

産地直送便



発行（農）山形おきたま
産直センター
山形県南陽市漆山 1068
TEL 0238 (47) 7338
<http://www.okitama.net/>
2013.9.1 発行
責任者 星 隆之

田んぼと生きもののお話し

9月に入り、山形は朝晩だいぶ涼しくなってきました。赤とんぼも田んぼに舞い戻り、もうすっかり秋の気配です。そして稲穂もいい感じに頭を垂れはじめています。

今年は初期の生育が良好だったので茎が例年よりしっかりしていて、穂も大きいものがたくさんついているように感じます。稲刈りまであと約ひと月、このまま順調にいつてほしいですね(^_^)

この時期の田んぼ管理で気になるのはカメムシによる籾への加害です。カメムシに加害されたお米は部分的に黒くなってしまい、お米の品質を下げてしまいます（斑点米）。

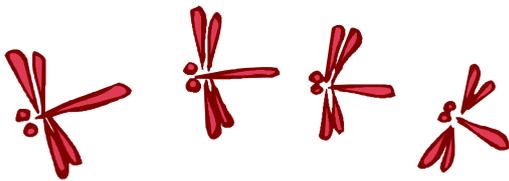
そしてカメムシ対策は農薬散布が一般的なのですが、私たちは農薬に頼らず“生物多様性”を利用して被害を抑制するよう工夫しています。彼らはじつは6mm程度のとても小さな生きものなのですからね。

この時期の田んぼにはたくさんの生きものたちが集まってきましたが、その中にはカマキリやクモ、カエルなど大型の“捕食者”もたくさんいます。私たちは田んぼの生きものバランスを調えることで、カメムシの過度な増殖を防ぐことを考え、実践しています。

そのために「カメムシとクモの調査」なんてこともやってるんですよ。

そして生きもの豊かな田んぼでは、カメムシに限らず害虫の過度な増殖は起きにくいという実感があります。

そんなこんなでいろいろやっている訳ですが、このまま無事に“稔りの秋”を迎えたいものだと思います。



有機米/果樹生産者 星 智也

2013年産おきたま産直米 引続きよろしくお願ひ致します

<2013年産米お届け期間 2013年10月~2014年9月の1年間>

- 継続ご希望のお客様はご連絡を頂く必要はございません。自動継続とさせていただきます。
- お届け内容の変更、中止等をご希望のお客様は各組織又は当方までご連絡下さいますようお願い致します。

お米の食べ比べ

こんにちは、精米部会長の鈴木和夫です。
今回は私たち精米部会が定期的におこなっている
“お米の食べ比べ”について少々ご紹介したいと思います。



精米部会では精米品質の維持向上を目的に月1回「精米担当者会議」を開催しており、その中で“お米の食べ比べ”をおこなっています。

他産地のお米と私たちのお米を比べたり、品種別に炊いてみたり、同じお米を違う条件（水加減や時間）で炊いてみたりと、結構いろいろなことを試しています（そのために産直センターには同機種の炊飯器が4台もあるんですよ！）。

一般に農家は自分のお米以外を食べる事がないので、他産地との比較や炊き方による違いなどを実感できる“食べ比べ”は本当に良い勉強の機会となっています。産地や銘柄で食感が違うのは当然ですが、同じお米でも炊飯の水加減などの条件によってかなり食感が違ってくることには正直ちょっと驚きました。でも、毎回の結論は「私たちのお米はどこの産地と比べても劣るものではない！」ということでしょうかね（笑）



最後に。

精米はお客さまにお米をお届けするための最終工程です。精米担当として夫婦仲良く、美味しいお米をお届けできるよう日々頑張っていますので、お客さまには最適な炊き方で迎え撃っていただきますようお願い申し上げます。

精米部会長 鈴木和夫&ゆかりご夫妻

産直米変更連絡用紙 山形おきたま産直センター行き

→FAX 0238-47-7318

お休みや重量変更などのご連絡は、お届け日の10日前まで受付。
急な変更は対応出来ない場合がございます。早めのご連絡をよろしくお願い致します。

FAX 送信日 月 日

お客様コードNO (納品請求書の左上 5桁のコードNO)

氏名 様 窓

お休み連絡 月 日お届け分のみお休み
月～ 月までお休み

変更連絡 月 日お届け分の変更
～変更内容～