



호주, 쌀 소비를 확대시키기 위해 라이스 누들 개발

호주의 쌀생산자협동조합은 쌀의 소비 확대를 위하여 열탕을 부어서 3분만에 완성되는 인스턴트 식품인 라이스 누들의 개발에 성공하여 「선 라이스」라는 상품명으로 판매를 시작하였다. 「먹기가 간편하며 위생적이고, 가정요리의 혁명」이라는 점을 중점적으로 홍보하고 있다.

생산자 단체가 이러한 부가가치가 있는 쌀제품 개발에 나선 것은 2001년도의 재배면적이 186,000ha, (10a당) 수량 944kg, 생산량 175만m/t 등 모두 과거생산량 최고를 기록하였기 때문이다. 쌀은 세계적으로 공급과잉 경향을 보이고 있으며, 일본 수출도 미국의 저가공세로 인하여 감소할 전망이다기 때문이다. 또한 작년도의 쌀재고가 남아 있기 때문에 금년도의 농가수취가격은 전년대비 15% 감소할 전망이며, 쌀의 창고 부족도 점차 심각한 문제가 되고 있다.

「튜울립」 냉장처리로 개화 촉진

일본 니이가타현 농업종합연구소 원예연구센터에서는 튜울립의 박스재배의 안정 생산기술을 확보하기 위한 초축성 재배는 식재시기의 기온이 높고, 발근불량이 되기 쉬우므로, 구근의 냉장처리 기술개발로 개화기를 앞당기는 등 새로운 작형을 개발하였다.

품종에 따라서 효과가 변하기 때문에 목적에 맞는 선택이 필요하다. 구근의 냉장처리는 예비냉장을 15℃에서 1주일간, 본 냉장을 2℃에서 8주간 처리한다. 그후 구근의 발근부의 외피를 제거하고 박스에 식재한다.

배지는 피토모스와 칼슘을 첨가한 야자껍질을 1:3의 비율로 혼합한 것을 사용한다. 충분히 관수한 후, 9℃에서 2주간 발근처리를 한다. 개화까지의 온도관리는 통상 토경재배와 비슷한 주간18℃, 야간 13℃를 유지한다. 연작시의 염류고농도 장해와 토양병해 방지 등의 효과가 있다고 연구소측은 밝히고 있다.

자료 : 일본농업신문