

そらこめ通信

No.4 2010.11発行

いつもお世話になっております。(株)空知こめ工房です。
日頃より弊社のお米をお買い上げ頂き誠にありがとうございます。
今年も天候にも恵まれ、とても品質の良いお米が出来ました。おかげさまで新米の売り上げは順調です。
11月発行の「そらこめ通信」です。どうぞお楽しみ下さい。



「JA北いぶき」さんによる検査風景



今年のお米です・・・検査担当の方から「すごく綺麗なお米ですね」とお褒めの言葉を頂きました。

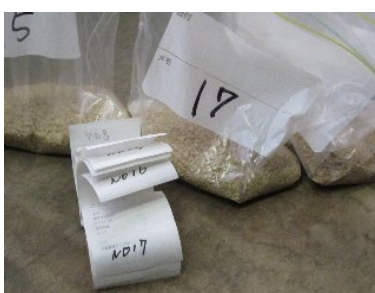


検査終了～ちなみに◎は1等米の印・・・
全量1等米でした。



今年新たに購入した、くん炭器(上)
と、炭が冷えるまで保管する箱(下)

冬の間、くん炭器を使い籾殻を炭にして来春の土壌改良剤に・・・



昨年より圃場一枚ごとに食味サンプル検査を実施しています。上の写真は、今年収穫したお米の食味検査の結果を整理しているところ。今年、作付けをした圃場は全部で58あります。また、昨年より圃場一枚ごとの土壌検査も併せて実施していて、その数値に合わせて施肥量の配分を考えています。



札幌市西区西町南12丁目にある「エゾまる」さんの店舗と店内・・・今年から3合パックを置かせて頂くことに。「エゾまる」・・・いわゆる「北海道まるごとマルシェ」・・・生産者と消費者を繋ぐ役割を担っています。



これは本社の精米プラントでの精米作業風景です。
その日発送する分だけ大型冷蔵庫から玄米を出して、色彩選別機付きの精米機にかけ袋に詰めます。
自動計量装置が付いているため、作業は簡単(左側の写真)。最後にシーラーという「袋を密閉する機械」にかけて出来上がりです(右側の写真)。

平成22年産新米の販売を開始して以来、たくさんの方からご注文を頂き誠にありがとうございます。

今年は春先が低温だったため大変気を揉みましたが、6月以降は天候が大幅に回復。7月から8月にかけては北海道とは思えないほどの猛暑になり、逆に高温障害という心配が頭をよぎったほどでした。しかし、9月に入ると北海道らしいカラッととした天気が続き、おかげさまで無事「収穫の秋」を迎える事が出来ました。

報道にもありましたが、今年の北海道の作柄指数は98。これはあくまでも収量の多さを意味しています。春先の低温で茎数が少なかったため収量は多少少なめでしたが、夏以降の好天のおかげで品質は相当に良いお米が出来ました。何と云っても「アミロース値」の低さは半端じゃありません。この数値は低いほど「粘り」が強いお米になります。

耕作面積が2倍に増えたことや、将来の展望を見据えて、今年は大型の乾燥機を購入、合わせて新たにピットを設置しました。また、写真にもありますように「くん炭器」も購入・・・炭にした籾殻は来春の土壌改良剤として使う予定です。美味しいお米は土壌が命・・・あくまでも収量には拘らずに食味だけに拘っていきたくと考えています。

これからも、安全で美味しいお米を、お手頃な価格でお客様にお届けできるよう精一杯努力する所存です。今後とも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」日々更新中です(見て下さいね)