

# そらこめ通信

No.77 2016年12月号

このたびは弊社の米をお買い上げ頂き誠にありがとうございます。日頃よりご愛顧頂いております皆様にはこの場をお借りして厚くお礼を申し上げます。

前回の「そらこめ通信」にコメの等級検査のようすを載せていませんでしたので、少々遅くなりましたが、今月号でご紹介したいと思います。

今年弊社で作付したのは、「ゆめびりか」「ななつぼし」「ゆきさやか」「おぼろづき」「きたくりん」の合わせて5つの品種です。収穫を終えたこれらのコメの約7割はJAに、残りは直販用として手元に残します。JAに出荷する分については、籾に1次乾燥を施した状態のままゲージに保管しておき、他の農家と同様JAから割り当てられた日時に順次出荷します。JAに出荷された籾は一旦ホットビンという容器に入れられますが、その際にいくつかサンプルが抜かれ、数日後に食味数値とともに等級が判る仕組みになっています。一方、直販用のコメは自社で2次乾燥まで仕上げて籾摺りを行い、出来上がった玄米を30キロずつ紙袋に詰めたのち、検査場に持ち込んでそれぞれ等級検査を受けます。わざわざお金を払って等級検査を受けなくても販売は可能なのですが、未検査のコメは品種名を名乗ることができないため、これも必要経費と割り切っております。ちなみに、持ち込みによる検査は目視検査であり、即日で結果が出ますが食味は計測されません。先月号にも書きましたが、弊社では土壌と食味の相関性が知りたくて、7年前より検査機関にお願いして圃場ごとに食味検査並びに土壌検査の双方を実施していますので、その点をご安心下さい(笑)

話は変わりますが、今年は冬の到来が早いようですね。旭川市では今年の根雪の初日が10月29日で確定し、それまでの北海道内の記録(2002年10月31日倶知安町)を抜いて観測史上最も早い根雪のスタートになったとのこと。平年なら、根雪の開始は11月下旬です。今年は10月下旬からの降雪量が多いのと、11月の平均気温が低いのが主因なのだとか。風邪が流行っているようです。皆さまどうぞご自愛くださいませ。



直売用の玄米を積んだトラック～等級検査に向かうところ(左)と検査場(中)(10月17日) 玄米のサンプルを抜き取っているところ



玄米のサンプルを抜き取っているところ 検査員による検査のようす 検査結果が出てスタンプを押しているところ



「ゆめびりか」1等です(10月17日)



検査済みの玄米をリフトを使って本社の社屋内に運び込んでいるところ(10月17日)



サンプルを抜き取っているところ～この日は「ゆきさやか」の検査(10月19日)



「ゆきさやか」も1等でした(10月19日)



11月10日早朝、農場に降り積もった雪



早速、除雪機で除雪作業開始(11月10日)



結構積もっています(早朝5時半頃)



ハウスの雪おろし作業～雪下ろしの為の特殊な道具を使っております(11月10日)



スーパームーン(11月14日～札幌市内)

今年の等級検査ですが、昨年同様全ての品種で1等を獲得いたしました。また、「ゆきさやか」については、今年産米から新規の品種銘柄として農林水産省により設定されたことで、検査を受ける上で昨年までの「その他」の銘柄という扱いから、晴れて「ゆきさやか」を名乗れるようになりました。平成23年から「ゆきさやか」を作り始めて今年で6年目。ついに、このコメが日の目を見る日がやって来ました(笑)

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