

お待たせしました!!

待望の**新米**が出来上がりました。

北魚沼

あぜ道情報

JA北魚沼

2017年10月号



今年の米作りは天候に悩まされましたが、魚沼特有の寒暖差が顕著に現れた年でした。つまり、新米の「コシヒカリ」を食べたところ、「旨い」「甘い」「美味しい」言葉が自然に出てきました。

味は抜群に旨く、品質も良いお米。新米は自信を持ってお届けできます。そして、多くの人は意外と気に掛けないかも知れませんが、精米機の能力は食味に大きな影響を与えます。JAの精米施設は「GAP」の認証を取得し安心・安全は当然のこと、低温精米機はお米をやさしく仕上げます。



写真は収穫されたお米が倉庫に運ばれ、積み上げた様子です。コンバインで収穫されたお米は、玄米に調整してからお米の袋に詰め、倉庫前に並べられ農産物検査を受けます。

農産物検査で一等米に格付けされたら、雪の冷気が送られている雪室倉庫に入れ、自然に冷やされていきます。そして、平成29年産米を予約してくれた皆様に、精米したての新米をお届けできるのです。

新米の炊飯は水が大事です。新米はすぐ水を吸収しますので、最初のすすぎにはきれいな水をお薦めします。そして、少くし水を控えたほうが良いでしょう。炊きあがりには正に新米の香りに包まれ、食欲がわいてきます。どうぞ召しあがれ。



イベント情報のお知らせ

JA直売所

『百菜花ん』周年祭

開店 9:00

平成29年10月28日(土)～29日(日)

地元の秋野菜や果物など豊富に取りそろえています。詰め放題コーナーを設けたり、新米コシヒカリや豚汁等のサービスをご用意して、お客様をお待ちしています。

編集後記

手塩に掛けて育てた農作物の収穫が始まる秋は、喜びと期待に包まれる季節です。忙しさは農作業だけでなく、お客様からの問い合わせに追われる日が続きます。精米センターはフル活動で精米し、運送会社も大忙しです。お客様のご希望に添うよう進めていますので、ご理解をお願い申し上げます。

● 新米稲刈り体験ツアー ●

9月23日(土)～24日(日)にかけ、県外消費者を対象とした**新米稲刈り体験ツアー**が開催されました。天候は曇でしたが、皆さん汗だくになって新米の収穫を体験しました。



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をお願い致します。