

北魚沼 あぜ道情報

春を迎えそうなの魚沼の冬 エネルギー源確保に職員フル稼働 今年もいっっぱい雪が入りました

今年の新潟の冬は異常です。私は2月号で「裏切らなかつた魚沼の冬」といった表現で、今年もたくさん雪に恵まれたことをお伝えしました。しかし、集中的に降雪を観測したのは1月下旬のみで、2月に入ると積もっても消えるというような日々が多くあり、結果的に「裏切られました」。先月号の表現内容にしまして、お詫び申し上げます。誠に申し訳ございませんでした。

その雪室倉庫のエネルギーを無いたまにしておくわけにはいきません。JA北魚沼管内にある施設に積もり積もった雪を雪室倉庫まで搬入する作業を2月22日・23日に行いました。その日は4tダンブ10台を稼働させ、それと同時に雪室倉庫への雪入れ作業も行いました。ベテランの作業員のおかげもあり、見る見るうちに雪室は雪でいっぱいになりました。これで、いつ食へても美味しいお米を皆様にお届けすることができます。昨年よりも約1週間遅れの作業になってしまったのは、紛れもなく暖冬の影響でした。



さて、雪室倉庫の「雪室」にはどのくらいの雪が入るか想像できませんでしょうか。昨年同月号にも掲載させていただきましたが、室内容量は1500トンで、小高い山が一つできるイメージです。この自然のエネルギーを利用して、お米の鮮度や美味しさを保持しています。ちなみに、雪室と隣り合わせになっている雪温貯蔵庫は5℃、低温貯蔵庫は13〜15℃の室温で保たれ、湿度は70%で管理されています。この雪室倉庫は雪の冷気を利用してお米の美味しさを引き立て、更にはCO削減効果があり、地球環境にも優しい施設なんです。

お話は少し変わりますが、この時期は農家と営農指導員による、昨年の反省点と改善点を検討する反省検討会が行われています。28年度産のお米が今まで以上に多くの皆様に愛され続けられるよう、お米の品質向上と豊作、そして安全に農作業を行えることを祈願し、腕は天高く突き上げて、「ガンバロー」と声高らかに、農家とJA北魚沼職員で気合いを入れました。



雪が入りきった雪室



百菜花ん情報

～百菜花んの冬野菜～



この時期、百菜花んでは収穫後雪の中で保存し、出荷される雪中貯蔵野菜や北魚沼産の山菜が販売されています。

雪で保存された作物は温度が0℃近くまで下がると、細胞内のデンプンを糖に変えて、凍結を防ぐ働きがあります。雪で保存されたことにより甘味が強くなった野菜はスイーツの材料として最適かもしれませんね。

また、旬を迎えている「ういちや」「たらの芽」「ふきのとう」なども皆様のお越しをお待ちしております。

お米もブランドで選ぶべきか?

お米の美味しさは、まずツヤで感じ、香り、粘り、甘味、歯ごたえといったように味わいます。それにもう一つ、「産地直送だから」や「有名銘柄だから」というように、「間違いなく美味しいだろう」と心理的に思い込んでいませんか？同じ産地・同じ品種でも、同じ美味しさを感じるとは限りません。栽培する土地や水、その年の気候や生産者の技術でお米の味は変わります。「ブランドだからこれにしよう」ではなく、「美味しく栽培されたお米」ということに重点置き、選んでいただきたいと思えます。

そして、北魚沼も「美味しく栽培されているお米」の産地の一つです。JA北魚沼管内では、細かく分けて9地区のお米を管理しています。各地域によって多少味の違いがありますが、どの地域のお米も胸を張って「美味しい!!」と自信を持って言えます。

また、JA北魚沼では通常のコシヒカリの他にも農薬を減らして作られた「5割減タコシヒカリ」や「8割減タコシヒカリ」、そして魚沼の雪で保管し、更に品質・食味が平均値よりも高い「雪室貯蔵米」もごさいますので、ぜひご賞味ください。



編集後記



1月号でご案内させていただきました、魚沼の奇祭「雪中花水祝」が2月11日(木)に行われました。当日は一日中天気に恵まれて、多くのお客様で賑わいました。この祭は、昨年結婚・入籍をしたご夫婦のお嬢さんや子宝や夫婦田満を祈願する行事です。真冬の夜の寒空の中、雪の舞台でお祈りをし、その後全身に水をかけてもらうというものです。私事ではありますが、実は私も自身も2年前、この祭に参加しまして、ありがたい冷水をかけていただきました。このような地域をあげての行事はこれからも大切にしていきたいですね。

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。