

佐渡米通信

こめる

2024年 2月号

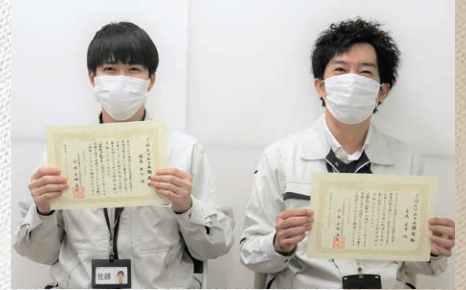
発行日:2024年2月

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

JA佐渡初 ごはんソムリエ資格取得!

JA佐渡では、消費者側の視点にも立ったお米の見方が出来るように、職員にごはんソムリエの資格の取得を進めております。今年度は2名が資格認定を受け合格しました。ごはんソムリエになるためには、ご飯及びお米に関する様々な知識、炊飯の科学や技術、ご飯の栄養、衛生管理に関する知識を学び、美味しいご飯を評価するための正しい官能検査の方法を習得します。そのため、目的・状況に応じて最適な食味検査を考えることが出来ます。

米粒の外観や分析値による評価に加え、炊きあがったご飯の食味についても精査出来る体制を整えていきます。さらに自信を持ってお客様にお薦め出来るよう情報の展開に努めて参ります。



JA佐渡初のごはんソムリエ

春から取り組んだ食育授業

JA佐渡管内では、生産者の協力のもと小学校や保育園に向けてお米作り体験授業を行っています。今回はバケツで出来るお米作り体験を実施した佐渡市立夷保育園での取り組みを紹介いたします。

バケツに土を入れ水を張り種もみをまくところから始まり、水管理を行いながら収穫まで園児たちが行いました。園児たちが興味を持ってもらいやすい授業構成に努めると、率直な質問をたくさんしてくれました。

JA佐渡では食育授業を通して将来の職の選択肢の一つとして農業を選んでもらえることを目標としています。この食育授業が子供たちにとって良い記憶となって、大人になっても思い出してもらえよう取り組みを続けて参ります。



バケツ毎に生育具合がなぜ違うのかJA佐渡職員に真剣に質問をしている様子



一生懸命育て、黄金色となった稲穂の刈り取り



「稲のどこにお米があるの?」と疑問を抱いていると舂摺りをして納得



お米の試食会で、感想を言い合いながら食べ終わってしまうことを惜しむ園児たち

生物多様性を維持するためのふゆみずたんぼ(冬期湛水水田)

田んぼに水を張っておくことで、ドジョウやイトミミズなどが暮らしやすくなる生息環境の維持



田んぼでエサをとるトキたちが見られるのは生産者の環境に配慮したお米づくりの証



田んぼに飛来する2羽のトキ

