

米の生産地訪問

秋田県・青森県



青森県の生産者 秋元さん

協会による米の食味ランキングにおいて、最高品質を示す特A評価の常連であるあきたこまちですが、品種の特性だけでなく、生産者の取り組みによって、おいしくて安全な米が作られています。米の生

産地では9月上旬に秋田県及び青森県の各生産地へ赴き、J A関係者や生産者から生育状況、安全・安心への取り組みを聴取する等、生産・管理体制を確認してまいりましたのでご紹介いたします。

生育状況は、いずれの産地も5月頃までの低温の影響を受け、初期生育には遅れが出ていましたが、6月以降は気温、天候ともに好条件が続いたことから、遅れを取り戻して平年並みの収穫量を確保したうえ、順調に成育しつつありました。

あきたこまちは全国的にも知名度の高い銘柄で、関東や西日本においても幅広く作られています。その名のとおり秋田県で生まれた米だけに、秋田の生育環境が最適となっています。秋田県は雪国とは言え、8月の平均気温は約25℃、最高気温は30℃近くになりながら、夜には20℃近くまで低下します。この一日のうちでの気温の差(日較差)が食味の良い米を作る要因のひとつになっています。

一般財団法人日本穀物検定協会による米の食味ランキングにおいて、最高品質を示す特A評価の常連であるあきたこまちですが、品種の特性だけでなく、生産者の取り組みによって、おいしくて安全な米が作られています。米の生



適度な間隔を空けることで日当たりが良くなり、しっかりと育ちます

本会では毎年、学校に納品された米をサンプリングし、残留農薬検査・DNA検査・重金属検査(カドミウム)・一般生菌検査を実施しておりますが、昨年に引き続き、新米供給前に放射性物質検査を実施し「検出せず」の結果を得ています。今後も皆様安心してお使いいただけるおいしいお米を供給してまいりますので、どうぞご利用ください。



秋田県の実験から、日照

秋田県の実験から、日照

時間・降水量・気温の推移等を総合的に判断して、不必要な化学肥料や農薬の使用を避ける農法により、秋田県うまい米づくり運動で度々最優秀賞を受賞しています。

農薬節減米は、農薬の使用量がその地域での通常栽培の慣行栽培の半分以下になっている米ですが、農薬を減らすには多くの手間を必要とします。除草剤の使用を抑えれば手作業で雑草を取り、病害を予防しつつ食味を向上させるため土の質にも気を配らなければなりません。農薬節減米である本会取扱の秋田県産あきたこまちは、作物の特性に適した自然環境の中で、より良い米を作るために様々な取り組みを実践している生産者の方々の努力もあって、皆様に安定的に良質米としての供給が可能となっています。

産については、天候の影響は不可避ですが、秋田県仙北郡美郷町の生産者照井さんは、長年の経験から、日照

えに伴い、青森県産まつしぐらの供給を開始しました。こちらは慣行栽培米ではありませんが、青森県の冷涼な気候と、まつしぐらの高い耐病性が相まって、農薬の使用量を抑える事が可能な品種で「ぎまじめに農家を取り組んでいく気持ち」を込めて「命名され、平成18年から作付けが始まり、現在は作付面積が県内の6割を超える主力品種となっています。粘りは強くない、甘すぎずあっさりとしていて、薄味のおかずともよく調和します。また、粒は大きめで噛みごたえがあり、食感がしっかりしています。是非お試しください。

最後に、放射性物質検査については、訪問した各県とも、玄米において「検出せず」の検査結果を得ており、安全性の確認をもって生産地訪問を終えることができました。