

佐渡米通信

こめる

2024年 1 月号

発行日:2024年1月

編集人:佐渡農業協同組合 総務部総務課 駒形(葵)
jasadosoumu02@snw.ocn.ne.jp

皆様には平素より格別のご愛顧をいただき
厚く御礼申し上げます
本年も変わらぬご支援を受け賜われますよう
心よりお願い申し上げます

JA佐渡職員一同

水稲部会本部役員会の開催

令和5年産の収量・品質に与えた要因について議論し、次年度対策について検討しました。主な対策としては土づくりを基本に、高温時の後期栄養確保に出穂6日前の穂肥(耐暑肥)や地域での効率的な水利の運用が上がりました。

令和6年産に向けて、品質と収量を確保するため、生産者・関係機関と一体で取り組んで参ります。



気候変動への対策を喫緊の課題として議論

佐渡の米農家さんにインタビュー

赤泊地域の安平保彦さんにインタビューさせていただきました。赤泊地域は、島南部に位置し大半は山間地であるためほとんどが棚田です。安平さんは、27歳のときにご実父のご病気を機にUターンして以来約30年間お米を作り続けています。10年前から専業農家になり、コシヒカリ、こしいぶき、越淡麗を合計3ha作っています。

安平さんの農業は昔ながらの農法で始まり、効率化を重視した方法を経てトキと暮らす郷認証米の条件を満たす方法に取り組んできました。様々な栽培方法を実践した中で「土と共に生きることは肉体的に疲れるが人間を疲弊させない」ということに気づいたそうです。大変だと言いつつもやっているのは農業の心構えがあるからだと思うとおっしゃっていました。

農薬を減らすと草刈りや田んぼに入る回数を増やす必要があります。安平さんのような心構えを持って農業が続けられるのは、消費者の方たちの賛同があるからであり、より賛同の輪を大きくしていかなければならないと感じました。

安平さんは今後、子供たちに田んぼに入ってもらう体験を考えています。現在、地域の小学校で学校田を復活させる計画を立てているそうです。JA佐渡では、小学校や保育園に向けてお米作り体験授業に取り組んでおり、一緒にお米や農業の魅力を伝えて参ります。



小さい頃スズメ対策で1斗缶をガンガンと音を鳴らしていたときのような田んぼに戻ってきたと嬉しそうに語る安平さん



佐渡米コンテストで食味の審査



弥彦山を臨む安平さんの好きな景色

おいしい佐渡米コンテスト開催

生産者のモチベーションと品質の向上を目的とした食味官能審査が今年も行われました。



事前選考を勝ち抜いた上位3点で最終選考



「カップを開けた瞬間の香りに驚きました」と感想を述べる新潟県外出身の審査員

温湯消毒
春耕転
苗づくり
田植え
水管理
中干し
穂肥
稲刈り
秋耕転
ふゆみずたんぼ

