

## 令和4年度事業開始

令和3年度事業は健全な決算で締め切りました。

新たな年度(令和4年度)開始の初仕事、椎茸原木の菌打ち作業が総勢16人で完了しました。多くの会員様のご出役ありがとうございました。

今年度の事業計画として、稲作はコシヒカリ、キヌヒカリ及び酒米の「祝」に加え、新品種の「京式部」の作付けを計画しました。さらに、転作作物として「ソバ」にも挑戦したいと思います。

又、黒豆は作付けをやや減らしますが、黒枝豆、小豆においては昨年並みの作付け計画をしております。新羽二重糯はふるさと納税返礼品としての人気があり、増やすことにしました。これらの農産物と合わせて加工部のご活躍も期待しております。

### 京式部(京都府オリジナル米新品種)

地球温暖化の影響によるコシヒカリ等の品質低下や、平成30年の国の米政策の見直しによる産地間競争のさらなる激化に対応することを目的に、京都府オリジナル米新品種を育成・開発しました。栽培方法や出荷方法にこだわった高品質で全国トップレベルのブランド米として、生産を進めていきます。

#### 育成の経過

- 平成29年度から、京都府が国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構と共同で、新品種開発に着手。
- 京都府農林水産技術センター農林センターでの栽培試験に加え、京料理人、お米マイスター等による食味評価試験により、選抜を行う。
- 令和元年度末、新品種を決定。

#### 京式部について

##### <食味の特徴>

香りが良く、白くつやがあり、甘みがある(コシヒカリと比較)

##### <栽培上の特徴>

耐暑性があり品質の低下が少ない、倒伏しにくい(コシヒカリと比較)

今年度もよろしく願いいたします。

令和4年2月吉日

代表理事	谷山 均
理事	林 諭
理事	安井 孝雄
理事	山本 英一
理事	村山 幸一
理事	村山 厚
監事	村山 滋郎
監事	猪田 晴夫

美しいふるさとをみんなの力で守っていこう!