

☆ふゆみずたんぼを実施中☆

他産地のたんぼでは、稲刈り後には春まで水を溜めることはありませんが、佐渡では、生きものが生きることができるようにするために“ふゆみずたんぼ”を行っています。“ふゆみずたんぼ”は、“生きものを育む農法”として「朱鷺と暮らす郷づくり認証制度」の要件の1つになっており、たんぼに在る水棲生物を育むためのものです。



☆28年産米の作柄結果と検査結果☆

8月から9月にかけて、日照時間が十分に確保されたこともあり、28年産米の作況指数は104（やや良）になっています（10月15日現在）。28年産の佐渡コシヒカリについては1等米比率80.4%、こしいぶぎについては1等米比率81.6%となりました。

9月中旬頃に長雨の日が続いたことで、稲刈り作業が思うように進まなかったのですが、倒伏は少なくタンパク値平均が5.8%に収まり、おいしい米に仕上がりました。



《28年産米の販売促進活動》

☆第18回 協同組合まつり☆

10月23日に、新潟市産業振興センターで「第18回協同組合まつり」が開催されました。JA佐渡は、コープネットとの「佐渡トキ応援お米プロジェクト」の連携協定にともなう縁で参加となりました。当日は、のりカップおにぎりの上に好きな具材（塩辛・かに味噌・焼きふぐの子等）をのせることで、自分好みの味・食べ方とすることができるとして、紹介しました。

来場者からは「のりカップに具材をのせて食べると、子供と一緒に美味しく楽しく食べられるから、家でも試してみたい」といった声が聞かれました。



☆首都圏米穀店で店頭販促☆

11月4日と11月11～12日の2回にわけて、都内米穀店店頭で佐渡の新米と特産物の販売を行いました。

当日は佐渡産コシヒカリ「朱鷺と暮らす郷」米の試食販売をはじめ、佐渡の農畜産物（おけさ柿・りんご・野菜・乳製品等）と海産物（すりみ・ながも・一夜干しイカ・塩辛等）の販売を行いました。

コシヒカリとこしいぶぎの食べ比べや、農家からお米の特徴（米づくりの苦労話）などを伝えながら、佐渡米をPRしました。

試食された方からは「佐渡のコシヒカリはいつも食べているけれど、こしいぶぎも美味しいね」「海産物以外にもいろんな野菜や果物があるのね」といった声も聞かれ、佐渡全体のPRとなった販促であったと感じています。



Facebook「佐渡のたんぼにっき」で佐渡の情報を発信中！！

<https://www.facebook.com/jasadotanbo> ※QRコードについてはこちら⇒



編集人：佐渡農業協同組合

営農事業部米穀販売課 山田

beikokuka.hanbai@ja-sado-niigata.or.jp

発行日：平成28年11月