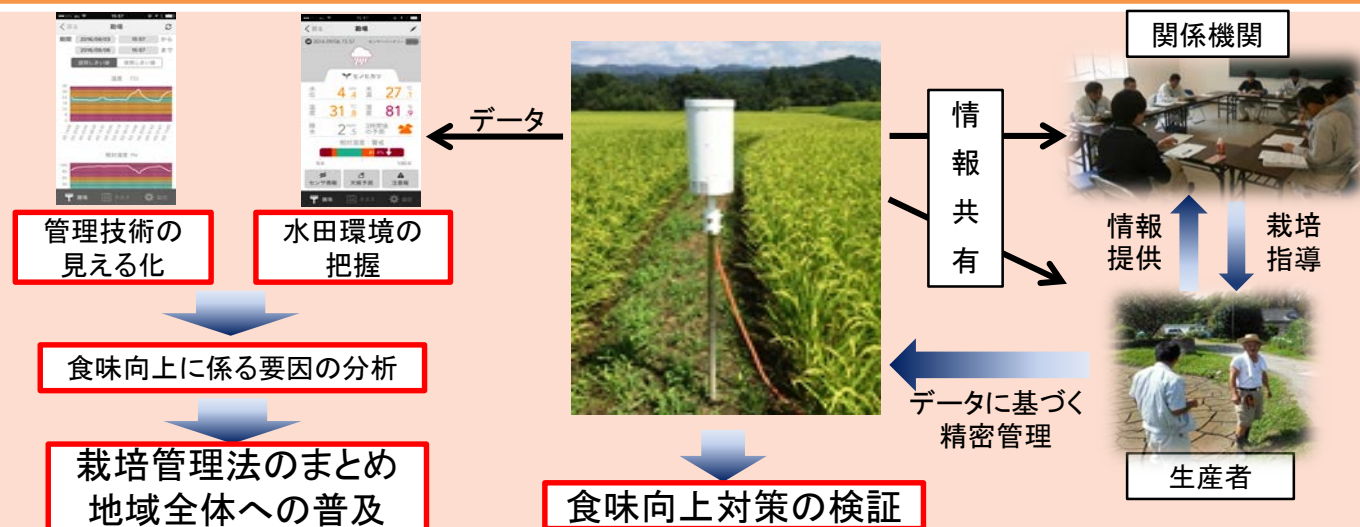


- 地域全体の米の食味向上のため、良食味米生産に係る要因の解明や生産者の「勘」に頼った生産からデータに基づく生産への転換が必要。
- 良食味米生産者の水田環境や水管理の実態把握による見える化と、水田センサを活用した精密水管理による食味向上技術を検証。
- 良食味生産地域の水田環境の違いをデータで認識でき、データに基づいた栽培管理につながった。

実証の流れ (あるいは実証の取組イメージ)



実証の成果

普及指導員の活動

- 1 実証地域の水田環境の把握
 - ①地域のアメダスのデータより平均気温が約1℃低いことを確認
 - ②取得データに基づく栽培管理の実施
 - ・収穫適期の判定(積算気温950~1,050℃)
 - ・気温や水温に応じた水管理
- 2 良食味米生産者の水管理の見える化
- 3 生産者のデータの重要性認識向上
 - ・「勘」と「データ」による作業適期の違い
 - 実証圃収穫時積算気温 1,040℃
 - 地域平均収穫時積算気温1,382℃
- 4 データに基づく管理による品質向上

- 1 取得データに基づく栽培指導
 - ①生育調査とリアルタイムデータの活用
 - ・中干し時期と期間(水位0cmの日数)
 - ・気温データに基づく水管理
 - 出穂後高温日は掛け流しの実施
 - ②蓄積データの活用
 - ・積算気温に基づく収穫適期表の作成
- 2 センサ設置圃場の生産者巡回、データの重要性を示すことで興味を持つ生産者が増えた
- 3 ICT技術の有効性の提示
 - ・生産者や関係機関との情報共有化、データ取得の有効性
 - ・データに基づく管理による品質向上

	たんぱく含有率	整粒率	未熟粒率
実証圃	5.9	84.7	14.6
地域平均	6.2	75.7	22.0

JAが水田センサ導入を検討