

# 佐渡米通信

# こめへる

2021年 **03**月号

発行日:2021年3月

編集人:佐渡農業協同組合 営農事業部販売企画課 藤巻・渡辺  
jasadoeinoubu20@dune.ocn.ne.jp

## 最後までしっかりと確認

令和2年産米は高温障害の影響により、最終1等米比率は73.7%でした(新潟県の1等米比率は68.3%)。今年こそ1等米比率90%を目指し、高温等には負けない米作りを進めていきます。カントリーエレベーターでは、貯蔵していた粳を粳摺りしてフレコンに詰める作業と米検査が行われています。検査後、フレコンは各倉庫へ送られて出荷を待ちます。



## お湯につかって種粳消毒

令和3年産米作りに向けて、種子の温湯消毒が行われました。減農薬・減化学肥料削減の取り組みの為、種子はすべて温湯消毒が行われてから農家へ提供されます。約1カ月かけて今年は150tの種子が消毒されました。消毒後は水分を脱水機で飛ばして乾燥室に入れ、一晚乾燥させて米袋に詰めなおされた後、各支店へ送られてから農家へと順次配られます。



種子が同じ重量になるように、一つ一つ手作業でネットに入れていきます。



温湯消毒では、種子をつるしてお湯につけます。お湯は60度で10分後に冷却槽に到着するようになっています。



お湯で消毒した後はすぐに水で冷やします。



遠心力を利用した脱水機に入れて水分を飛ばします。その後乾燥室に移して乾燥します。

## 朱鷺と暮らすこれからの考えて

2月11日に「朱鷺と暮らす郷推進フォーラム」がzoomを使ったオンライン配信と2つの会場でのライブビューイングで開催されました。フォーラムでは、朱鷺と共生していく中での課題提起や、コウノトリの野生復帰活動を参考にした話が行われました。



## お祝い事には欠かせません

佐渡の伝統的なお菓子「しんこ」。島内でも「おこし型」や「しんこもち」など、様々な呼び方があります。もち粉とうち粉を水で練り、食紅で色をつけて型に入れます。地域によって生地には砂糖を入れるところや中にあんこを入れるところ、なにも入れないところなど様々です。しんこはひな祭りなどのお祝い事でよく作られ、家庭でもおやつとして作られた事もあり、今でも型が残っている家が多くあります。

