

とちぎROEお米収穫体験

VOL.7

(とちぎのコシヒカリ)

お待たせしました。「とちぎコシヒカリ」の新米が出そろいました。今回は町田市にある「こひつじ幼稚園」の鈴木大雅(たいが・年長)くんと弟の嶺臣(れお・年少)くん、千秋ママが、栃木県小山市で稲刈り体験とお米の流れを見学してきました。「こんなお米、はじめて～」と千秋ママをうならせた「とちぎコシヒカリ」をみなさんもぜひ食べてみて!



小山市で12年間の田んぼを作っている菅沼正治さんと芳江さんご夫妻

とちぎは今年も豊作で品質も最高。とちぎコシヒカリの新米、できたよ~!



J Aで検査を受けた玄米は、30kgの袋に詰めて、卸やお米屋さんで売られます



台屋米穀店で、玄米を精米器にかけて白米にするところを見せてもらいました



精米されてお米が出てきました。とってもあつたかくて、二人はここから離れません



精米したてだから、まだあつたかくて気持ちいい。出来たての「とちぎのお米」だよ



真っ白い白米になったよ

精米したてのお米を袋に詰めるから、こちらもあつたかくて大雅くん、ニコリ! お米は精米したてが一番。2週間くらいで食べきるのが、おいしい食べ方です



周りや角はカマで刈るんだよ

コンバインで稲を刈ります。モミだけ取って茎はカットして後ろからはき出し、土に戻します



モミがコンバイン一杯たまったら、トラックにモミを移して貯めます



トラックが一杯になったらJAの「コントリーエレベーター」へ運んで、モミを地下に落としてラインに乗せます。ここは大きな乾燥機と貯蔵庫がエレベーターでつながった、お米を管理する工場です



持ち込まれたモミは全てサンプルを取って状態を検査。14.5~15%に乾燥してもみ殻を取ります

もみ殻をむくと玄米がでてくるんだ



ママはとっても感激!

ほら~こんなに刈れたよ

ぼくも、ほら!



この稲穂、パバにも見せたいね



よし! うまくできた

「今年のとちぎのコシヒカリは天気が穏やかで日照時間も長かったから、豊作で品質も最高です。今は収穫量より食味の良い物を作る努力をしているので、ぜひ他県のお米と食べ比べてみてください。とちぎコシヒカリは自信ありますよ」(菅沼さん)
「初めて田んぼの中を歩きました。稲の感触、田んぼの香り、どれもこれも感激です! 菅沼ご夫妻の笑顔も最高! 自分の仕事に誇りを持って、働き、作ったお米なんだなと思いました」(千秋ママ)



ボクがといだからかな

取れたて・精米したての新米「とちぎコシヒカリ」を、土鍋で初めて炊きました

どうしてこんなに甘くて香りがいいのかな? とってもおいしい! こんなお米はじめて...

(社)とちぎ農産物マーケティング協会

〒320-0033 栃木県宇都宮市本町12-11 JA会館4階 電話028-626-2150 HP「カラダにとちぎ」 <http://www.tochigipower.com/>