

# そらこめ通信

No.28 2012.11発行

日頃より弊社の米をお買い上げ頂き誠にありがとうございます。心からお礼を申し上げます。  
 比較的好天に恵まれた9月と違い、10月は雨の日が多く肌寒い月になりました。  
 そんな中、現場では販売用の米の籾摺りを数日間にわたり黙々とこなし、これまた数日をかけながら品種ごとに等級検査を受けて一般販売の準備を進めてまいりました。その甲斐あって、10月22日からの新米の販売開始に何とかこぎつけることができ、職員一同ホッと胸をなでおろしているところです。  
 今年のコメの作柄ですが、作況指数について全国が102で「やや良」、北海道においては107の「良」という農水省による発表(10月15日現在)がありました。ちなみに、「作況指数」というのは、10aあたりの平年収量に対する今年の予想収量の比率です。これはその年における収穫量予想が平年に比べて多いか少ないかについての調査結果をいうもので、コメの旨さを測る「食味」とは本来関係がありません。ただ、作況指数が良いという事はその年の天候が比較的良好であり、「いもち」などの病気について大きな発生が無く、平年並み以上に順調に生育しましたよ...という事で、それは、取りも直さず、食味にとって悪い影響を及ぼす要素が無い...という事にほかなりません。  
 北海道米の旨さについての認知度が全国的に高まっています。たくさん収穫できればそれで良しとする時代は既に過去の考え方になりました。そういう意味において、北海道米を価格ではなく「味」で選んでいただける日もそう遠くないのではないかと考えています。先人の苦勞に感謝しつつ、これからもたゆまぬ努力を続けていこうと考えている今日この頃です。



新品種「ゆきがすみ」「ゆきさやか」だけは、翌春の種を取るため天日干し(10月5日) もみ殻を燻炭にする小屋です(10月8日)



圃場に残されたシカの足跡と横たわった跡～近年被害が増えています(9月27日) 今年導入した溝掘り機(9月30日)



今年初めての籾摺り(10月8日) 籾摺り第1号は「ゆめぴりか」でした 今年導入したフォークリフト(10月9日)



翌春の排水性向上の為、稲刈り後の圃場に溝を掘る作業(10月2日) 機械を借りて構内整備(10月3日)



JA北いぶきでの「ななつぼし」の等級検査のようす～全ての袋からサンプルを抜いて慎重に検査をします(10月15日)



倉庫の裏側に暗渠パイプを入れました 毎年全ての圃場で土壌検査を行い、チッソ、ケイ素、リン、カリ等を計測(10月5日)



検査を見守る木村社長(10月16日) 検査を終え、1等のスタンプを押す職員の方と押されたスタンプ(10月16日) 最後に残った新品種2つの等級検査が10月22日に終わり、同日から新米の販売を開始いたしました。今回販売している5つの品種はおかげさまで全て1等米です。食味についても自信を持ってお勧めできるかと思っておりますのでぜひご賞味下さい。これからも安全で美味しいお米の生産に努めますので、引き続きご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。

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/> ブログ「生産日誌」更新中です