

# そらこめ通信

No.68 2016年3月号

このたびは弊社の米をお買い上げ頂き誠にありがとうございます。日頃よりご愛顧頂いております皆様にはこの場を借りて厚くお礼を申し上げます。

昨年と同様に今年も雪が少ない年なのかなと思っていたら、2月に入った途端、まるで帳尻を合わせるがごとく雪が降り積もり、昨年の記録を軽く超えてしまいました。とは言え、一昨年を少し上回った程度で、例年に比べて決して雪が多いとは言えません。自然が相手とはいえ、気まぐれな状況を読むのはなかなか難しいものです(笑)。

2月25日、日本穀物検定協会から2015年産米の食味ランキングが発表されました。食味が最も良いとされる「特A」を取得した産地品種銘柄は今年全部で46になり、過去最多だった昨年を4銘柄上回り記録を更新しました。今回、初めて「特A」を取得した品種としては、青天の霹靂(青森県)や、とちぎの星(栃木県)、きぬむすめ(山口県)などがあります。新聞発表によると、食味試験を行った全品種における「特A」の割合は33%で、昨年を1ポイント上回ったとのこと。全国で美味しいお米(の品種)が増えている表れなのかも知れません。

道産米では、昨年参考品種ながら「特A」を獲得した「ふっくりんこ」が、今年食味試験対象品種として正式にエントリーされ、初の「特A」を獲得しました。これにより、道産米の「特A」は6年連続の「ななつぼし」、5年連続の「ゆめびりか」と合わせて3品種になりました。高い評価を受ける道産米が増えるのはとても喜ばしいことです。道民の米消費に占める道産米の割合も2015米穀年度(2014年産米)において88%と、北海道が目標に掲げた85%を4年連続で上回ったとか。この勢いで「攻めていこーぜ」です(笑)。



育苗ハウスを雪害から守るための除雪作業。毎年のことですが、結構体力がいる作業です。(2月20日早朝)



もみ穀の燻炭を作る作業小屋(2月20日)



昨日、火を入れて出来上がった燻炭です



春の播種に使う燻炭を倉庫に保管



新たな燻炭を作る作業～燻炭器にもみ穀を入れる(左)(中)、焚付けに使う新聞紙をセットしているところ(右)(2月20日)



燻炭器の上蓋を密閉し(左)、着火します(中)(2月20日)

火が付いたようす(2月20日)



燻炭小屋から立ち上る煙(2月20日)



新しい精米システムです(2月14日)



新しく導入した精米機「美白米スター」



精米システムの各機械～小米取り機(左)着色米を取り除く色選機(中)計量機(右)(2月14日撮影)日本穀物検定協会が発表した2015年産米の食味ランキングにおいて、「ふっくりんこ」が正式に特Aランクを獲得。これで道産米の特Aは、3品種になりました。



(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

インターネットで美味しいお米!