

北魚沼

# あぜ道情報

JA北魚沼

2017年11月号

## 収穫の喜びはあっという間でした。 台風が去った今は紅葉の季節を迎え、 赤とんぼ飛び交う魚沼の里になりました。

9月号に「今年も豊作が期待できそうかな…」と記載しましたが、収穫作業も終盤を迎えた頃、各地域の収穫量を確認しました。新潟県、さらに魚沼地域では残念なことに収量は減少となる見込みです。そして、晴れの日が続くことが少なかつたため、山間地では平年より約2週間くらい農作業が遅れてしまいました。台風は2週続いて強風をもたらし、寒い中での収穫作業をようやく終えることができました。さて、10月に送った新米はいかがだったでしょうか。新米の甘い香りや食味の感想等皆様方のお声が、生産農家に届けば、これからの活力に繋がりますので、よろしくお願いいたします。



苗から稲になり、収穫されたお米を精米し、炊飯して食べるときは、ご飯をいただきますと言います。長い歴史の中で様々な品種に改良された稲作技術。まさに日本人の主食はお米です。生産者は来年のことを考えて仕事をします。左の写真は収穫後に土作り肥料を散布し、耕した田んぼです。一年に一回だけ収穫されるお米の原点は、田んぼの土にあります。稲は養分やミネラルを土から吸収しお米を育てます。一回収穫すると田圃の養分が少なくなるので微量要素を含んだ土作り肥料を散布します。散布後はすぐに耕し、土中の微生物の工サにすることが重要です。来年も美味しい「魚沼コシヒカリ」が出来ますように、釣瓶落としの秋作業に向かいます。

苗から稲になり、収穫されたお米を精米し、炊飯して食べるときは、ご飯をいただきますと言います。長い歴史の中で様々な品種に改良された稲作技術。まさに日本人の主食はお米です。生産者は来年のことを考えて仕事をします。左の写真は収穫後に土作り肥料を散布し、耕した田んぼです。一年に一回だけ収穫されるお米の原点は、田んぼの土にあります。稲は養分やミネラルを土から吸収しお米を育てます。一回収穫すると田圃の養分が少なくなるので微量要素を含んだ土作り肥料を散布します。散布後はすぐに耕し、土中の微生物の工サにすることが重要です。来年も美味しい「魚沼コシヒカリ」が出来ますように、釣瓶落としの秋作業に向かいます。



苗から稲になり、収穫されたお米を精米し、炊飯して食べるときは、ご飯をいただきますと言います。長い歴史の中で様々な品種に改良された稲作技術。まさに日本人の主食はお米です。生産者は来年のことを考えて仕事をします。左の写真は収穫後に土作り肥料を散布し、耕した田んぼです。一年に一回だけ収穫されるお米の原点は、田んぼの土にあります。稲は養分やミネラルを土から吸収しお米を育てます。一回収穫すると田圃の養分が少なくなるので微量要素を含んだ土作り肥料を散布します。散布後はすぐに耕し、土中の微生物の工サにすることが重要です。来年も美味しい「魚沼コシヒカリ」が出来ますように、釣瓶落としの秋作業に向かいます。

### 直売所『百菜花ん』7周年記念祭

「百菜花ん」は開店7年目を迎え、10月28(土)、29(日)周年祭を行いました。豚汁やお餅、自然薯のトロ口汁などが振る舞われ、野菜や果物の詰め放題に大勢のお客様が訪れ楽しんでいました。



「ご飯のお供はこれがお薦め！」  
6月号で紹介した、平成28年度、ご飯のお供ランキングを掲載しました。納豆・タラコ・焼き海苔などがありました。魚沼では、醤油や塩、味噌を使った漬物が多くあります。お薦めは「かぐら南蛮味噌」です。かぐら南蛮は形はピーマンに似ている唐辛子で、胡椒ピーマンと呼ぶ方もあります。かぐら南蛮味噌をご飯にのければ大食いになること間違いなし。召しあ

### 編集後記

### JA北魚沼 大農業祭

～食を担い 食を支え 地域と共に歩む～をスローガンに 10月21日(土)「響きの森公園」にて、JA北魚沼大農業祭が盛大に開催されました。晴天にはなりませんでしたが、一日雨は降らず大勢のお客様で賑わい、地域団体の芸能を楽しんだり、福餅や御神酒が振る舞われ、子供達には「宇宙戦隊キュウレンジャーショー」が大好評でした。公園の駐車場は満杯となり、本店の駐車場から満員のバスがピストン輸送されました。終盤には、お楽しみ抽選会があり、楽しい一日を過ごしました。



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。