

とちぎ米産地だより 【10月号】

<25年産のとちぎ米に関する情報をいち早くお届けします！>

第19号 平成25年10月9日(水)
発行責任者:JA全農とちぎ 米穀課

1. とちぎ米生長日記

栃木県25年産の作況指数は**101**です。(9月15日時点)
～ 予想収量 545kg/10a の見込み ～



◎ 9/28(土) JALしおのや 圃場 ◎

●生育状況●

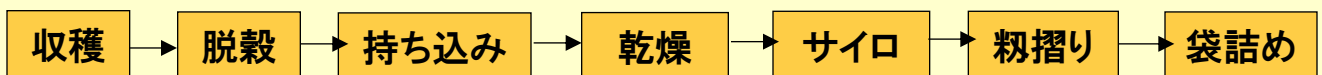
- ☆早植の作柄は**平年並み**です。
- ☆登熟は**良好**で、乳白等の白未熟粒は少ないですが、収穫期の降雨等により一部胴割粒が発生しています。
- ☆普通植は**籾数**が平年並ですが、登熟は順調です。

☆10/9 現在、早植の刈取りは県全体でほぼ **90%** 終了しています。

2. とちぎ米生長日記

カントリーエレベーター ver.

◎収穫から玄米が袋詰めされるまで ～乾燥・調製～



・刈り取った稲穂から籾(穀粒)だけを取り除く作業。



・CEへ持ち込まれた籾は、自動的に重さが量られる。

・水分値**14.5%**目安
・乾燥させることで保存性が高まる。

・低い温度でサイロに籾の状態で作成されているため、長い間貯蔵してもあまり味が変わらない。

・出荷する際に、籾の中に混じった小石などを取り除く。
①籾を摺り玄米にし
②網で選別をする。



以上のような工程を経て、
とちぎ米の品質を保ち、出荷を行っています。

撮影CE
JAうつのみや

3. 全農イベント情報

● いなげや 家族で体験！！ 栃木稲刈りツアー 9/28（土）

今回、関東全域に展開するスーパー“いなげや”において、JA全農とちぎの栃木米を購入し、応募頂いた方の中から抽選で親子**20組80名様**を『家族で体験！ 栃木稲刈りツアー』に招待致しました。

JAしおのやの方々のご協力の元、場所は管内のさくら市櫻野の田んぼをお借りしました。稲刈り体験を通じて生産者と交流をし、栃木の自然を実体感して頂くことで、栃木の農産物及び栃木米のファンを拡大することを目的としています。



当日は気持ちの良い秋晴れの下、JAしおのや大島組合長の歓迎のあいさつで稲刈りツアーが開催されました。

初めての稲刈りだった方も多く、鎌を使用する慣れない作業ではありましたが、JAさんの丁寧な指導を受け、安心安全に気をつけながら存分に稲刈りを満喫頂きました。

地産地消のご飯でお腹いっぱいになった後は、カントリーエレベーターを見学し、喜連川温泉でゆっくりと汗を流して頂きました。最後はJAしおのや農産物直売所『さくら』にて新鮮な農産物をお土産に購入される姿も見られました。1日たっぷり「米どころ栃木」を堪能頂けたツアーとなりました。

❀ 昼食 ❀

*おむすび弁当
(JAしおのや産コシヒカリを使用)

- *とちぎ霧降高原牛のバーベキュー
- *ニラのかき玉汁
- *きゅうりやなす、白菜の漬物
- *梨(あきづき)



※ 問合せ先 ※

◆内容に関するご意見、ご質問、ご感想も、是非お寄せください。

JA全農とちぎ 米穀課 電話：028-626-2174 FAX：028-621-2037