

「事業名：福島県浜通り産米の『食と農の特性』の明確化と地域・食育振興」 平成30年度補助事業の実績・成果

福島大学

連携市町村：南相馬市・双葉地方八町村(広野町・楡葉町・富岡町・川内村・大熊町・双葉町・浪江町・葛尾村)・飯館村

連携市町村との協定締結日：平成18年11月29日(南相馬市)、平成24年1月7日(双葉地方八町村)、平成29年4月5日(飯館村)

現地拠点：楡葉町 双葉郡楡葉町下小埜麦入31 楡葉まなび館内

南相馬市 南相馬市原町区旭町1-8 みなみそうま復興大学内

川内村 双葉郡川内村上川内早渡11-24 川内村役場内

事業のポイント

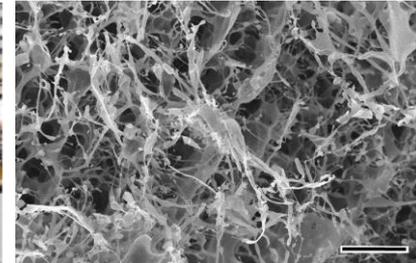
震災・原発事故以降の福島県産米の価格・ブランド力等の低下、除染水田における収量の不安定さに加え、従来から指摘されている浜通り地域産米の低調な品質・食味を改善する。まず、米のデンプン等の蓄積構造から品質・食味の定常化と向上に必要な要因を解明する。つぎに、米の品質と食味、機能性成分等を明らかにし、高品質・良食味化に必要な栽培技術に反映させる。以上より、浜通り地域産米の安全と安心を確認し市場や販売に資する情報を提供する。また、科学的成果を浜通りをはじめ県内の小・中・高校等に提供し、米生産、品質・食味の重要性、食生活の基本的スタイルの確保の大切さなどを教授する。

今年度の活動実績

1. 本事業にかかる講演・情報提供・意見交換
福島県立相馬農業高等学校における講演(3学年、9月4日)、文部科学省で「福島大学食農マルシェ」での情報提供・意見交換(10月31日)、他。
2. 浜通り地域産米の「食と農の特性」の解析
浜通り地域産米の特徴を俯瞰するために南相馬市、川内村でパイロット事業を実施した。18箇所の水田で米を収穫し米粒の品質や食味特性、機能性成分、貯蔵物質蓄積構造等を解析した。また、水田土壌も分析し連関を検討した。



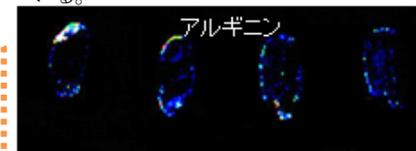
文部科学省前広場で開催された福島大学食農マルシェ(10月31日)



川内村産ひとめぼれ炊飯米の表面(走査電子顕微鏡写真)細繊維状構造・網目構造、膜状構造が発達している。

今年度の成果

1. 本事業の成果と実績は高校生、市民、農業従事者等に披瀝し意見交換した。
2. 浜通り地域産米の「食と農の特性」の解析
川内村および南相馬市の水田土壌は放射線濃度は低かった。川内村産ひとめぼれの炊飯米は良食味米の典型的な構造的特徴を、南相馬市産コシヒカリも良食味米の構造的特徴を有していた。機能性成分の含有も認められた。なお、品質・食味や機能性成分含有量について差異の要因を今後検討する必要がある。



南相馬市産(左2つ)および川内村産(右2つ)精米におけるアルギニン分布。