

# 佐渡米通信

# こめる

2022年 3月号

発行日:2022年3月

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

## 佐渡米ステップアップ講座

水稻の基本技術を学ぶ佐渡米ステップアップ講座を開催し、11名が参加しました。この講座は新規就農者等の経験の浅い農業者を対象に、播種から刈り取り・乾燥まで確認し、これからの担い手を育成するために毎年開催しているものです。

参加者からは、「穂肥の目安を確認したい」、「タンパク値を抑え稲の倒伏を防ぐために施肥する際に注意すべき事は?」など積極的な質問がありました。講座終了後の参加者からは「不安点を解消出来たことで、春からの米作りに気合が入ります」とのコメントを頂きました!!



ステップアップ講座の様子

## 令和4年産の米作りスタート「温湯消毒」

米作りは種籾の消毒から始まります。水稻に感染する病害の多くは種籾に潜んでいるため、播種前に消毒をする必要があります。JA佐渡では農薬・化学肥料を減らした「安心・安全」な米作りに取り組んでおり、農家へ供給する種子は温湯で消毒を行います。種子を60度の熱湯に10分間つけ、冷水中で冷やした後水分を飛ばして乾燥させる作業が1月下旬~2月中旬まで行われました。

### 【温湯消毒施設での作業の流れ】



温水槽に投入



60度10分間浸漬後、冷却槽で冷やされる



脱水

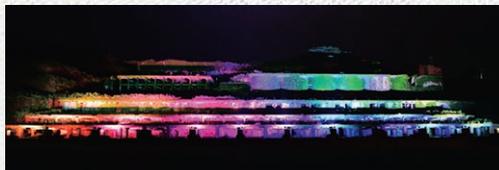


乾燥後、米袋に詰め直されて農家へ出荷

## 佐渡金山 世界遺産推薦決定!! JA佐渡 金山みかんで応援!!

「佐渡島の金山」の世界遺産登録に向け、政府が2月1日、国連教育科学文化機関(ユネスコ)への推薦を閣議了解し、パリにあるユネスコ世界遺産センターに推薦書を提出しました。今後、諮問機関の現地調査などを経て、23年6月にユネスコ世界遺産委員会で登録の可否が審査される見通しです。

JA佐渡では、史跡佐渡金山の坑道で佐渡産みかんで熟成させた「佐渡金山みかん」の取り組みを行っています。今年は貯蔵したみかん120kgを限定販売し、好評をいただき完売致しました! 今後も農産物の販売促進やPRを通して、登録に向けた活動を盛り上げてまいります。



佐渡金山に関連する「北沢浮遊選鉱場跡」で推薦を祝うライトアップの様子



旅行者向けに島内ホテルで販売された様子



パッケージには金山の歴史が記されています!!

限定発売された「佐渡金山みかん」

JA佐渡の公式 Facebook「佐渡のたんぼにつき」で佐渡の情報が見られます。  
<https://www.facebook.com/jasadotanbo>



JASADOTANBO