

# 佐渡米通信

# こめ〜る

2019年 **12**月号

発行日:2019年12月  
編集人:佐渡農業協同組合 営農事業部米穀販売課 藤巻  
Jasadoelnoubu20@dune.ocn.ne.jp

## 今年の作況指数は「平年並み」

令和元年産米の佐渡地区作況指数は「99」の「平年並み」となりました。

本年産は、出穂時期から幼穂形成期にかけて30℃以上となる日が多かったことから、高温障害を受け、1等米比率が低下してしまいました。しかし、同じような気象状況であった平成22年(1等米比率27%)とは異なり、「佐渡米未来プロジェクト品質向上90」の取り組みにより、十分な土づくりと気温・日照の変化に合わせた水管理を行うことができたため、コシヒカリは55%の1等米比率にとどまりました。



## 朱鷺の“冬”の餌場を準備中

佐渡の田んぼには、トラクターの轍が田んぼに見られます。これは、冬期の朱鷺の餌場になる湿地「ふゆみずたんぼ」の取り組みです。朱鷺は、雪が積もったり、沼や川などの深い水の中には入れないため、冬期間中常に水が溜まって水生生物が棲んでいられる場所が必要なのです。田んぼに作られた轍には雨水が溜まり、その水が田んぼの湿地状態を保っています。秋の空を映す水が溜まった田んぼが美しく輝いているのが、佐渡独特の秋の景色です。



## 東京池袋で、佐渡米のランチ提供中 (12月末まで)

11月1日から12月末まで、東京の池袋駅近くの施設「WACCA池袋」5階にある「もうひとつのdaidokoro」で、朱鷺と暮らす郷米を使用したランチが食べられます。不定期ですが、佐渡の乳製品や果物も食べられるかも…。また、11月3・4日には、同じ施設の1階スペースで「佐渡のうまいものフェア」を開催し、田んぼアートの図柄にもなった「けものフレンズ」をパッケージにした2合のお米や、乳製品(バター・チーズ)と柿・リンゴ・ナシなどの果物、塩辛・ながも・トビウオのすり身といった佐渡の特産品の販売を行いました。日程は未定ですが、12月にも特産品の販売を行う予定です。



この日のランチでは、ごはんは「朱鷺と暮らす郷」米、デザートに柿とクリームチーズを使った逸品。ごはんやサラダはお代わり自由です。ぜひご賞味ください。

## トキのポストカードカレンダーが完成しました。

令和2年用の特製カレンダーが完成しました。数量限定ですが、まだ少し在庫が有りますので、ご希望の方は下記の申込先までご連絡ください。

申込先:(一社)生きもの語り研究所  
メールアドレス:ikimon@sado-ikimonoken.jp  
TEL&FAX:0259-22-2658

卓上カレンダー  
となっています



2020年1月から2021年3月までと表紙の全16種類のポストカードになります

