

佐渡米通信

こめ〜る

2020年 01 月号

発行日:2020年1月

編集人:佐渡農業協同組合 営農事業部米穀販売課 藤巻
jasadoeinoubu20@dune.ocn.ne.jp

皆様には平素より格別の御愛顧をいただき、
誠に厚く御礼申し上げます。

明年も変わらぬご支援を賜りますよう、

JA役職員一同、

心よりお願い申し上げます。



地図と照らし合わせながら、各ほ場の状態を確認しました。

ふゆみずたんぼの確認中

「ふゆみずたんぼ」の現地確認として、佐渡市とJA、生産者で構成されている朱鷺と暮らす郷づくり推進協議会の構成員が、計922.9ha 5,170箇所のはほ場に出向き、確認作業を行いました。これは、冬期間に積雪があっても生きものが育まれるように、湿地状態を保てる条件となっているのかを確認するものです。「排水口が閉まっているか」「雨水が溜まるように轍跡がつけられているか」「現在湿地状態となっているか」等が確認事項となっています。

佐渡の旬のものを取り揃えました!

11月中下旬の週末、2件のお米屋さんにご協力いただき、店頭で「特産物販売」を行いました。おけさ柿やリンゴなどの果物をはじめ、佐渡バターやチーズといった乳製品、更にイカの一夜干しやトビウオのすり身などの海産物も取り揃えて、大勢のお客様にお買い上げいただきました。特産物の販売に合わせて、佐渡米のPRも行い、訪れた人には母ちゃんたちが作った郷土料理の太巻きと南蛮エビを使った海鮮味噌汁が振る舞われました。



ふたを開けると、エビのいい香りが辺り一面に広がりました。



郷土料理である太巻きは、お祝い事やお祭りで食べられています。

今が旬の南蛮エビを使って
いるんだよ

あったかくて
美味しい!
雨の日でも来た
甲斐があったなあ

エビの
いい匂い♪

もちもちして
美味しいねえ。
お米は何を使って
いるんだい?

もち米と
うるち米を使って
いるんですよ

