

# 佐渡米通信

# こめ〜る

2020年 03 月号

発行日:2020年3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

## 集落の今後を見据えて話し合い

1月中旬から2月の初めまで、島内174箇所の集落で冬季座談会が開かれました。座談会では、令和2年に向けた佐渡米の1等米比率の向上対策やアスバラガスの畑面積の拡大による生産拡大などの取り組み方針が職員から報告されました。また今年初めての取り組みとして、集落の今後についての話し合いの場が設けられ、集落で課題となっている高齢化や後継者不足などが生産者から上げられました。最後は生産者の代表が今後集落全体で問題点に取り組んでいく事を話し、職員も生産者もこれからの事を真剣に話し合いました。



「地域での1等米比率の低下原因は何だったのか」「現在の組合員の推移はどうなっているのか」などの質問も生産者から出されました。

## 佐渡の美味しい食べ物はいかがですか?

1月末に新潟日報メディアシップで「ミニマルシェ」が開催されました。朱鷺と暮らす郷米の量り売りの他、みかんやリンゴ、乳製品など様々な商品が並びました。みかんと乳製品が特に好評で、始まって間もなく売り切れてしまいました。訪れた人々の中には「このような機会でない佐渡のものを食べるなんてあまりないので、帰ったら家族と一緒に食べたい」と話している人もいました。

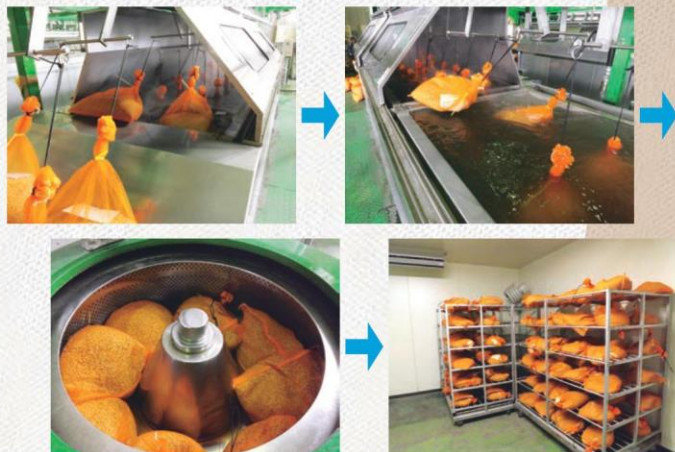


## 「安心・安全」な米作りの為に

1月下旬から温湯消毒施設が稼働し、令和2年産の米作りがスタートしました。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、農家へ供給する全ての種子で温湯消毒を行っています。今年の施設での取扱数量は39,410kgで、4kgずつに小分けした種子約1,400袋を1日で消毒します。種子を60度の熱湯に10分間浸し、冷水で冷やした後水分を飛ばして乾燥させる作業が2月中旬まで連日行われました。



こちらのQRコードから温湯消毒作業の動画を視聴できます。



## 今年度最後のステップアップ講座

1月末に、2019年度最後の佐渡米ステップアップ講座が開催されました。ステップアップ講座は、栽培技術を学び直したい人や米関係に関する制度を知りたいという生産者を対象に、平成26年から開催されています。今期は63名が参加、延べ人数は338名となりました。第6回講座では、次年度の補助金制度や経営安定対策についての確認、来年度の講座などの説明が行われました。



参加者からは「今年は水不足で苦勞したが、参加者同士で相談できたのが良かった。今後も参加したい」といった声がありました。

