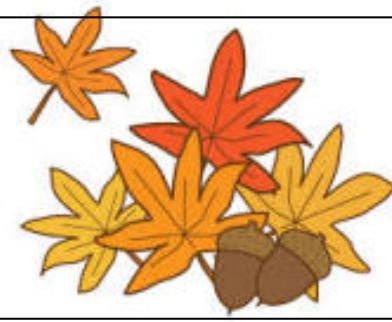


# 産地直送便



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>  
2014.11.1 発行 責任者 星隆之

## ～農産物検査について～

農産物検査員 近野肇

乾燥・粳摺りされ袋詰めされた米は、農産物検査を受けます。この検査は、以前は国でやっていたのですが、現在は民間で行われています。

一等米・二等米といった言葉を聞いたことがある方はいらっしゃると思いますが、そういった格付けなどを、法律で決まっている全国統一の検査基準に基づき行います。また、検査を受けないと、年産・産地・銘柄などを表示して販売することができません。

農家からすれば、1年間やってきた米作りの通知表のようなものかもしれませんね。

私は、農産物検査員になって今年で11年目になり、検査業務だけでなく、後進の指導もしなければいけない立場です。初心に帰り、検査に臨みたいと思います。



## ラ・フランス

果樹生産者 渡沢寿

今年は7月の大雨大水害、収穫直前の台風連続上陸とハラハラさせられた1年でしたが、夏の好天続きと秋の昼夜寒暖差でとてもおいしく仕上がりました。

さて、ラ・フランスは食べごろがむずかしい果物と思いませんか？実は「サクッ」とした歯触りの段階から、「トロッ」としたとろける食感まで、すべてが食べごろなんです！お好きな食感をねらって食べてもよし。

継時的変化を楽しむもよし。お好みの食べごろをみなさんと語り合うもよし。様々な楽しみ方でおいしく食べてください！！



食欲の秋到来！

田んぼの生き物調査隊隊長 島崎 真人

皆さんお久しぶりです。青年部の島崎です。

稲刈りも終わり食欲の秋を満喫したいと思います。新米にりんご、ラフランス等の果物、美味しい秋野菜にま〇たけ、、、たまりませんねえ。話は変わってビジネスの話になりますが、我が家では米、果物に加えて餅加工もしております。山形県産こゆきもちを贅沢に100%使用した白餅、プチプチ食感で香ばしい玄米餅、そしてそして昨年プチブームを巻き起こした味噌餅も作っています。

もち米は自家栽培で、味噌餅の味噌もこだわりを乗り越えて麴から作っています。

餅のパッケージも一新。85歳のばっちゃんに筆をとらせたラベルデザインを使用しました。

ぜひご賞味ください。

～詳しくは切り餅注文書をご覧ください～

## 2014年産米 新米キャンペーン

2014年10月～11月お届けの「産直米」「たまばあちゃんのお台所」と一緒に新米キャンペーン(アンケート)ハガキをお届け致します。

アンケート調査にご協力を頂いた方の中から抽選で30名様に山形特産「ラ・フランス」2kgをプレゼント致します。当選された方には12月中旬頃「ラ・フランス」をお届けいたします。

ご協力の程、よろしくお願い致します。

### 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。

急な変更等是对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。

お客様コード NO \_\_\_\_\_ (納品請求書の左上 5桁のコード NO)      FAX 送信日      月      日

氏名      様      ☎      -      -

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～