

## 佐渡米未来プロジェクト作柄検討会

平成25年より一等米比率90%以上の達成を目指して「佐渡米未来プロジェクト90」という取り組みをしております。その活動の一環として、11月16日~30日まで、島内26会場で令和3年度「佐渡米未来プロジェクト作柄検討会」を開催しました。

令和3年産コシヒカリでは、目標としていた1等米比率90%

を達成することが出来まました。次年度以降も更為に る品質向上を目指すの課金 検討会では各地区の課心 と対策案について熱。 と対策案について熱。 と対策案について熱。 技術センター担当づく分析 結果も報告されました。



jasadoeinoubu20@dune.ocn.ne.jp

次年度対策について熱く語るJA職員

### 皆様には平素より格別のご愛顧をいただき、 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職員一同

心よりお願い申し上げます。



# 「大地会」オンライン産地研修会

11月19日に佐渡の米づくりや取り組みをライブ配信で紹介する「大地会オンライン産地研修会IN佐渡島」が開催され、「大地会」会員企業様の約70名にご視聴頂きました。

「大地会」は郵パック等を利用した頒布会組織(会費制で季節に合わせた商品をお届けする配送方法)に関わるメーカー・卸・産地(生産者)で構成する任意協議会で、約30年前に発足しました。本会の取り組みとして関連する他業種の研修・情報交換を各地で行っており、これまで平成9年と平成23年に佐渡で現地研修会が行われました。3回目となる今回は、新型コロナの情勢下のためオンラインでの開催となりました。

屋外配信中に突然の雨で急遽屋内に変更するハプニングもありましたが、佐渡米をおいしく食べる姿も配信し、視聴いただいた皆様からも好評でした。



炊きあがりを紹介している様子



屋外配信をしている様子

### おいしい佐渡米コンテスト

11月20日にコシヒカリの品質、食味向上を目指す取り組みとして「おいしい佐渡米コンテスト」が初開催されました。JA佐渡管内各地の生産者42名の出品米から厳選された3点のお米を炊き、食べ比べによる審査が行われました。

島外よりお米ソムリエの方を招き、島内の学生や飲食店店主ら10名で審査頂きました。「すっきりとして甘い」「コシがあ

り香りが良い」など様々な意見があり「どれもおいしい」との評価でした。これらの意見は後ほど生産者にフィードバックされ、次年度の米作りの励みにして頂きます。審査結果の表彰は、1月17日の佐渡市イベントにて行われる予定です。



お米ソムリエのたにりり様より 審査方法の説明を受けている様子

### 佐渡島内保育園で新米贈呈式

JA佐渡女性部では米の消費拡大と米飯の普及のため、佐渡島内の保育園や学校に出向いておにぎり作りなどの取り組みをしております。その取り組みの1つとして、11月25日に保育園で新米の贈呈式およびシャカシャカおにぎり作り体験授業が行われました。

おにぎり作りでは 新米を炊いたご飯が 入った紙コップを園 児23人が受け取り、 元気よく手を振ってお にぎりを作り、新米 のおいしさを楽しみま した。



JA佐渡女性部より保育園児に新米を贈呈







JA佐渡の公式 Facebook 「佐渡のたんぽにっき」で佐渡の情報が見られます。 https://www.facebook.com/jasadotanbo