

## げいび清流米ご活用の皆様へ

3月を迎え、いよいよお米作りスタートの時期です。今月は種籾を育て始める前の準備…、①脱芒（だつぼう）、②選別、③消毒を行っていきます。

①脱芒とは、種籾についている芒（のぎ、針状の毛）を取り除く作業です。芒を残したままだと、種播き時に機械に種籾が詰まるので、脱芒機で種籾から芒をとります。

②選別 脱芒した後、トーミという風力選別機で良質な種籾を選別します。お米の種籾は、中身がたっぷり詰まっています。重い粒が丈夫な種といわれています。発芽不良や弱い株になりうる軽い種籾をこの工程で取り除くのです。

③消毒 種籾を消毒するのに我が家では「温湯消毒」という方法を採用しています。この方法では種籾を約60℃の湯に10分ほどつけて種籾を消毒し、稲の病気を予防します。農薬を使わない消毒方法なので、減農薬栽培につながられる、農薬の廃液による環境負荷を減らせる、というメリットがあります。

げいび清流米は農薬を5割以下に抑えた「特別栽培米」、減農薬栽培への取り組みは種籾の消毒時から始まっています。様々な経費が上がってきており、選択できる方法の幅も狭まってきている世の中ですが、人の体と環境に少しでも優しいお米作りを続けていきたいですね。

**4月の発送日は19日です。（毎月第三金曜日）**

**銀河のしずく、「特A」受賞！** 日本穀物検定協会が実施している「コメの食味ランキング」の結果※が公開されました。嬉しいことに、げいび清流米の原料品種「銀河のしずく」は、なんと**6年連続**で最高評価「特A」受賞です！（※複数産地の「コシヒカリ」のブレンド米を基準に外観、香り、味、粘り、硬さによる総合評価で「特A、A、A<sup>+</sup>、B、B<sup>+</sup>」の判定があります。）

全国から選出された144産地品種のうち、特Aを獲得できたのは43品種。今年は猛暑や少雨の影響を強く受けた東日本のお米が苦戦…、そんななかで「銀河のしずく」が特Aに輝いたのはとても嬉しいですね。

お米の評価といえば、去年参加した物産展でのお客様達との雑談を思い出します。「色々試してきたけど、刺身とあわせるなら北海道のゆめぴりかが一番好きだね」というこだわりがあるお客様や「何品種か家にお米のストックがあるけれども、あっさりした味のお米を試してみたいので、銀河のしずくをください」というお客様もいらっしゃいました。

こういった雑談でお客様のお米へのこだわり、思いを知ることができるのも物産展の面白みのひとつだと感じています。皆様もお米の食べ方などにこだわりがありましたら、私にこっそり教えてください。 (記：佐藤翔)



芒がついた種籾



脱芒機(上)、トーミ(下)



温湯殺菌

### 直売所

旬の逸品でご好評頂きました品々です。ご希望の場合はご用命下さい。

**えごま油(焙煎)** 税込**2,300**円/140g、**1,100**円/65g

**えごま油(生)** 税込**2,600**円/140g、**1,200**円/65g

**ご注文方法：** 郵便振替用紙通信欄に数量、お届け日を明記の上ご注文下さい。下記フリーダイヤル、FAX、Eメールでもお受け致します。 ※お米と一緒にお届けにしますと片隅に入れられる分は送料が掛かりませんのでご利用下さい。

### お問い合わせ先

〒029-0301 手県一関市東山町田河津字田の萱 58

フリーダイヤル0120-81-4153

FAX 0191-47-2769

Eメール okome@81-4153.com

生産者ホームページ <http://81-4153.com>

合同会社 田舎モノ 代表社員 佐藤 想司

※日中は農作業のため留守電が対応します。ご用件をお話頂き、不明な場合はこちらよりご連絡いたします。