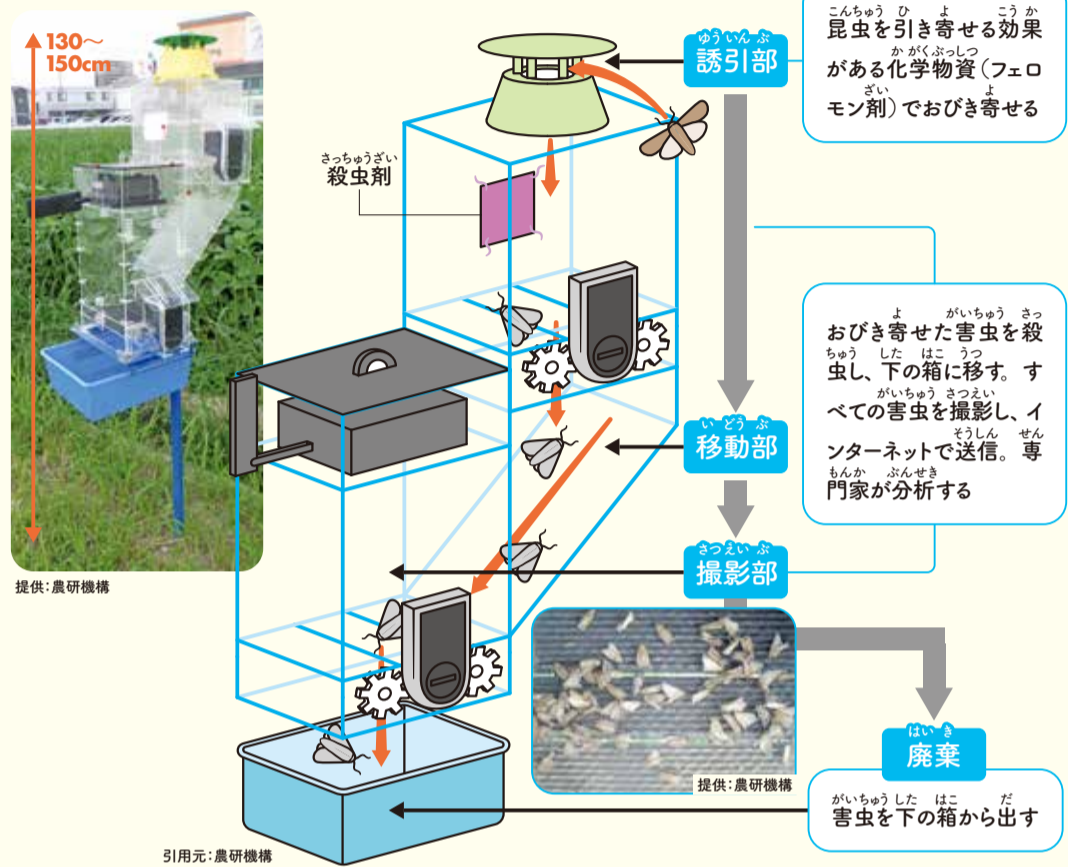


進化する日本の農業

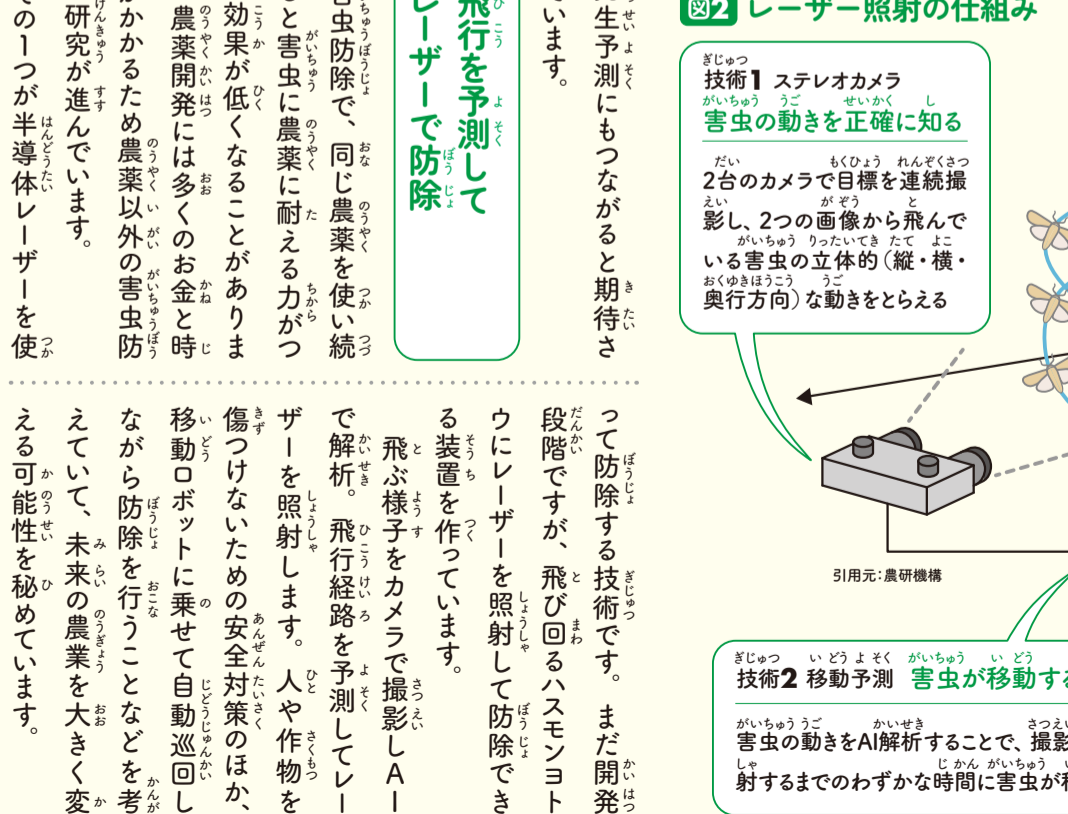
知ってびっくり

① 害虫モニタリング装置の仕組み



今回は害虫から農作物を守る(害虫防除)最前線の研究を探ってみます。1つは害虫「モニタリング装置」です。害虫の発生状況を自動で知ることができ、最適なタイミングで農薬を使用できます。もう1つは害虫にレーザーを当てて防除する画期的な技術です。現在、2つの研究は農作物の代表的な害虫、ハスモンヨトウで研究が進んでいます。

② レーザー照射の仕組み



害虫防除の研究最前線

「害虫防除」最前線の研究を探ってみます。1つは害虫「モニタリング装置」です。害虫の発生状況を自動で知ることができ、最適なタイミングで農薬を使用できます。もう1つは害虫にレーザーを当てて防除する画期的な技術です。現在、2つの研究は農作物の代表的な害虫、ハスモンヨトウで研究が進んでいます。

害虫の発生状況を自動で撮影・送信

害虫から農作物を守るため、生産者は農薬を使用し防除します。そのためにはまず、発生状況を知ることが大切です。現在は調査員が各地の農地に出向き確認していますが、手間がかかるため、その間に害虫が移動・増加してしまい適切な時期に農薬を使用できないなどの課題がありました。

「にじのきらめき」は2018年に育成されました。日本で最も多く栽培される「コシヒカリ」は、穂が出てから20日間の平均気温が27度以上になると白く濁った米粒が増え、28度ではお米の品質が大きく低下しますが、「にじのきらめき」は28度でも品質の良いお米を収穫できます。さらに「おいしい」「たくさん収穫できる」「病気に強く倒れにくい」など優れた特性をいくつも持ち、栽培面積が年々増えていきます。

「にじのきらめき」はなぜ、高温に強いのでしょうか。注目は「葉」です。「にじのきらめき」は「コシヒカリ」に比べ葉が立ち

「にじのきらめき」はなぜ、高温に強いのでしょうか。

「にじのきらめき」はなぜ、高温に強いのでしょうか。注目は「葉」です。「にじのきらめき」は「コシヒカリ」に比べ葉が立ち

にじのきらめき



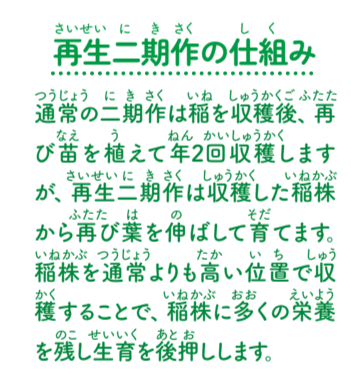
「にじのきらめき」は2018年に育成されました。日本で最も多く栽培される「コシヒカリ」は、穂が出てから20日間の平均気温が27度以上になると白く濁った米粒が増え、28度ではお米の品質が大きく低下しますが、「にじのきらめき」は28度でも品質の良いお米を収穫できます。さらに「おいしい」「たくさん収穫できる」「病気に強く倒れにくい」など優れた特性をいくつも持ち、栽培面積が年々増えていきます。

コシヒカリ



「にじのきらめき」は2018年に育成されました。日本で最も多く栽培される「コシヒカリ」は、穂が出てから20日間の平均気温が27度以上になると白く濁った米粒が増え、28度ではお米の品質が大きく低下しますが、「にじのきらめき」は28度でも品質の良いお米を収穫できます。さらに「おいしい」「たくさん収穫できる」「病気に強く倒れにくい」など優れた特性をいくつも持ち、栽培面積が年々増えていきます。

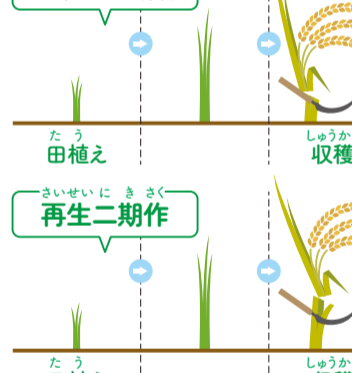
再生二期作の仕組み



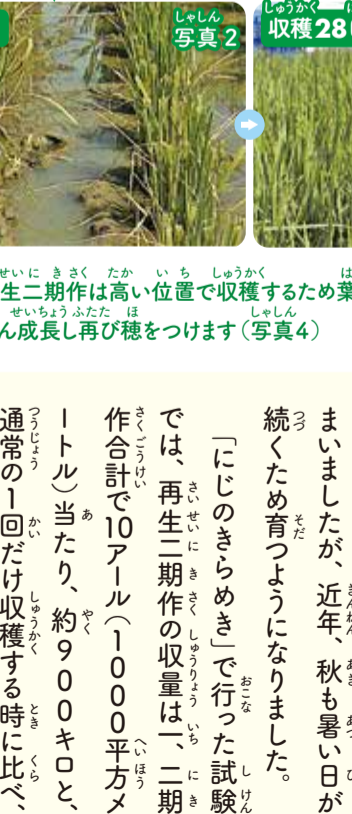
「にじのきらめき」はなぜ、高温に強いのでしょうか。

「にじのきらめき」はなぜ、高温に強いのでしょうか。注目は「葉」です。「にじのきらめき」は「コシヒカリ」に比べ葉が立ち

通常の二期作



再生二期作



期待の水稲「にじのきらめき」

暑い夏が続くようになり、猛暑日も年々増え40度を超えることも珍しくなくなりました。暑いと稲も弱りお米の品質・収量が低下してしまいます。この暑さに対応

「にじのきらめき」は2018年に育成されました。日本で最も多く栽培される「コシヒカリ」は、穂が出てから20日間の平均気温が27度以上になると白く濁った米粒が増え、28度ではお米の品質が大きく低下しますが、「にじのきらめき」は28度でも品質の良いお米を収穫できます。さらに「おいしい」「たくさん収穫できる」「病気に強く倒れにくい」など優れた特性をいくつも持ち、栽培面積が年々増えていきます。

「にじのきらめき」はなぜ、高温に強いのでしょうか。

「にじのきらめき」はなぜ、高温に強いのでしょうか。注目は「葉」です。「にじのきらめき」は「コシヒカリ」に比べ葉が立ち

暑い夏が続くようになり、猛暑日も年々増え40度を超えることも珍しくなくなりました。

暑い夏が続くようになり、猛暑日も年々増え40度を超えることも珍しくなくなりました。暑いと稲も弱りお米の品質・収量が低下してしまいます。この暑さに対応

「にじのきらめき」は2018年に育成されました。日本で最も多く栽培される「コシヒカリ」は、穂が出てから20日間の平均気温が27度以上になると白く濁った米粒が増え、28度ではお米の品質が大きく低下しますが、「にじのきらめき」は28度でも品質の良いお米を収穫できます。さらに「おいしい」「たくさん収穫できる」「病気に強く倒れにくい」など優れた特性をいくつも持ち、栽培面積が年々増えていきます。

「にじのきらめき」はなぜ、高温に強いのでしょうか。

「にじのきらめき」はなぜ、高温に強いのでしょうか。注目は「葉」です。「にじのきらめき」は「コシヒカリ」に比べ葉が立ち

暑い夏が続くようになり、猛暑日も年々増え40度を超えることも珍しくなくなりました。

暑い夏が続くようになり、猛暑日も年々増え40度を超えることも珍しくなくなりました。暑いと稲も弱りお米の品質・収量が低下してしまいます。この暑さに対応

「にじのきらめき」は2018年に育成されました。日本で最も多く栽培される「コシヒカリ」は、穂が出てから20日間の平均気温が27度以上になると白く濁った米粒が増え、28度ではお米の品質が大きく低下しますが、「にじのきらめき」は28度でも品質の良いお米を収穫できます。さらに「おいしい」「たくさん収穫できる」「病気に強く倒れにくい」など優れた特性をいくつも持ち、栽培面積が年々増えていきます。

「にじのきらめき」はなぜ、高温に強いのでしょうか。

「にじのきらめき」はなぜ、高温に強いのでしょうか。注目は「葉」です。「にじのきらめき」は「コシヒカリ」に比べ葉が立ち