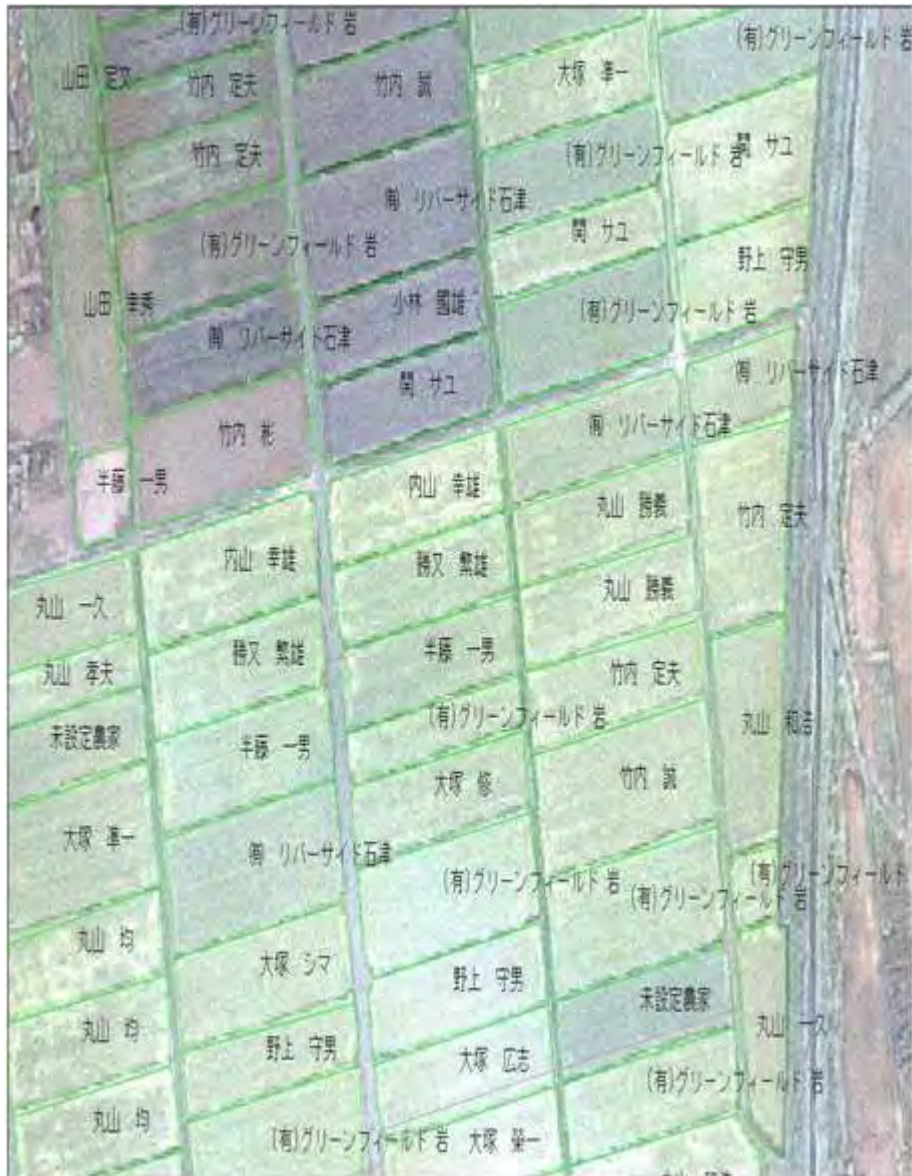
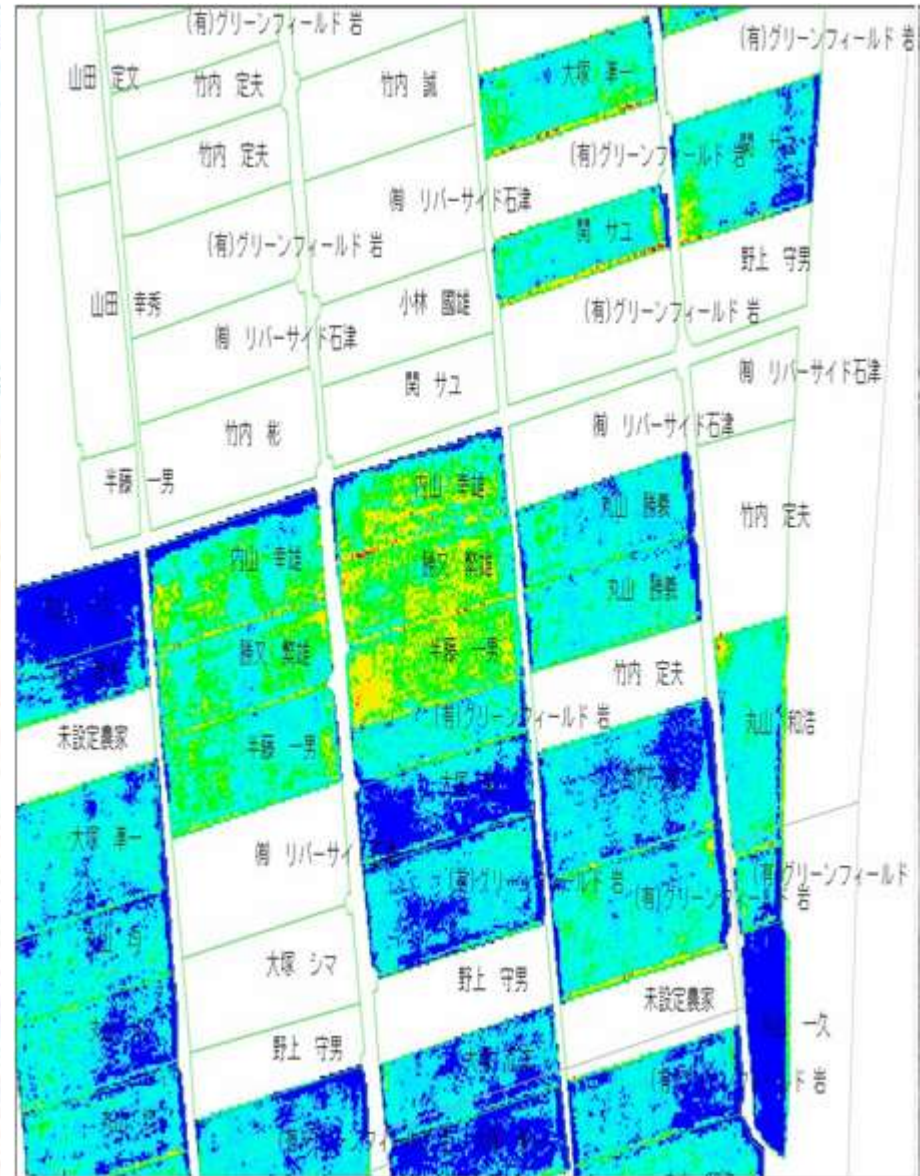


## マッピングシステム 衛星写真+耕作者



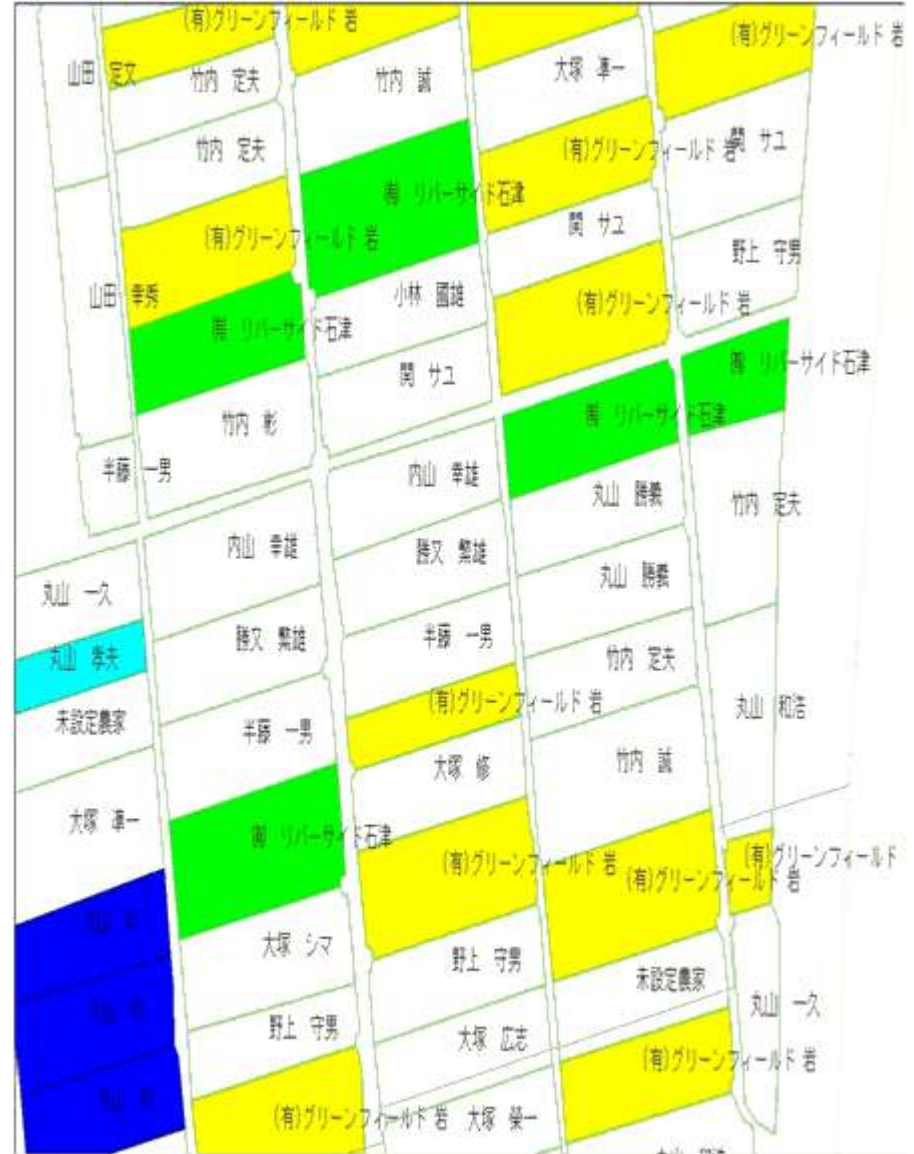
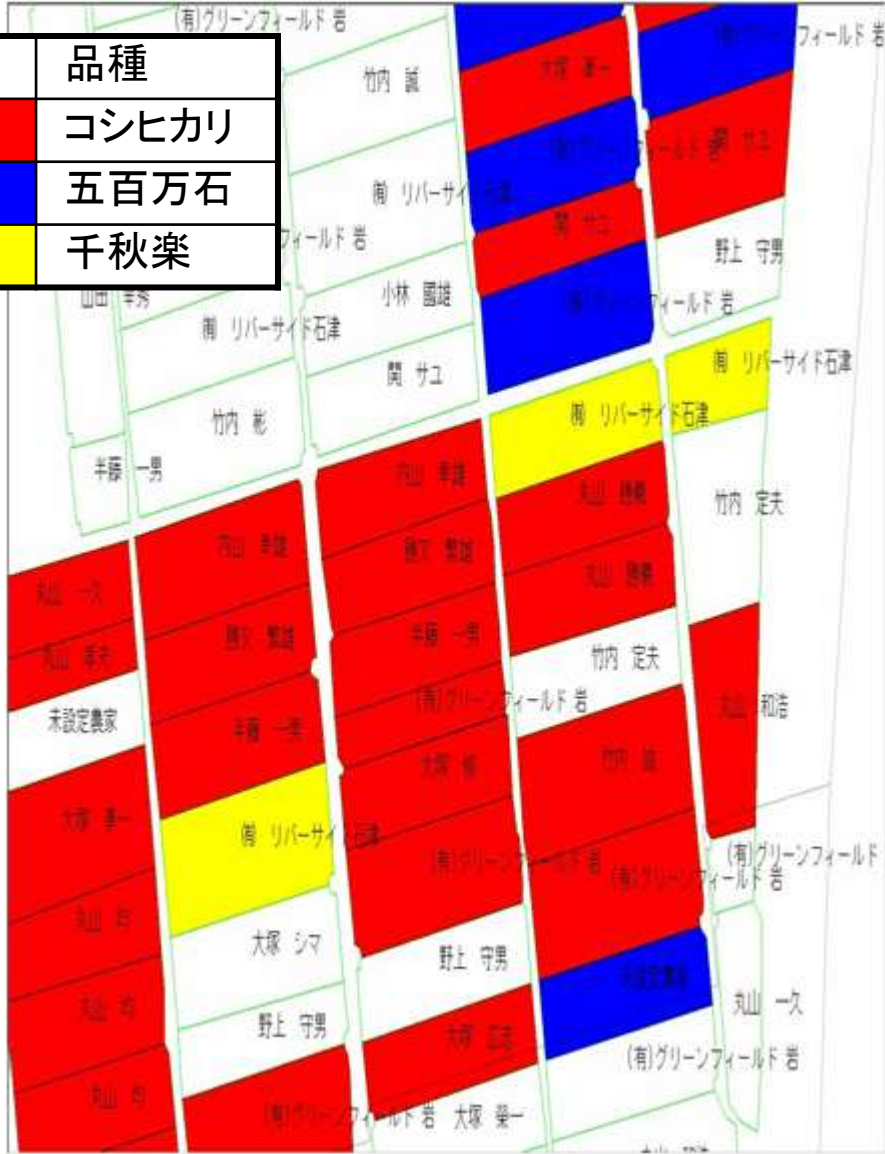
## マッピングシステム タンパクマップ



# マッピングシステム 作付分布図

# マッピングシステム 耕作者分布図

	品種
■	コシヒカリ
■	五百万石
■	千秋楽

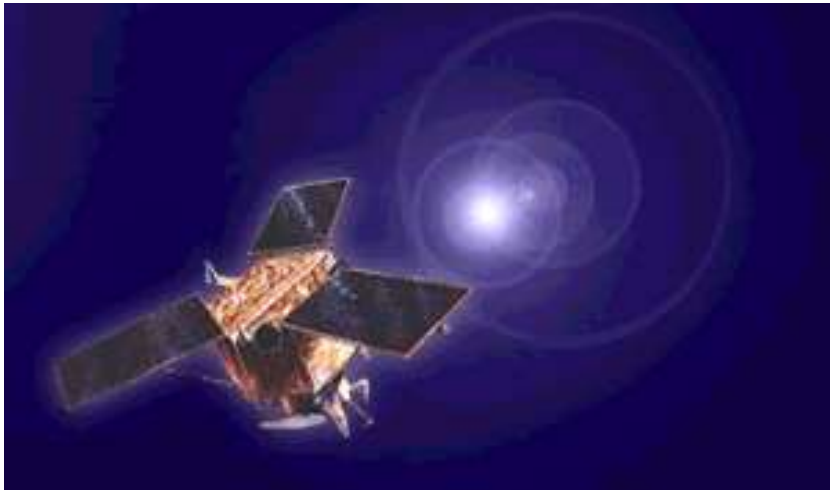


### 3. 地元食品産業との連携

#### ①酒造好適米生産の確立

品 種	たかね錦	H11年より玄米タンパク含有量による4区分の価格差設定を導入	部会制による技術指導で品質向上対策を 実践
	千秋楽	H14年より玄米タンパク含有量による4区分の価格差設定を導入	〃
	五百万石	H15年より玄米タンパク含有量による2区分の価格差設定を導入。但し、JAでは3区分の価格差精算を実施。	衛星画像解析予測データを活用し、CEサイロ区分(500t)
平等から公平への脱却 玄米タンパク含有量 (例) 6.4%以下・6.5%~7.1%・7.2~7.4以上・7.5%以上			

#### ○衛星画像解析（リモートセンシング）活用による精密農業



- ①玄米タンパク含有量を予測し収穫前刈取り適期調整及びCEサイロ仕分に向けた高品質生産
- ②CE搬入時の荷受調整

# カントリーエレベーター出荷確認票

## 平成25年産米・CE出荷確認票 特別栽培米五百万石 ( 区 分 A )

籾搬入月日 月 日 圃場野帳No. 9598

耕 作 者	住 所	長岡市飯塚	
	氏 名	(食味分析表示No) 7192 115008	
水 田	地 番	飯塚刈安	
	面 積	1,420 m <sup>2</sup>	
備考	推定蛋白値	7.35	%
	刈取予想日	9/3	

(注)

- ① 生産者は該当圃場の生籾をCEへ搬入される際、車又は、7口70kg単位で必ず荷受窓口に提出をして下さい。
- ② 確認票を持参されない場合、荷受が遅れます。留意して下さい。

こしじ地区カントリーエレベーター

# 衛星画像解析通知書

平成25年 8月25日

長岡市飯塚  
田中 様

## 五百万石の衛星画像解析について（お知らせ）

見出しの件につきまして、例年どおり五百万石全圃場の蛋白含有量解析結果についてお知らせ致します。また、刈取予想日も合わせて掲載いたします。  
この圃場通知書をもとに、来年度以降の栽培改善計画の参考にさせていただきたいと思っております。  
また、刈取予想日は今後の天候や圃場によって前後する場合がありますので、参考としてお考えください。

水田 番号	地名	地番	作付品種名	水張面積 (㎡)	推定蛋白値 (%)	刈取予想日
802	飯塚刈安		特裁米五百万石	1,060	7.50	2012/09/03
7	飯塚刈安		特裁米五百万石	1,420	7.30	2012/09/03
1	飯塚清水下		特裁米五百万石	850	7.60	2012/09/03

越後さんとう農業協同組合  
こしじ地区営農センター 金子  
TEL 92-5606/FAX 92-6720

## 4. リモートセンシング事業の新たな取り組み

平成24年～



### 収穫前に通知することにより適期刈取・集荷計画

- ①実需の需要に応じたタンパク含有量毎に区分集荷の実施
- ②高解像度衛星から低・中解像度衛星への切り替え、衛星画像・解析結果の多様な利用

### マッピングシステムを利用した営農指導

- ①パソコン型からクラウド型へ切り替え、データの一元化を実現したマッピングシステムにより、営農指導員の多様な活動拠点を実現

### 農家への通信簿的活用

- ①食味分析法の管内統一基準による実施により、実測値に基づくお米通信簿の配布

### ランニングコスト低減による生産手取りの最大化

# お米通信簿（食味分析結果）

平成26年2月28日

長岡市寺泊矢田  
様

越後さんとう農業協同組合

## 平成25年産米コシヒカリ お米通信簿（食味分析結果）のお知らせ

日頃JA事業に対してご理解を賜り誠にありがとうございます。  
平成25年産米のコシヒカリについて、出荷及び分析用サンプルを頂いたお米の食味分析結果についてお知らせいたします。  
今年度の米生産の参考にしていただければ幸いです。

（単位：％、点）

品種	評価値	蛋白	アミロース	備考
特裁米コシヒカリ	88	6.10	19.10	CE/RC 又は フレコン検査
特裁米コシヒカリ	91	5.80	18.70	個袋
(H24平均)	88	6.20	18.90	
(管内平均)	89	6.04	18.99	

### ◎データの読み方

使用機種：ケット AN-820

◇評価値	評価値とは、味を構成するタンパク値・水分・アミロースから、最も平均的なお米を88点とした場合(100点満点)の相対値を算出したものです。メーカーにより分析項目等が異なるため、他の食味計との安易な比較はできません。
◇蛋白 (水分15%)	タンパク質含有率が高くなると、ご飯が硬くなるとともに、粘りが低下し、食味は不良となります。過度な穂肥や実肥は、タンパク質含有率を高めて食味の低下を招きます。 6.5%を超えると、多くの人が美味しくないと感じます。新潟県のコシヒカリの目標値6.0%を目指しましょう。
◇アミロース (参考値)	デンプンの種類の1つです。(または、「デンプンはアミロースとアミロペクチンに分けられます。’) アミロース含有率が低いと、ご飯の粘りが強くなり食味は良好となります。もち品種はアミロース0%です。アミロース含有率は、施肥よりも品種固有の特性に強く影響されます。また、登熟期に高温になるとアミロース含有率が低くなります。

平成25年度 越後さんとう管内の食味分析結果について（調査機器名：ケット AN-820、水分15%換算）

支店名	寺泊	寺泊西	和島	出雲崎	中部中央	与板	三島	こしじ中央	塚山	岩塚	全体
H25年産	6.04%	5.85%	6.07%	6.35%	6.25%	6.31%	6.32%	6.17%	6.13%	6.04%	6.22%
H24年産	6.26%	6.34%	6.02%	6.06%	5.96%	6.05%	6.01%	6.11%	6.02%	6.06%	6.05%

## 企業実需者との契約栽培

### 1. 市内酒造会社（数社）

#### ①酒造好適米品種による生産者部会及び酒造会社により登録生産者……

- ・加算金 410 名
- ・タンパク含有量（数値）区分による買取価格差を導入（平等から公平へ）  
（H5～1社と始まる）

※ H25 生産量 48,358 俵 栽培面積 5,819,907 m<sup>2</sup>

- ・1社とは、酒造好適米（五百万石）について、マッピングシステム及び衛星リモートセンシングの活用により、収穫前圃場時の玄米タンパク含有量を予測し、基準値を基にCE（共同乾燥調製施設）搬入時にサイロ2区分を実施。

※ H25 生産量 23,917 俵 栽培面積 23,244 m<sup>2</sup>

また、酒造好適米（たかね錦・千秋楽）2品種については、栽培技術指導会等を酒造会社と連携しながら実施し、買取価格はコシヒカリ+ $\alpha$

※ H25 生産量 3,692 俵 栽培面積 3,607 m<sup>2</sup>

### 2. 地域製菓会社（数社）

#### ①特別栽培米わたぼうし生産者部会（もち米H16～） 87名

- ・栽培圃場巡回を製菓会社・生産者と連携して実施

※ H25 生産量 10,495 俵 栽培面積 1,236,771 m<sup>2</sup>

- ・H26より多収性加工用もち米の3年契約 4,000 俵に取り組む。（今後わたぼうし品種からの移行が想定される）

### 3. 製菓通販会社

#### ①コシヒカリ栽培研究会（H16～）会員13戸（法人10・大規模農家3）

- ・CE（共同乾燥調製施設）サイロ1本（250t）から始まり 現在サイロ2本（500t）を使用。

尚、販売にJAは関わらず、主たるは研究会販売であるが、会員の判断で独自販売又はJA販売も選択可

※ サイロ2本（500t）＝約6,600俵