

# 日本経済新聞

11月30日  
火曜日

発行所 日本経済新聞社  
東京本社 電話(03)3270-0251  
〒100-8066 東京都千代田区大手町1-3-7  
大阪本社 電話(06)6943-7111  
名古屋支社 電話(052)243-3311  
西部支社 電話(092)473-3300  
札幌支社 電話(011)281-3211  
電子版アドレス  
<http://www.nikkei.com/>  
購読のお申し込み  
電話0120-21-4946  
<http://www.nikkei4946.com>

バイオベンチャーや農家などで構成する「ハイテックつくば協議会」(茨城県つくば市、藤田哲史会長)は、コメの味を良くする有機堆肥を開発した。もみ殻を微生物で急速に発酵させる仕組み。コメの粘り気を高め、ふっくらとした炊きあがりになるのが特徴だ。農薬を使う場合に比べ「食味値」を3〜4割程度上げることが成功した。全国の農家や農業法人への普及を狙う。

## 有機堆肥で コメおいしく

### もみ殻、微生物で急速発酵

協議会が開発した土壌改良材は茨城大学が開発したもみ殻の急速発酵技術を活用した有機堆肥で、名称は「ハイテックつくばの土壌改良材」。価格は150円/kg(水田1000平方メートルの必要量)で数万円前後を予定。今後、協議会に参加する農家などから不要もみ殻を集め、つくば市内などで大規模な生産設備を作る。来年3月をメドに全国の農家や農業法人向けに販売する計画だ。

### ハイテックつくば協、「食味値」向上 炊きあがり ふっくら

比較する場合に比べ「食味値」を3〜4割程度上げることが成功した(茨城県稲敷市)



く質などの成分の含有量を測定し、コメのおいしさを数値化したもの。食味計と呼ばれる装置で測定する。80点以上が「極上」とされる。茨城県水田農業支援センター(龍ヶ崎市)での食味値測定では、化学肥料や農薬を使った茨城産のコシヒカリが82、83点だったのに対し、土壌改良材を使ったコシヒカリの食味値は

86点という数値を計測した。開発した土壌改良材は、もみ殻を微生物によ

り急速発酵、通常3年近くかかる発酵過程を15日から20日間程度に短縮する特殊技術を使用する。鶏ふんなどを使用する従来の有機堆肥よりリグニンなどの食物繊維、根の発育を促す水溶性ケイ酸を2倍以上含み、ほぼ無臭なのが特徴だ。コメの成分の中で、少ない方がおいしいといわれるアミロース(デンプン)やたんばく質の含有量を減らせるため、コメの粘り気が出て、炊きあがりかふっくらした仕上がりになるとい

これまで分解されにくかったリグニンなどの食物繊維が糖分に分解されるため、優良微生物が繁殖しやすい土壌となるため、稲の病害耐性も向上。さらに土壌が団粒化し、保水性と排水性に優れた水田を簡単に作れるようになるという。ハイテックつくば協議会は茨城県内のバイオベンチャーや農家など約20団体で構成する農業関係協議会。新たな有機農法の開発や土壌改良材、分析などを手掛ける。

## 管内事業費は1540億円 関東整備局 圏央道など増額

関東地方整備局は29日、国の2010年度補正予算のうち管内1都8県分の概要を発表した。管内の事業費は1540億円。国土交通省全体の17%に相当する。首都圏中央連絡自動車道(圏央道)などの事業費を積み