

北魚沼 あぜ道情報

**今年も稲刈りシーズン到来
雨で遅れる秋仕事
それでも揃う上質な魚沼の米**

9月に入りようやく魚沼にも、収穫の秋が訪れました。

しかし、秋雨前線の到来で梅雨に逆戻りしたかのように、毎日空は雨模様。農家の皆さんは収穫の準備が整っているにもかかわらず田んぼに入ることができず、テレビや新聞の天気予報とにらめっここの毎日でした。

15日頃から本格的な収穫作業が開始され、シルバーウィークにはこの田んぼもコンバインで大賑わい。

今年のお米も立派に育っています。精米すると透明なお米ですが、玄米はつやつやしたあめ色の美味しいお米ができあがりました。



雪室倉庫での作業の様子です。



守門地区にある米倉庫でも作業の様子です。



JA北魚沼の2つの米倉庫でも、お米の品質検査が始まりました。どちらの倉庫にも毎日、職員が集荷してきた米や、農家さんが自ら持ち込んだ米が多く運びこまれています。また、カントリーエレベーターにおいても、多くの利用者のために日夜稼働しています。

ところで、「カントリーエレベーター」をご存知ですか。カントリーエレベーターとは、農家の方がかりとったばかりのお米を持ち込み、それを乾燥・調製をして、大きい筒(サイロ)にもみのまま保管しておきます。そして、必要な時に「もみ摺り」という作業をし、玄米にして出荷する施設のことです。この玄米は来年6月までにすべて出荷されます。

うおぬま百菜花ん情報

うおぬま百菜花でも、シルバーウィークから新米の販売が始まりました。新米の魚沼産コシヒカリを求めて、県外から多くのお客様が訪れておりました。今年も売行きが良く、毎日忙しいと、百菜花んスタッフの嬉しい悲鳴が上がっています。また、お米の他にも地場野菜も多くありますので、ぜひ魚沼に足をお運びください。



稲刈りツアー開催

9月19日(土)から20日(日)に稲刈りツアーが行われました。県外から10人の方々にご参加いただきました。19日のお昼は糠釜で新米を炊き、皆さんで美味しくいただきました。稲刈りにおいては、残念ながら、天気に恵まれず、また田んぼの状態が悪かったため、中止となりました。



新米の炊き方



今年も新米の時期になりました。昨年に負けないうまい美味しく、満足いただけた北魚沼産コシヒカリができました。そこで、今年の新米の炊き方についてご説明します。新米は普段より水が少なくて良いと言われていますが、JA北魚沼のお米をお求めいただいている方は、いつもと変わらずぬま分量で大丈夫です。なぜなら、雪室貯蔵をしているお米は鮮度も味も取れたての状態を保っているからです。また、お米を研ぐ際はお米を傷つけないように、やさしく2~3回程度洗うことでより美味しく炊くことができます。

編集後記

9月に入り、お米の収穫の繁忙期を迎えました。それと共に私の住んでいる町では祭の時期でもあります。「堀之内十五夜祭」です。今年は5年ぶりにお世話になっている神輿に、2日目の夜のみですが、参加しました。久しぶりに参加して、神輿を担いだときの自然とみなぎる力を感じて、やっぱり祭は最高だなと思えました。そんな力を仕事にも活かしていきたいです。



精米センター受付時間のご案内

「平日」は8時30分から17時30分まで。「土・日・祝日」の発送及び電話受付はお休みとさせていただきます。ご迷惑をお掛けしますがご理解願います。