

そらこめ通信

No.5 2010.12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。
平成22年度の農作業も一段落して、現在は来季の作業に向けた準備と販売営業活動に没頭しています。
今月の「そらこめ通信」です。どうぞお楽しみ下さい。



「JA北いぶき」さんへ今年最後のお米の出荷(10月23日)
今年は天気が良く例年より早めに作業が終了しました。



右が新品…3~4年でこんなに磨耗するのです。



来季の苗床の横に水耕を掘る作業です。



来季に向けての準備作業～トラクターに付いている
耕起ロータリーの刃の取替えです。



60馬力のトラクターの刃の取替が終了…。



こちらは105馬力～作業効率の向上を狙って黄色い刃を新たに取付けました。



11月から弊社の3合パックが並んでいます。

前号でもご紹介しました札幌市西区西町南12丁目にある「エゾまる」さんの店舗です。
「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。

本社では、その日発送する分だけ大型冷蔵庫から玄米を出し、色彩選別機付きの精米機にかけて袋に詰めます。常に新鮮で美味しいお米をお届けできるような工夫をこらしています。



本社の精米プラントでの精米作業風景。



右の写真は、札幌市豊平区にある 独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構「北海道農業研究センター」さんの建物です。

11月2日(火)、右上の写真にある「北海道農業研究センター」さんを訪ねました。こちらは、水稲や畑作物などの品種改良や生産技術の改良、農畜産物全般の生産管理や経済性の検証など、様々な分野の研究をされている国の機関です。あの有名な「おぼろづき」もこちらで開発された品種なのです。今回こちらを訪問させて頂いたのは、水稲において「ゆめぴりか」と同等か、それ以上の食味を持つという2系統の新品種を開発されたという話を聞いたからです。

品種登録名は「北海300号」と「北海302号」といい、銘柄としての登録はまだされていません。「北海300号」は、白米タンパク質含有率が「おぼろづき」や「ゆめぴりか」より低い事、アミロース値が「おぼろづき」よりやや高く「ゆめぴりか」よりやや低い(粘りが強い)という特徴があります。食味的には低アミロースの極良食味米と言えます。「北海302号」も同じく極良食味米です。特徴としては白米タンパク質含有率が「ゆめぴりか」よりやや低い事、アミロース値が「ななつぼし」より低く「ゆめぴりか」よりやや高いという性質ですが、この「北海302号」の最大の特徴は年度の気候によって品質のブレが少ないという事でしょうか。

この2系統のお米を、来季から弊社の圃場でぜひ栽培させてほしいというお願いに上がったところ快く解して頂きました。実質的な契約はまだ先になりますが、来年の秋の楽しみがひとつ増えたことは確かです。

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/>

「生産日誌」日々更新中です(見て下さいね)