

# そらこめ通信

No.88 2017年11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。

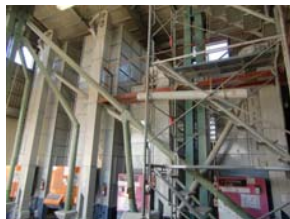
9月21日の午後から始まった稲刈りは、10月6日の午前中で全て終了しました。収穫作業に費やした日数は全部で16日間です。今年は、9月後半から10月にかけて雨が多く、例年に比べて収穫作業が遅れがちでしたが、何とか無事に終わって安堵しました。各圃場における食味数値ですが、タンパク値のデータしか手元に無いため、まだ全てについてまとめきれっていません。なので、詳細については、次回の「そらこめ通信」でお伝えできればと思っています。ただ、判っている範囲でお伝えすると、「今年の米は、総じてタンパク値が低い」ということが言えると思います。どの圃場の米も本当に低いですよ(笑)。もう、びっくりするくらいです。昨年も結構いいデータが出ていたのですが、タンパク値だけで比較した場合、昨年よりもはるかに低い(良い)数値です。でも、なんででしょうね。今年を振り返ると、7月は確かに暑い日が続きましたが、6月は寒くて分けつが進まず、8月以降もパツとしない天気が続きました。北海道農政部が発表した10月15日現在の生育状況を見ると、水稻は6日遅れとあります。一般的に生育があまり良くない年の米は食味も期待できないと思っていたのですが、良い意味で裏切られました(笑)。思い当たることと言えば、田植え時に側条施肥を行っているのですが、今年から「ケイ酸」を含む肥料に変えたことくらい。健全な稲は食味も良いと言いますが、そういうことなのでしょう。食味を測るうえで、もうひとつの重要な指標であるアミロースについては、現時点でまだ手元に届いていないために、食味の話はあくまで「中間発表」ということにさせていただきます。新米の販売が始まりました。今年の米は旨いと思います(中間発表ですが(笑))。ぜひ、ご賞味下さい。



収穫後の「ななつぼし」のほ場(10月6日)



「ゆめびりか」のほ場(10月6日)



乾燥機がフル稼働(10月6日)



乾燥が終わった出荷前のモミ(10月6日)



リニューアルした燻炭ハウス(10月6日)



燻炭ハウスの内部です(10月6日)



販売用のお米について「JA北いぶき」で等級検査を受けています(10月18日)



検査後の米袋「ゆめびりか」(10月24日)



検査後の米袋「ななつぼし」(10月24日)



検査後の米袋「ゆきさやか」(10月24日)



検査後の米袋「きたくりん」(10月24日)



検査後の米袋「おぼろづき」(10月24日)



精米作業のようす(10月31日)



精米と発送作業のようす(10月31日)



精米システムです。手前の機械が計量機と色彩選別機、奥に見えるのが精米機「美白米スター」です。写真からは判りづらいですが、精米機の右隣に小米取り機もあります。

10月27日(金)から新米の販売が始まりました。新米を名乗れるのは年内限りという決まりなので、収穫が全国で最も遅い北海道では2か月ちょっとしか「新米」を名乗ることができません。そういう意味では、他県に比べてハンディがあります。しかし、北海道にはそれを差し引いても余りあるブランド力があります。今年は全国的にコメの価格が上がり傾向とか。飼料米への転換による主食米不足など様々な要素が影響しているようですが、弊社はあくまで「食べるコメ」で勝負したいと考えています。味で勝負ですよ(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/>  
 facebookによるブログ「生産日誌」更新中