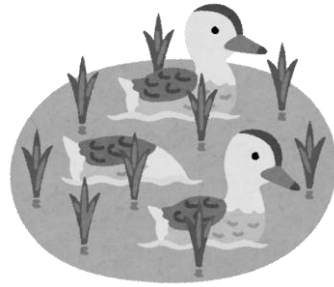




コア・フードキャラバン・お米編

コア・フードの産地「庄内産直ネットワーク」 リモート学習会に参加しました



7月23日、コアフードキャラバンにて有機のお米栽培について勉強させて頂きました。我が家は以前、兼業農家として米作りをしていましたので、生産者の菅原さんが説明して下さいた一通りの作業を家族でやっていたのですが、除草作業の過程で大きく異なる点がありました。

有機栽培は子ガモと機械除草を行い、農薬を排除したり、冬にも水を張り、ぼかしや米糠などの有機物を施用し、雑草の働きを抑えるなど

しています。一方、兼業農家だった我が家は、その手間を掛ける時間がなく、除草剤に頼っての作業になっていました。近所の米農家さんも残念ながら除草剤を使っただけの栽培になっているかと思えます。

この手間を掛けて栽培するという事は、そこに農家さんの『手間を掛けてでも健康で美味しいお米を作りたい』という、強い想いがあるからこそで、有機栽培で作られたコア・フード米は、農家さんのそういった想いによって、健康で美味しいお米になっているということが本当にすごいことだと思いました。そして、農家さんの想いによって作られた有機栽培の貴重なお米も、食べる人がいないと継続する事が出来ないとこの事を知り、多くの方に、健康で美味しいコア・エコ米の事を伝えていきたいと思いました。

理事メンバー S.N



有機米づくりの一番大変なところは除草作業。除草剤が使えないので、田んぼに入って機械を押したり引いたりしています。また、子ガモの力も借りています



庄内産直ネットワークはパルシステムの有機米つや姫の産直産地です。つや姫は暑さが好きで、今年はとてもいいお米が出来そうとの事です。

有機で作るお米はとても優しく育てられています。お湯で消毒した種子を使い、米ぬかやぼかしを入れて土づくり、カモに雑草や害虫を食べてもらっています。カモ除草の田んぼが並ぶ道は鴨街道なんて呼ばれているそう。オンラインならではの交流で、田んぼから中継もつながり葉の色を測定して生育が順調だと話が ありました。

有機でお米作りは家族総出で、若い人の力がいてくれるので維持できているそうです。愛情をたっぷりかけて、生きものがたくさんいる田んぼで育った有機つや姫をぜひ食べてみたくまりました。

理事メンバー N.N



「課題推進チーム食・農」では、組合員の皆さまのお声を聞かせていただきたいと思い、アンケート企画を行うことにしました。ご協力をお願いいたします\(^o^)/

2021年度課題推進チーム 食・農

てんとう虫君通信 アンケート



①パルシステムで野菜を選ぶときの基準は何ですか？

- () コア・フード、エコ・チャレンジのマークがあるもの
- () 価格が安い時に買う
- () 価格は特に気にしないで買う
- () 生産者・産地にこだわる
- () パルでは野菜を買わない
- () その他()

②パルシステムで気に入っている野菜を教えてください。

※複数回答可

商品名;

理由;

③てんとう虫君通信に載せてほしいことは何ですか？

回答して下さいの方の中から抽選で20名様に「エコ・あきたこまち3合」プレゼント♪



※アンケートは「切り取り」または「2次元コード」どちらからでも回答いただけます。

※当選者には商品の発送をもってかえさせていただきます。

組合員名()様 組合員番号()
～ 締切;10月15日 パルシステム山梨本部 秋山・根岸行き ～

てんとう虫君のつがやき



新米が美味しい時季になりました。皆さんはもう食べましたか？

ところで、皆さんは一年間にどのくらいお米を食べていると思いますか？

お米の消費量は、年間一人当たり1962年度の約118kgをピークに、2018年度には53.5kgと半分に減少しています。人口減少や食生活の多様化による構造的な消費減に加え、昨年はコロナ禍で外食需要も落ち込み、日本全体ではお米が余っているということも聞きます。

私たちがお米を食べるということは、田んぼを守ることもつながっています。田んぼはお米を作るだけでなく、そこで暮らす生きものを守ったり、美しい景観や環境を守る大切な役割もあります。

今年はお米が豊作とのことなので、私たちもたくさん食べて、お米を作っている生産者さんを応援しましょう！