ちません

成長時点毎に講習会を実施します



かがわの米をよろしくお願いします

