

そらこめ通信 No.8 2011.3発行

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。心よりお礼を申し上げます。

さて、先月2010年産米の全国食味ランキングが公表されました。それによると、国内117銘柄のうち5段階評価で最上級の「特A」を獲得したのは合わせて20銘柄、その中に北海道米として初めて「ななつぼし」が入りました。北海道の米が魚沼産「コシヒカリ」と並んで「特A」を獲得した事はとても嬉しい事です。これを励みとして、これからも美味しいお米の生産に努力したいと思います。



全国的に有名なお米屋さん「スズノブ」の西島社長さんの講演会に参加しました。



厳つい顔で聴いているのは木村社長…真剣になるとこうなる訳で…(^_^)



講演をして下さった西島社長さんです。講演会では、興味深い話をたくさん聞く事が出来ました。テーマは「TPPに対抗するためのブランド米づくり」。北海道米が関東圏でどのような評価を受けているのか、今後どの方向に進むのか、TPPに対抗するにはどうすれば良いのか…というお話です。地域ブランドを育成することが生き残る「鍵」であるとの結論でした。

1月31日～2月2日の3日間、北海道庁1階ロビーにおいて商品展示会が開催され、空知こめ工房のお米も展示されました。



展示会が開催された北海道庁全景です。



弊社のブース…3日間で700人を越える来場者がありました。

こうした展示会は毎月どこかで開催されています。我々としても、出来るだけその情報をキャッチして多くの展示会に参加できるよう努力しています。今までの農家は作物を作る事においては努力を惜しまなかったのですが、生産した農産物を自ら売ることに関してはそれほど努力をしませんでした。とても大変な作業ですが、売ることとは作る事と同じくらい重要な事なのです。



展示会のようす…全部で33品目の出品がありました。

除雪ロータリーのオーガ(歯)の修理です。



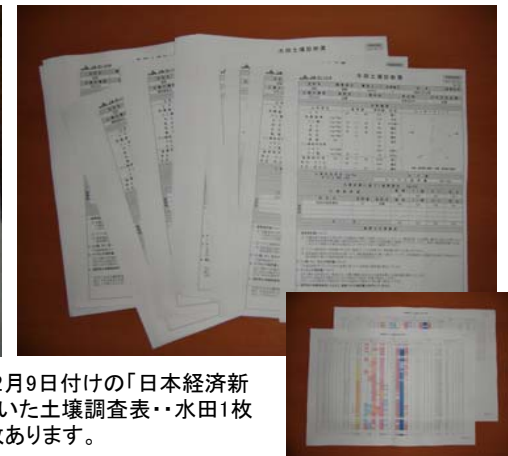
長年使用すると歯の「出っ張り」部分が磨耗します。



修理が完了したオーガの歯(上写真○枠内)。



農業に限らず雪国で生活する者にとって除雪機械は必需品…日々の手入れは欠かせません。



上記左側の写真は北海道米の「特A」評価を伝えた2月9日付けの「日本経済新聞社」の記事です。右側の写真はJAさんに依頼していた土壌調査表…水田1枚毎に土壌調査を行いました。調査表は合わせて58枚あります。

冒頭にも書きましたが、(財)日本穀物検定協会から公表された2010年産米の食味ランキングで、北海道米として初めて「ななつぼし」が「特A」の評価を受けました。また、一昨年デビューした「ゆめぴりか」についても、作付面積が少ないため「参考品種」ではありますが同じく「特A」を獲得。北海道米の味の良さが客観的に裏付けされた形になりました。「北海道の米は、本州米に味では絶対に負けない」と言い続けていた我々北海道の農家にとりまして、やっと正当な評価を受けたという安堵感で一杯であります。これを契機に、より一層「安全で美味しいお米」の生産に努力いたしますので、今後ともご愛顧のほどよろしくお願いいたします。

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/>
 「生産日誌」日々更新中です(見て下さいね)