

佐渡米通信

こめる

2023年 11月号

発行日:2023年11月

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

令和5年産米の集荷・検査状況

JA佐渡では、令和5年産コシヒカリの1等米比率は3.4%(10月11日現在)と過去に例のない低さとなりました。今年は梅雨明け後のこれまでにない猛暑と渇水の影響により、品質を落とす結果となりました。



佐渡米販売懇談会での試食の様子

10月13日に行われた佐渡米販売懇談会の中で、佐渡米をお取り扱い頂いている主要卸の方々に3等米の試食をして頂きました。食味に関しては「粒感・甘味もあり、食べて美味しいことが分かった」とご評価を頂きました。

今年度の高温対策として実施した「ケイ酸追肥施用」「葉緑素計無償貸出」「耐暑肥の施用」等の取り組み結果を分析し、次年度以降の品質向上に繋がります。

新米でおにぎりづくり体験

JA佐渡では島内の園児に新米でおにぎりを作って食べてもらう体験学習を10月~11月にかけて行っています。

10月初旬に伺った保育園では、佐渡のお米づくりの特徴であるトキが暮らしやすい環境にも配慮していることを説明しました。次に園児に好きな食べ物を絵に書いてもらったところ、お寿司やオムライスなど多くの園児がごはんメニューを描いていました。他にも「粒が好き」や「湯気が好き」と白飯そのものに魅力を感じている子もいました。

お米を炊く工程を見た後、炊けたごはんでおにぎりを作りました。自分達で作ったおにぎりを楽しみながら大事そうに食べていました。

昨今の米の消費量の推移から白飯を食す機会が減っている傾向が念頭にありましたが、園児達との交流を通してお米の存在感は健在であることが伺えました。JA佐渡ではこれまで農家さんの協力を得ながら米作り体験学習を行ってきました。地道ではありますが、これからもお米の魅力を着実に伝えられるよう取り組み続けて参ります。



好きな食べ物の紹介



炊飯工程見学



新米のいい香りがするよ



まんまるおにぎり出来ました

アカトンボのいる田んぼ!!

JA佐渡では、佐渡米の要件の1つとしてトンボやミツバチの生態に影響を与える「ネオニコチノイド系農薬」の不使用を掲げています。



トンボが飛び交う田んぼで休息をとるアカトンボ



稲穂が垂れる田んぼに訪れるトキ

温湯消毒 春耕耘 苗づくり 田植え 水管理 中干し 穂肥 稲刈り 秋耕耘 ふゆみずたんぼ

