

－ J A新すながわ「ゆめぴりか」憲章 －

我々は、「ゆめぴりかを作り一緒に儲けよう！」を合い言葉に、オンリー・ワンの高品質・良食味米産地づくりに向けて、次の憲章に基づき「ゆめぴりか」を栽培しておりましたが、さらなる向上と「日本一の高品質・良食味・高管理・差別化流通を誇る J A新すながわゆめぴりか」を目指し、2018年8月吉日より、JA新すながわ「ゆめぴりか」憲章を以下のように改正します。

1. 基本事項

J Aと生産者が一体となって高品質・良食味・高管理・差別化流通「J A新すながわ ゆめぴりか」を、次世代においても継続的に出荷できる体制を、構築します。

2. 「安全・安心」確保に向けた取組

- 1) 栽培履歴（※1）は必ず記帳し、出荷前に協議会へ提出します。
- 2) 米以外の異物混入防止（コンタミ）対策を徹底します。
 - ①毎年専用種子更新率100%を遵守します。
 - ②違う種類の米（異品種）の混入防止対策を徹底します。
- 3) 北海道米あんしんネットGAP（※2）の取組を遵守します。
また、食の安全・安心の観点から農業生産工程管理（GAP）にも積極的に取り組んでいきます。
- 4) 5月下旬から9月頃まで（栽培期間中）は積極的に田んぼに入り、基本技術に基づき管理を徹底します。（J A新すながわ ゆめぴりか栽培ごよみの遵守）
- 5) 栽培期間中に生育状況などの講習会を3回以上開催し、農作業が落ち着いた時期（農閑期）には収穫した「ゆめぴりか」の高品質・良食味・高管理・差別化流通などについての確認・見直しなどの検討会を3回以上開催し、各生産者の技術向上を図ります。
- 6) 産地及び地域の情報を積極的に消費者や販売店へ届けます。
（SNSの積極的な利用及び消費地訪問、店舗訪問など）

3. 「高品質・良食味」の維持、向上のための栽培基準12ヵ条

- 1) 美味しさと品質を最優先した米づくりとするため、目標数量は510kg/10a(8.5俵)とします。
 - ★土壌診断（※3）とNAIS(奈井江町農業情報システム)（※4）を活用し生育を調整（生育コントロール）し、籾数（※5）を適正に抑えます。
 - ★目標籾数2万9000粒(坪80株植えて24本程度の穂数の稲です)
- 2) 全ての田んぼ（全筆）の土壌診断を実施し、分析値に基づき全ての生産者（全戸）が肥料を施す（施肥）の為に面談を行い、適正に肥料を施します。
（ケイ酸資材の積極的な投入を含む）。
- 3) 田んぼを乾かしやすくします（乾田化）。（稲刈り後の茎等を田んぼから排出し（稲わら搬出）、乾かす為に溝を入れたり（溝切り）、深く切れ込みを入れ（心土破碎）、乾燥を促し水管理を行いやすくします。）

- ★乾かしやすくなった田んぼでは、稲を刈った後の茎等を田んぼに混ぜ（秋鋤き込み）地力増強を図ります。
- 4) 田植え直後の生育（初期生育）を確保します。（丈夫で健康な苗を育てる（健苗育成）、側条施肥（※6）、水管理）
- 5) 老化苗（※7）に注意し、適期に田植えをします。
また、低アミロース米（※8）の栽培を行うため移植時期を早めます。
- ★中苗（※9）：3.1～3.5葉（種まきから田植えまで（育苗日数）の日数25～30日）
成苗（※10）：3.6～4.3葉（種まきから田植えまで（育苗日数）の日数27～30日）
- 6) 田植えの時の苗と苗の間の長さ（栽植密度）を適正にします。
★中苗：株間11cm
成苗：株間13cm
- 7) N A I Sを活用した適期作業を実施します。
★幼穂形成期（※11）前までに田んぼに溝を入れたり、中干しをします。（※12）
（茎の数（茎数）確保のため）
★幼穂形成期7日後頃にケイ酸肥料（ゆめシリカ等）を施します。（食味向上のため）
★水管理；前歴期間からの水深を深く（深水管理）します。（不稔予防のため）
- 8) 品質向上のため、水を切った（落水）後も穂屈み期（穂が出てから25日後）まで走り水を継続する。
- 9) 液状のお米の元を吸う悪い虫（カメムシ）・カビの菌（いもち病）等は、N A I Sを活用しながら、環境にやさしい、環境に配慮した米作りをするため、病害虫の発生を確かめながら（病害虫発生予察）、無駄に農薬を使わないよう（発生対応型）に予防及び駆除（防除）の有無を判断します。
- 10) 基盤整備田（※13）は3年、違う作物を作っていた田んぼ（復元田）は1年以上空けて栽培します。
- 11) 「ゆめぴりか」は粘り、柔らかさ、甘みの特徴が他の品種と比べ大きく秀でていて個性の強い品種であるが、J A新すながわ「ゆめぴりか」は、あえて完璧な五角形を目指し、食べ飽きしないバランスの良い食感と「旨味」を目指します。
また、食べたなら忘れられないような、後に引く美味しさ「こく」を出すための取り組みを行います。
- 12) IT 技術（※14）の導入により、生育データ等を蓄積し、次世代に向けた極良食味米栽培マニュアルを構築します。

4. 「高品質・良食味」の維持、向上のための収穫・出荷基準7ヵ条

- 1) 稲刈りの日（収穫適期）は、N A I Sによる「刈取り適期の情報」を活用しながら、必ず試し刈りによる玄米での刈取り適期判定（玄米判定）を受けます。
- 2) 米以外の穀物（異種穀粒）・違う種類の米（異品種）・もち米・粳・草の種・穀物を除いたその他の物（異物）等を混入させません。
- 3) 二段乾燥（※15）により適切な乾燥調製（※16）を行います。
- 4) 玄米を選別する網（ふるい目）は1.95mmを基本とし、基準品米（整粒）割合の高い米に仕上げます。

- 5) 収穫した米については高品質米・良食味米を実需・消費者へ安定的に供給する観点から、その一部を飯米等で使用する以外は「JA新すながわ」への出荷に努めます。個人で販売する場合は、個人名での販売となり「JA新すながわ」とは明記しません。
- 6) 品質を統一（品位確保）するため新すながわライスターミナル（※17）への出荷を基本とします。
- 7) 収穫後については、次年度の高品質、良食味米生産のため、稲刈り後の茎等を田んぼから排出する（稲わら搬出）、稲を刈った後の茎等を田んぼに混ぜ地力増強を図る（秋鋤き込み）、乾かす為に溝を入れたり（溝切り）深く切れ込みを入れ（心土破碎）、乾燥を促し水管理を行いやすくするように努めます。

5. 「高品質・良食味」の維持、向上のための品質基準5ヵ条

- 1) 基準品米（整粒）割合は80%以上を目標とし、全量色彩選別機（※18）で調製後出荷します。
また、タンパク（※19）仕分によるブレンドは食味を優先する観点から行いません。
- 2) 精米蛋白はJA新すながわ独自の基準である、6.8%以下とするが、更なる高みを目指し極良食味6.3%以下にも挑戦しています。
また、タンパク（※19）仕分の見直しや低アミロース米（※8）基準の設定についても、更なる高品質・良食味米生産の為に検討致します。
- 3) 低温による生育不良（冷害）など、特異年については品質維持や契約した数量（ロット）の確保が困難となる為、別途品質基準を協議します。
- 4) 3年間にわたり、品質基準が達成できなかった場合は（異常気象年は除く）「ゆめぴりか」の生産の取りやめ（作付休止）を検討します。
- 5) JAは品質基準別の精算単価（精算格差）を設定します。

6. 作付

- 1) 作付は手上げ方式で、自己責任とします。
- 2) 翌年度以降の「ゆめぴりか」の種子の供給については、JAと「ゆめぴりか」生産協議会が協議の上、ホクレンの配布ルール（配布基準）に従い配分・供給することとします。

7. 情報の共有

TIA（テクニカルインフォメーションアドバイザー）（※20）による生育状況の確認（生育調査）を実施し、ゆめぴりか掲示板（生産者間情報ネットワーク）等での情報の共有、会員の高品質・良食味米生産、種子の確保の為に、会員間で栽培情報（配分された種の量（供給種子量）、生産面積（作付面積）、タンパク（※19）値、JAへの出荷重量、ライスターミナル（※17）、米の品質の明細（自主検査マスター）等）を共有します。

8. 将来（未来）に向かって

「ゆめぴりかの里」として、高品質、良食味米の生産は基より、地域の美しい田園風景を守るため、食育活動（子供たちを中心とした田植え体験、稲刈り体験、田んぼ学習、お米の授業、給食米寄贈等）を通じ、地域や全国にお米の美味しさ、お米の素晴らしさ、お米の大事さを伝える活動を行います。

また、将来の農業者、若い後継者などの担い手育成、栽培技術の継承も積極的に行い、地元行政機関、普及センターと協力しながら、地域の活性化を図っていきます。

平成 30 年 8 月 17 日改定