

お米探訪産地を訪問しました。

6月13日（水）～15日（金）、いつもくんプレミアム「お米探訪」企画の3産地を訪問しました。

#### J A羽茂（お米探訪12月 新潟佐渡こしひかり）

佐渡ヶ島の南端に位置する羽茂地区は、三方を山に囲まれた盆地で南方は海に面しており、温暖な気候と肥沃な土壌の羽茂平野は、朱鷺（トキ）も生息しています。

お米は約80%がコシヒカリ、その他新品種の「新之助（しんのすけ）」や酒米も生産されています。

環境にやさしい特別栽培米（農薬・化学肥料を従来の5割減で栽培）で栽培され、エフコープへ出荷頂いている施設の「羽茂カントリーエレベーター」は、DAG方式と言って火力乾燥ではなく、除湿送風乾燥をおこない自然乾燥に近い玄米に仕上げています。また、色彩選別機を設置し、色のついた玄米や異物を除去したきれいな玄米のみ出荷頂いています。



J A羽茂カントリーエレベーター

#### J Aえちご上越（お米探訪4月 新潟上越こしひかり）

J Aえちご上越は平成13年に7JAが合併し発足した広域JAです。新潟県の南西部に位置する上越市・妙高市の2市からなり、県全体の約1割に当たる耕作面積を保持しています。お米はコシヒカリを中心にこしいぶき・つきあかり・みずほのかがやき等生産されています。

タンパク値を下げる（一般的にお米のタンパク値が低いほど食味が良いとされています）よう余計に肥料を散布しないため収穫量が少なく、その分良食味のコシヒカリを出荷頂いています。



JAえちご上越カントリーエレベーター

#### JA鶴岡（お米探訪1月 山形庄内こしひかり）

JA鶴岡は庄内平野の中心に位置し、出羽三山・鳥海山・金峯山と三方を山に囲まれ日本海にも面した自然豊かな場所です。稲作を中心にアンデスマロン、近年人気急上昇のだだちゃ豆などの園芸も盛んです。お米は、はえぬきが60%・ひとめぼれ10%・コシヒカリ10%・つや姫10%・その他新品種「雪若丸」等10%で構成されています。全体の10%しかないコシヒカリですが、エフコーポ他毎年決まったところからの要望があるため、今後も美味しいコシヒカリの生産に努めますとのお話を頂きました。



今年産の作柄について説明頂いたJA鶴岡の  
鈴木課長（右）と佐藤営農指導員（左）

今回訪問した3产地は、まだ田植えが終わって間もないですが、生育はいまのところ順調とのことです。

今年も美味しいコシヒカリを組合員の皆様にお届けできます事、期待しています。