

## 期待の大麦新品種 「ニューサチホゴールデン」

「とりあえず生」という第一声は飲みでの定番の決めセリフ。そもそも何で1杯目は生ビールなのか？と。それは、酔っぱらう前の五感が正常なうちの1杯目に冷えた喉ごしの爽快感と大麦とホップの香りを味わい、今日一日の労をねぎらうには師玉のセレクトであるから生ビールを愛飲するのであろうか！？。さて、しのぎを削るビールメーカーは他社との差別化を愛飲者に訴えるために「ビールは鮮度が命！」と、鮮度保持方法を全面に押し出したりそれを売りにした商品を自宅まで工場直送したり色々な差別化を図っている。そんなビール党には朗報の鮮度劣化しにくいビール製造が可能な大麦新品種「ニューサチホゴールデン」が今作より作付が本格拡大している。

ビールメーカーからは主原料である大麦の鮮度が劣化しにくい香味安定性の品種改良が求められてきた。そこで主産地のひとつである栃木県農業試験場は鮮度劣化において影響を及ぼす「LOX-1」を失欠した品種改良に取り組んだ。LOX-1とは原麦リボキシゲナーゼという酸化分解酵素なのだが、この分解酵素がビールの品質維持において負のファクターとなっている事が既に分かっている。このLOX活性を押さえることによりビール製造中の酸化分解が発生しにくくなりビール劣化臭の原因物質が低減、品質向上が図れるとの事。また、「ニューサチホゴールデン」



栃木県農業試験場  
 ニューサチホゴールデン栽培マニュアルより

は全国の大麦作付の6割を占める早生多収系品種であるサチホゴールデンから改良しているため栽培特性の長所を継承しており、収量面については同等、品質面においてはサチホゴールデンよりも向上し生産者にとっても品種の切替に取組易くなっている（ただし、欠点である早播や遅播すると側面裂皮粒が出やすい特性も引き継いでいる）。施肥についてはどの麦品種でもそうなのだが、圃場pH(H20)が5.5以下では極端な生育不良となるようだ。よってpH6.5～7.0を心がけるべく、アルカリ資材の投入を行いたい。（栃木県試験場では同品種の苦土を吸収させることも重要としており苦土炭カルを推奨）また、リン酸質資材を単肥で施用することにより穂数増加による増収と子実粗蛋白質含量の低下（適正化）が期待できる結果が出ておりヨウリンや苦土燐酸の施肥も推奨している。メインの3要素肥料についてもリン酸成分が高い山型の成分で配合されている肥料銘柄を推奨している。麦作で特に汎用的に生産者に使用されているオール14（窒素：リン酸：加里成分が14-14-14）はリン酸不足や春期の窒素不足に陥るとしてあえて名指しで推奨しておらず、地域に合わせた専用肥料（栃木県では基肥一発肥料8-18-16で被覆尿素シグモイド40日タイプ20%配合が主力銘柄、粗蛋白質含量が低い地域には14-18-14で被覆尿素シグモイドタイプ40%配合、粗蛋白質含量が高い地域には10-30-12の無機化成）を推奨しているところが品種特性に合わせた肥料の選定という意味で興味深い。当社扱い商品であれば激寒期である2月中旬から3月中旬頃までに分げつを多く取る目的として肥料吸収の促進を狙うべく茎立期頃に水溶性苦土・微量要素資材のハイグリーンやサンメイト、ホスピタ等の追肥で茎数増加による収量増を狙うのも実績があり面白いだろう。ニューサチホゴールデンは5月上旬より収穫が開始される。今年の秋以降にはニューサチホゴールデンが主原料となった鮮度の高いビールが楽しめるだろう。気が早いけど今年の秋以降が待ち遠しいものだ。

出典文献：新技術シリーズNo. 19の栽培マニュアル（栃木県農業試験場発行）

## 全関西トモエ肥連現地研修会 in 福岡

2月21～22日にかけて全関西トモエ肥連現地研修会が福岡県で開催された。出席者は、波部産業株式会社・波部理事長を始め、堀池商店・西本肥料商店・南海肥料株式会社・豊国産業株式会社・株式会社井澤商店・廣本肥料株式会社・島根米穀株式会社・株式会社鶴田利七商店の各社様並びにトモエ肥連・山本事務局長・エムシー・ファーティコム社・当社を合わせて15名が参加した。全関西トモエ肥連現地研修会は、前々回2016年11月に山口県宇部市にてエムシー・ファーティコム社宇部工場見学を中心に開催、前回は、2017年12月大阪でグローバルGAP・JR西日本及びみなど銀行の農業への取り組みについて室内研修を行なった。今年の研修場所は同会初めて九州を訪れ、福岡県糸島市で開催された。糸島市は福岡県西部に位置し、福岡中心部より高速道路を用いて車で30～40分とアクセスも良い立地である。JA糸島が運営している産直市場「伊都菜彩」を見学した。

伊都とは、古代「伊都国」、三世紀頃、30か国からなる邪馬台国連合の一つ。「魏志倭人伝」の記事にこの名があり、ここは邪馬台国派遣の地方官、一大率がおかれた。彼等はここで朝鮮半島や魏の帯方郡との外交にあたったと言う。戸数は1,000戸あり、長官を爾支(にき)、副官を泄謨觚(せもこ)、柄渠觚(ひここ)と言いい、帯方郡使が常駐していた。また、原始王墓がみられ、南朝鮮系支石墓が多く散在し、縄文末期頃より朝鮮との交渉があった。歴史的に重要な地域であったことが窺える。同施設の来店客数は、年間100万人以上おり、市内のお客様が3～4割、



市外からのお客様が6～7割と大都市福岡の近郊という要素も大きく都市の消費者に支持されている。同JAの正組合員約5,800人・准組合員約11,600人、合わせて17,400人で構成されている。同施設は平成19年4月に開設、敷地面積2ha、建物面積2,400㎡(内売り場面積が約1,200㎡)あり、出荷会員が1,200名で約半数が常時出荷されている。売り場構成は、農産物・畜産物・加工品・鮮魚類・その他で、農産物については全体の41%を占め、野菜類売上が7億円強、果物類が2億円、花が3億円、米が5千万円強となっている。中でも特産品は、イチゴの「あまおう」。「あまおう」の名前の由来は「あかい」、「まるい」、「おおきい」、「うまい」の4つの頭文字をとって命名されており6年の長い歳月をかけて研究開発された。11月中旬～5月に東京・京都・広島・福岡などに年間1,100トンが出荷されている。関西、中四国とは農業環境が異なり農業王国九州の奥の深さを実感出来て有意義な研修となった。宿泊先への帰路の途中に「芥屋の大門」に立ち寄った。芥屋の大門(けやのおおと)は、糸島市志摩芥屋の海岸にある海蝕によって出来た洞窟(高さ64メートル・開口10メートル・奥行90メートル)で玄界灘に向かって口を開き神秘的な景観を呈している。日本三大玄武洞の中でも最大のもので、六角形や八角形の玄武岩が柱状節理(ちゅうじょうせつり)をなして、玄界灘の荒波にそそり立っている。12月から3月にかけて遊覧船で約25分間の洞窟の中を見学するコースがあり、紺碧の海と洞窟内の蜂の巣状の天井など大自然が作り出した壮大な景観が楽しめるそうのだが、残念ながら当日は運休であったため海側から中を見学することが出来なかった。その後、福岡市内に戻り博多名物「水炊き鍋」を堪能した。研修場所が遠方だったため、慌ただしい日程であったが、各組合員の団結が深まり大変意義のある研修会でした。(大阪支店)

花粉症の季節ですね。以前、当紙505号(17/8/23発行)で花粉症対策に注目の作物“ジャバラ”についてご紹介しました。手軽な飴などもあり、気になる方はチェックしてみてください。

編集事務局：南部、助川

電話：03-5275-5511/E-mail：macjournal@mcagri.co.jp URL <http://www.mcagri.jp>