

そらこめ通信 No.41 2013.12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。心よりお礼を申し上げます。
11月も押し迫り、いよいよ本格的な冬のシーズンが到来いたしました。これから数カ月間は辺り一面白銀の世界。しっかり冬籠りの支度を進めつつ、精米作業や日々の除雪作業、来年の作付けに向けて努力するつもりです。

さて、先日あるお客様から「沼田町産のそば粉を探しているけどどこにも売っていない」という連絡を受けました。そばに関しては道内で6番目(全国7位)の生産量を誇る沼田町ですが(農水省発表～1位幌加内町、2位深川市、3位音威子府町、全国でも1、2、3位)、確かに沼田町内において地元産のそば粉を扱っている店はありません。インターネットで扱っている店が本州にあるのみ。幌加内町産や深川市(多度志町)産は地元で販売されているのに、おかしな話ではあります。「うちのそばは全部農協に出してるし…」と思いつつも木村社長に確認すると、「少しならある」との返事。知人でそば打ちをするお客様がいて、少量の玄そばを残してあるとのことでした。早速分けて頂き、隣町(多度志町)の製粉工場に持ち込んで、田舎風のそば粉に加工して頂きました。沼田町産のそば粉はそば打ちの間では割合人気があるようです。しかし、需要の関係なのか地元には販売店がありません。かと言って、弊社で販売して採算が合うかと言えば、これも難しい問題。コメと同じで、「どれだけのニーズがあるか」という見極めが難しいようです。個人経営の農家ならさらに難しい話。人手が足りなく、おそらく手が回りません。

今の農家に圧倒的に足りないものは「資本」と「人材」。減反政策の見直しなど農業の行く末に霧が立ち込めている今、市場原理の中で農家が生き残るには、相当の覚悟が必要だと思われます。



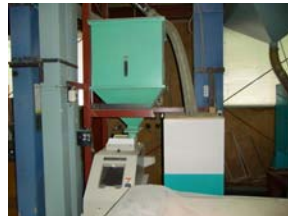
圃場ごとに土のサンプルを採取して、毎年土壌試験を行っています(10月21日)



畠に掛かった鹿(10月31日)



弊社で栽培された玄そば「北早生(きたわせ)」の実(10月27日)



そば製粉用の石抜き機(10月27日)



そば製粉用の選別機(左)と皮むき機(中)、石臼製粉機(右)～これらは全て隣町の専門業者の機械です(10月27日)



観楓会のように～洞爺湖温泉に1泊しました(11月15日～16日)



木村社長～伊達市道の駅(11月16日)



JAグループ主催「農業経営フォーラム」(札幌市)～竹林農政部長のご講演(左)とパネルディスカッション(中)(11月18日)



サブソイラーで溝を切った水田(左)と暗渠工事が終わった水田(中)(11月26日)



今年設置された「電気柵」(11月26日)



雑木の伐採作業(11月26日)



食味数値一覧表(11月14日)

弊社では、収穫の際に圃場ごとに籾のサンプルを採取し「食味検査」を実施しています。上の写真の食味一覧表は過去5年分の数値が記載されたものです。これ続けることで圃場と品種の相性など特性が見えてきます。また、食味検査と同様に圃場ごとに土壌検査も実施しています。土壌成分であるチッソ、リン酸、カリウム、ケイ素などの含有量を計測することで、翌年における施肥設計の参考にしています。

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