



真保家の田んぼ



農家へ納品した種籾

二十四節気 啓 蟄 けいちつー 冬眠していた虫が地中から這い出てくる頃
「啓」は開く「蟄」は土中に隠れた虫の意味

ここ3日間は、雪が降り冬に逆戻りした新潟の天気でした。
今日から、しばらくは曇りの天気で、そこまで暖かくはないですが、この時期特有の
三寒四温の天気となっております。

今月末からは、種籾の消毒・浸種が始まり、いよいよ令和6年産の米作りがスタートします。
天気の良い日は、トラックで種籾や各資材の納品作業を進めています。
肥料や育苗培土の入庫も始まってきましたので遅れが出ないように頑張りたいと思います。

◎◎ 食味ランキング発表 ◎◎

先日、日本穀物検定協会にて令和5年産の食味ランキングが発表されました。
この食味ランキングは、日本穀物検定協会が、主な産地品種銘柄の生産者から提供された
サンプルにおいて食味試験を行った結果であるため、流通している全てのお米を評価している
わけではありません。

しかしながら、生産者の中では、この食味ランキングの結果をチェックされている方もおり、
自分の地域の今年の評価はどうであったか参考にされています。

昨年、猛暑と渇水の被害を受けた新潟県において、
特A判定を受けたのは、魚沼コシヒカリの1つのみとなりました。
魚沼コシヒカリは、6年連続の特A判定となりました。
新潟県内において、1銘柄のみとなるのは1994年以来とのことです。
各生産者の話を聞いていると、高温障害による影響で精米した際の歩留まりは
悪いものの、食味自体は変わらず美味しいと言う声がほとんどです。
実際に弊社の新潟コシヒカリの販売は極めて順調で、連日多くの注文を頂き
精米・販売しております。



魚沼産コシヒカリ

日本穀物検定協会 食味ランキング URL
https://www.kokken.or.jp/ranking_area.html