

■生産情報

① 令和5年産米の集荷・検査状況

J A佐渡では、令和5年産コシヒカリの1等米比率は例のない低さとなりました。今年は梅雨明け後のこれまでにない猛暑と渇水の影響により、品質を落とす結果となりました。10月13日に行われた佐渡米販売懇談会の中で、佐渡米をお取り扱い頂いている主要卸の方々に3等米を試食して頂きました。食味に関しては「粒感・甘味もあり、食べて美味しいことが分かった」と評価を頂きました。

今年度の高温対策として実施した「ケイ酸追肥施用」「葉緑素計無償貸出」「耐暑肥の施用」等の取り組み結果を分析し、次年度以降の品質向上に繋がります。



② 新米でおにぎりづくり体験

J A佐渡では党内の園児に新米でおにぎりを作って食べてもらう体験学習を10月～11月にかけて行っていました。10月初旬に伺った保育園では、佐渡のお米づくりの特徴であるトキが暮らしやすい環境にも配慮していることも説明しました。次に園児に好きな食べ物を絵に書いてもらったところ、お寿司やオムライスなど多くの園児がごはんメニューを描いていました。他にも「粒が好き」や「湯気が好き」と白米そのものに魅力を感じている子もいました。お米を炊く工程を見た後、炊けたごはんでおにぎりを作りました。

昨今の米の消費量の推移から白米を食す機会が減っている傾向が念頭にありましたが、園児達との交流を通してお米の存在感は健在であることが伺えました。J A佐渡ではこれまでに農家さんの協力を得ながら米作り体験学習を行ってきました。地道ではありますが、これからもお米の魅力を着実に伝えられるよう取り組み続けて参ります。



③ 販促イベントで佐渡米PR

10月末から本格的な販売活動が始まりました。愛知県の百貨店でのイベントを皮切りに首都圏の朱鷺と暮らす郷推奨店3店舗でPR活動を行いました。いずれのイベントも盛況で多くのお客様とお話させて頂きました。佐渡米とトキとの関連については認知度をあげるため広報・PR活動ともに、より力を入れていく課題も見えてきました。新型コロナから5類に移行し販売活動を広げるため、今後は商談会や新規取り扱い米穀店への営業等を計画しております。

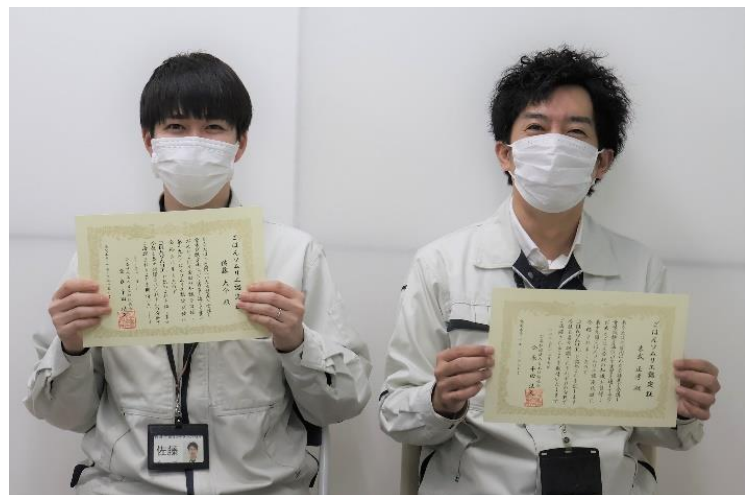
JA佐渡では、令和5年産の米の品質についての説明とJA佐渡が推奨する米の研ぎ方と炊き方を紹介するパンフレットを作成します。



④ JA佐渡初 ごはんソムリエ資格取得

JA佐渡では、消費者側の視点にも立ったお米の見方が出来るように、職員にごはんソムリエの資格の取得を進めています。今年度は2名が資格認定を受け合格しました。ごはんソムリエになるためには、ごはん及びお米に関する様々な知識、炊飯の化学や技術、ご飯の影響、衛生管理に関する知識を学び美味しいご飯を評価するための正しい官能検査の方法を習得します。

米粒の外観や分析値による評価に加え、炊きあったご飯の食味についても精査出来る体制を整えていきます。



■ 出荷情報

佐渡の農畜産物を全国に向けて PR

3月10日(佐渡の日)にJA 佐渡畑野倉庫でラッピングトラック第2号車の出発式が開催されました。この第2号車は佐渡産農畜産物の認知度向上の取り組みとして、佐渡市、佐渡汽船運輸株式会社、JA 佐渡の三者が協力し運行することとなりました。佐渡を代表する佐渡米やおけさ柿の他にも様々な農畜産物を佐渡米輸送トラックに描き、走る広告塔として全国を走ります。



佐渡産直ネット「さどまるしえ」

さどまるしえとは、佐渡の生産者や農産物を直接指名し購入できるオンラインの直売所です。生産者の顔が見える安心安全な食材をお届けします。

詳しい内容は販売企画課までお問い合わせください。
お問い合わせ先：einoukouho@ja-sado-niigata.or.jp



さどまるしえのHPは
こちらから♪