

そらこめ通信 No.40 2013.11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。心よりお礼を申し上げます。
10月18日(金)に新米の販売を開始して以来、多くの皆様からご注文を頂いています。誠にありがたく厚くお礼を申し上げます。

さて、ぬかるむ圃場に悪戦苦闘の連続だった稲刈りも、10月2日ようやく終わりました。9月13日に試刈り、17日から本格的な稲刈り作業を始めて終了するまで、試刈りの1日を加えると実に17日間の長丁場でした。昨年、稲刈りに要した日数は14日間。今年は社長の息子さんの拓哉君が最後までコンバインの操作を受け持ちました。「拓哉君にとって初めての稲刈りが、よりによってこんな大変な年に当たるとは・・・」との私の言葉に、社長は「拓哉にとって初めての年だからこそ、こんな経験が出来て良かった」と言い切りました。農家は1年に1回、一生に数十回しか作物を作れない。だから、若いうちにこんな経験が出来たのは良いことなのだ・・・と。深いですね。農業は自然相手の商売です。良い年もあれば、大変な年もある。それが当たり前と言えば当たり前。まさに泰然自若の心です。

さて、今年の作柄ですが、収量的には昨年には及ばないものの平年を上回る収量でした。食味データについてはこれから取りまとめるつもりですが、実食したかぎりにおいては結構いけるのでは・・・と思います。今年は、昨年までの5品種(ゆめぴりか、ななつぼし、おぼろづき、ゆきがすみ、ゆきさやか)に加えて、新たに2品種(きたくりん、ゆきひかり)が仲間入りしました。どの品種もそれぞれに特徴があり、楽しみなコメ達です。どうぞ、この機会にご堪能いただければ幸いです。



水田の水切り作業(10月5日)



JAさんの等級検査場(10月9日)



今年初の検査に表情が緩む(10月9日)



「ななつぼし」の検査(10月9日)



検査を見守る木村社長(10月9日)



1等のスタンプを押す検査員(10月9日)



「ゆめぴりか」の搬入(10月11日)



1等の印◎を示す木村社長(10月11日)



精米所の保冷庫(10月11日)



煙が上がる燻炭小屋(10月12日)



小屋の中の燻炭器(10月12日)



ダリア「かまくら」のハウス(10月12日)



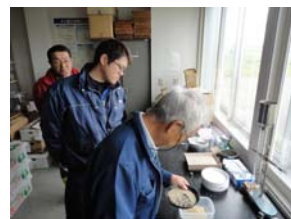
「かまくら」だけは収穫中です



後片付けが進むダリア「愛ちゃん」のハウス(10月12日)



紙袋からコメのサンプルを抜き取る検査員～「ゆめぴりか」の検査(10月15日)



検査を見守る社長と拓哉君(10月15日)



「おぼろづき」の検査(10月16日)



検査を見守る拓哉君(10月16日)



1等のスタンプが押された「おぼろづき」

販売する全てのコメの等級検査を終え、18日から新米の販売を開始しました。検査の結果は全ての品種において、全量1等米。どの品種のコメも自信を持ってお勧めできると自負しています。今年は大型の保冷庫を2台増設し、保冷庫は全部で3台になりました。これから1年間、品質重視で頑張ります。

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願いいたします。

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