

いわき産「福笑い」の品質向上に向けた取組

～作って笑おう！ いわきの「福、笑い」～

いわき農林事務所農業振興普及部

背景・ねらい

(1) 背景

- ・いわき地域は、夏期の夜温が下がりにくいため、**高温年には、米の品質が低下しやすい地域である**
- ・県オリジナルトップブランド米「福笑い」も、令和5年は**高温の影響で1等は3戸／9戸**となってしまった
- ・令和6年は「福笑い」の作付面積が1.75倍に**急増**



図1 8月の平均最低気温（夜温）

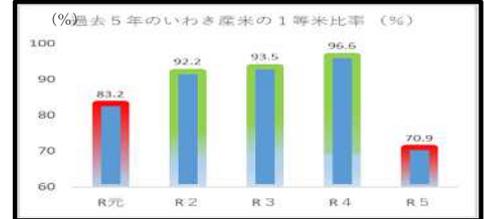


図2 過去5年の1等米比率 (JA福島さくらいわき統括センター提供)

(2) ねらい

- ・面積急増の「福笑い」において、**高温年でも安定した収量・品質の確保が急務！**
⇒いわき地域の気候に合わせた『いわき地域の高温対策技術』の**確立と普及が必要！！**

目指せ！高夜温年でも
品質の安定した
「福笑い」の産地確立！

活動内容

(1) いわき地域の気候に合わせた**高温対策技術の検討**

→ 実証ほデータ等に基づき、
『いわき地域の高温対策技術』を策定

高温障害の
発生を減らし、
1等米を目指す！

Q
いわき地域の
高温対策技術
とは？

A
○ 幼穂形成期からおよそ10日後の追肥
⇒ 葉色(SPAD値)が35以下なら窒素2kg/10a
葉色(SPAD値)が35より上なら窒素1kg/10a
※ 稲の栄養不足を防ぐため

(2) 関係者への働きかけ

関係者(福笑い研究会事務局)や
生産者に向けて、
「いわき地域の高温対策技術」の
理解促進や合意形成を実施

合意形成

研究会事務局



普及員



いわき地域の
高温対策技術
取組みませんか？

やってみるか！



生産者

その後

生産者への巡回指導、追肥の栽培指導を実施

活動成果

令和6年も高温にもかかわらず、、1等米比率が向上

(1)管内の「福笑い」の品質・収量が向上

- 全生産者の「福笑い」が1等米！
- 玄米中タンパク質含有量 全て6.4%以下
- 食味値の向上！【平均値 74.0 → 75.8】
- 平均単収が約1俵向上！【371 → 420kg/10a】

(2)「福笑い」の生産意欲向上

- 倒伏に強く品質の良い「福笑い」を生産したいという声が増加
⇒ 高温対策の**追肥で「コシヒカリ」は倒伏！**

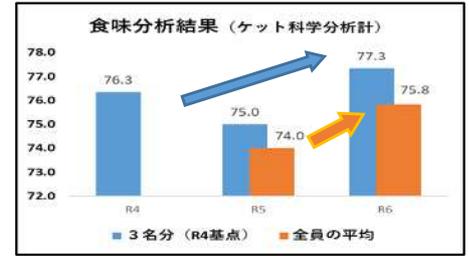


図4 食味分析結果（研究会提供）



図5 いわき管内「福笑い」平均単収

今後の活動・方向性

(1) 栽培上の課題

- 「いわき地域の高温対策技術」の定着
⇒ いわき地域の高温対策技術ははじめて1年目
- 食味値だけでなく**味度値の改善が必要**
⇒ いわき地域は夜温が高いため、未熟粒等が多い。
このため、**味度値が低下しやすい**傾向がある。

味度値と
舌メーターは
ほぼ一致

**80点台が
目標！**

(2) 今後の活動

- 「福笑い」生産者への技術支援の継続
⇒ 「いわき地域の高温対策技術」の定着
巡回活動や生育ステージに合わせた栽培指導を実施
- 『いわき地域の高温対策技術』のブラッシュアップ
⇒ 味度値の向上のため栽培技術の研鑽を実証田等で検討



目指すは、「福、笑い」のさらなる品質向上！



図6 地元スーパーで販売される磐農産「福、笑い」



図7 いわき地域のスーパーで販売される「福、笑い」が使用された弁当



図8 いわき地域の農業高校「福笑い」の収穫