

そらこめ通信

No.29 2012.12発行

日頃より弊社の米をお買い上げ頂き誠にありがとうございます。心からお礼を申し上げます。
10月22日に新米の販売を開始して以来、本当に多くの皆様からご注文を頂いております。この場をお借りして厚くお礼を申し上げます。ありがとうございます。

最近のご注文内容を拝見して感じる事が一つありました。それは、関東のお客さまの数が昨年に比べて明らかな増加傾向にあるということ。関東地区で流されているテレビコマーシャルの影響や各種団体によるキャンペーン効果など様々な要素が絡み合っている結果であると思いますが、その土台になっているのは北海道米の食味に対する全国的な評価の高まりと定着なのかなと思います。

確かに北海道のコメは一昔前とは比べ物にならないくらいどれも美味しくなりました。日本穀物検定協会の食味ランキングにおいて複数の品種が特Aランクを獲得するなど、本州米を凌ぐ品種もたくさん出ています。それらは、道内各地にある道立農業試験場や国の農研機構に働く人たちが永年にわたり携わってきた品種改良の成果であり、寒冷地における営農技術向上に対する想いの集積に外なりません。

北海道は「でっかい道」です。面積で国土全体の2割強を占め、九州と四国を足した面積より広い北海道は、東京都の約36倍の広さだとか…。東西南北で気候が全く異なるため作付される農作物も地域によって様々です。稲作に適した地域、畑作に適した地域、酪農に適した地域など。開拓史以来試行錯誤を繰り返し、それぞれの地域に適した作物を選択し、品種改良を重ねながら現在に至っているわけです。面積が広い分、経済効率はあまり良くありませんが、その分自然が豊富。冷涼な気候により病害虫などの発生が少ないため、本州に比べて薬剤の使用量を2割くらい削減できるというメリットもあります。自分たちはこんな北海道が大好きです。



精米プラントがある本社の内部は玄米で一杯(11月14日)



作業台として活用している事務机(上)と小物入れ(左)(11月14日)



大型冷蔵庫(左)と精米プラント全景(右)(11月14日)～室内は暖房が入っていない為、冬の間は0度～5度の状態。冷蔵庫は気温が上がり始める4月頃から玄米を貯蔵するために稼働します。この大型冷蔵庫は農場にも1台あります。



精米システムの説明です ①から⑥へと順番にコメが通過していきます



①石抜き機～石などの異物を除去します



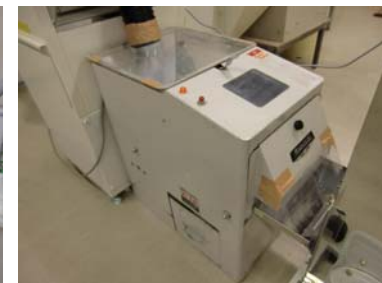
②精米機～コメが発熱しない優れもの



③研米機～余分な糠を取り除きます



④色選機～着色米を取り除きます



⑤小米取り機～割れ米などを除去



⑥自動計量機～米を自動計量します



「ふらり立ち寄り北農研」のポスター



サイエンストークのようす(11月19日)



「ゆきさやか」の試食会(11月20日)



弊社が生産した「ゆきさやか」でした おにぎりでも有名な札米さんも弊社の「ゆきさやか」のおにぎりを販売(11月20日) 11月19日～20日、札幌駅地下歩行空間で北農研さん主催の「ふらり立ち寄り北農研」が開催されました。これからも安全で美味しいお米の生産に努めますので、引き続きご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。

インターネットで美味しいお米♪

(株)空知こめ工房 ホームページ

<http://www.sorachi-kome.jp/>
ブログ「生産日誌」更新中です