

そらこめ通信 No.98 2020年10月29日発行

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。

令和2年産「新米」の販売が始まりました。今年は天候にも恵まれ、収量はもちろんのこと食味においても良食味米の判断基準となる低タンパクのコメが多くを占めるなど、思いのほか良い出来秋を迎えることができました。農林水産省が9月30日に公表した水稻の作柄概況(9月15日現在)によれば、全国的には101で「平年並み」ですが、北海道は105、東北・北陸が103となり、3地区ともに「やや良」とのこと。これはどちらかと言えば豊作の範疇に入るかと思えます。また、北海道農政事務所によれば北海道全体では105ですが、弊社のほ場がある北空知においては上川や留萌などとともに106という指数が公表されています。106という指数は区分でいうと最上位の「良」になります。「本当かな？」という思いがありますが現時点での公式発表なのでとりあえず受け入れるほかありません(笑)。一方、東海地方や中国地方の一部、九州北部などでは、6~7月の低温や梅雨明け後8~9月にかけての高温多湿等により「不良」「やや不良」の地域が見られるとのこと。東西南北に長く伸びている日本列島、自然条件の違いなどにより各地様々な出来秋を迎えているようです。あと数日あればさらに詳しい情報が得られると思いますが、今わかる範囲ではここまでです。

弊社の今年の稲刈りですが、9月17日に開始し9月30日に終わりました。スケジュール的には昨年とほぼ同じです。収穫が終わった直後は乾燥を終えたモミで倉庫内が溢れかえっているために籾摺り機を置くスペースがなく、JAへの出荷を終えるまで販売分のコメの籾摺りができません。籾摺り後も新米検査の順番待ちなど、どうしても販売開始時期が後ろにずれこんでしまうこと、お許し願いたいと思います。検査結果ですが、今年も5品種ともに全量1等でした。いずれも自信をもってお勧めできる品質かと思えますのでどうぞこの機会にご賞味ください。



コンバインによる稲刈り(9月20日)



収穫したモミをトラックに積み込む



モミを倉庫内の乾燥機へ



3台の乾燥機(9月20日)



米穀(新米)検査(10月13日)



玄米サンプルを抽出する



検査員による検査の様子



1等のスタンプが押されるようす



検査を終えた玄米は社屋内に



「ゆきさやか」の玄米(◎は1等)



「ゆめびりか」の玄米



「おぼろづき」の玄米



「きたくりん」の玄米



「ななつぼし」の玄米



社内に貼られていた授業風景写真

3年前に縁あって留萌市立緑丘小学校を訪問し、当時5年松組の児童29名に対してコメの授業を行ったことがありました。米作農家の1年間をスライドを交えながら、どういう行程を経てコメが出来上がるのか説明したわけです。その後、児童たちからお礼を兼ねて授業風景の写真が贈られてきました。写真には「ありがとうございました」の文言に加えて「お米一つ一つじっくり食べます」とありました。「食育」などと斜に構えるつもりはありませんが、子供たちとのこうした交流も会社の大事な財産です。

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/>