

そらこめ通信

No.89 2017年 12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。

今月の「そらこめ通信」ですが、11月に撮った写真があまりに少ないため、過去に掲載できなかった写真やFacebook等の写真(拓哉さんが撮影)を転用させて頂いて作成しました。ちなみに、弊社WEBサイトの「生産日誌」を開くと、拓哉さんが更新しているFacebookが開きます。日々の農場での出来事が綴られていますので、一度、訪問して頂き、ついでにコメントなど頂ければありがたいと思います。

さて、先月の「そらこめ通信」で今年のコメの食味について少し触れましたが、今回全てのデータが揃いましたので、まず、そのご報告をさせていただきます。先月は、タンパク値だけが判っていて、各圃場において低い(良い)数値が出ているとお伝えしました。その後、先のタンパク値とともにアミロース値や水分、脂肪酸度、スコアなどが圃場ごとに届き、当方で一覧表に取りまとめました。一般的に、タンパク値が低いコメは炊き上がりの「軟らかさ」を、アミロースの低いコメは「粘り」を表します。また、水分を適度に含んだコメは美味しく、脂肪酸度が低ければそれだけ「鮮度が高い」と言われます。スコアというのは、それら4つの指標を組み合わせ得点化したもので、コメの総合評価と言えば判りやすいかも知れませんが、結論から言えば、今年のコメはどの品種もタンパク値、アミロース値ともに低く、スコアがとても良いという結果になりました。圃場面積で補正を加えたスコアの平均値は、過去最高だった昨年をさらに上回っています。手前味噌ですが、これら数値の陰には天候だけでなく、普段の土壌造りや施肥の工夫といった日々の努力があってこそと自負しております。あくまで数値上ですが、自信作です。ご賞味いただいた上で、ご推薦頂ければ光栄に存じます。



ソバの収穫(8月30日)



トラフ目地の修繕~水路の補修は農家にとって大事な仕事のひとつです(8月30日)



圃場整備のようす(9月4日)



モミが入ったコンテナ(10月4日)



モミの状態でJAに出荷します(10月7日)



モミ摺りのようす~直販のお米だけモミ摺りをします(10月15日)



モミ殻は外の燻炭小屋へ直接送ります



弊社のコメ袋です(10月29日)



精米システム(10月29日)

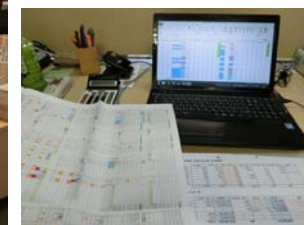


梱包された商品のようす(11月8日)



沼田町幌新にある温泉施設「ほたる館」さんの売店に並べられた弊社のお米の数々。結構、人気があるようです。皆さんも当施設をご利用の際にはぜひお立ち寄り下さい。

今年は冬の到来が早いようです。11月のうちから寒風が吹き荒れており、寒くてたまりません。年のせいかなのと思うのですが…(笑)。年々四季がずれ込んできていると感じるのは僕だけでしょうか。米朝関係が気になる年末となりましたが、皆さまにはお風邪など召されませぬようご自愛くださいませ。今年一年大変お世話になりました。来年もどうぞよろしく願い申し上げます。良いお年をお迎えください。



食味数値などを取りまとめた一覧表です。今年のコメは、タンパク値、アミロース値ともに過去最高の出来になっています。ぜひ、ご賞味頂いた上でご推薦頂ければ幸いです。(11月30日撮影)

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/>
 facebook!によるブログ「生産日誌」更新中