

# そらこめ通信

No.76 2016年11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お借りして厚くお礼を申し上げます。

9月19日(月)に始まった稲刈りは10月2日(日)に終わりました。収穫された籾は順次自社の乾燥機に送られ水分17%前後まで1次乾燥されます。弊社の場合、1次乾燥が終わった籾についてはその約7割が籾の状態でJAに出荷され、残り3割を直売にまわします。直売分については、水分15%前後を目途に2次乾燥されたのち、籾摺りを行い、玄米の状態に袋詰めされます。袋詰めされた玄米は、全て品種ごとに等級検査を受け、本社の大型冷蔵庫などに保管され、お客さまからご注文を頂いた時点で精米されてお手元に届くこととなります。等級検査ですが、今年も全量1等米を達成できそうです。1等米と言っても、食味に直接関係はありませんが嬉しいことではあります。

話は変わりますが、食味数値を測るために籾のサンプルを提出していた機関から今年(新米)の結果が返ってきました。圃場ごとに食味数値のデータを蓄積し始めてから今年で7年目になります。コメも他の農産物同様、その年の天候により生産量や食味が左右されることが経験上判ってはいましたが、どうすればその変動幅を最小限に抑えることができるか、食味を上げるには何が必要か、元々はそういった原理を探るために始めた試みです。導き出された答えは「気象や病気に負けない健康な稲を育てる」ということ。実にシンプルです。小手先のことではなく、長い年月をかけて土に投資し、毎年手間をかけて育てるしか方法がないということでした。コメ作りの名人は「稲に話しかける」とか、それだけつぶさに稲の状態を観察しているということなのでしょう。弊社では、食味の他に各圃場の土壌検査も毎年行っています。土の健康状態を知るにはこれが一番手っ取り早い。土壌の状態と食味は間違いなくリンクしています。数値上ではありませんが、今年は出来が良いようです。これから1年間、どうぞよろしくお願いいたします。



土木業者による暗渠工事(9月22日)



乾燥機の修理のようす(9月28日)



リフトによる籾の搬出作業(10月13日)



JAへの出荷まで間があることから、籾摺りのためのスペースを作るために、JAに籾のゲージを預かって頂いています(10月13日)



冬の到来を前にビニールハウスの解体作業(10月15日)



紅葉が進む里山のようす(10月15日)



収穫後に溝が入れられた圃場(左)と均平を修正するために収穫後耕起された圃場(中)、(右)は収穫後の除草剤散布(10月15日)



籾摺り作業のようす～拓哉さんがひとりで作業をしていました(10月15日)



倉庫に積まれた検査前の玄米(10月15日)



検査を待つ今年の「ゆめぴりか」です。今のところ全量1等米です(10月26日)



食味検査の一覧表(10月31日)

今年も等級検査において全量1等米を達成できそうです。整粒割合が高いこと、含有水分、着色米などが一定以下であることなどが検査の基準。食味には直接関係ありませんが、JA等の買い取り価格にも大きく影響することで、気にかける農家は多いようです。食味数値ですが、今まで実施した中では最も良い数値が出ております。もっとも、これとて数値上の話であって、実際に食べた感覚とは違う場合もあります。味覚は人それぞれです。実際に食べて頂くことが食味を知って頂く一番の近道です。

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/>  
 ブログ「生産日誌」更新中です