

岩手の大地の恵みに感謝！

新米 岩手ひとめぼれ

コープの産地指定米 グリーン・プログラム特別栽培米

農薬を減らす稲づくりは、地域のみんなのでやらないとできません。害虫が稲に付いても、農薬の使用を我慢しなければならぬこともあります。

どうして、そこまでこだわるのか？

わたしたちのお米を食べてくれる皆さんのために、田んぼで働く人の健康のために、そして、この美しい岩手の大地のために。



コープの産地指定米

CO-OP 特別栽培米
無洗米・岩手ひとめぼれ

5kg 2,080円(予定)

コープの産地指定米

CO-OP 特別栽培米
岩手ひとめぼれ

5kg 1,980円(予定)



JAいわて花巻
花巻地域水稻部会長
てらゐ かつひろ
照井 克洋さん

おめさんがだ、
おらほのこしえだ
自慢の「まんまっこ」
いっぺえ、おあげってくなんせ！

「皆さん、わたしたちが丹精こめて作った自慢のお米をたくさん食べてくださいね！」という岩手の方言です。

JAいわて花巻(宮野目地区)での特別栽培米の取り組みについてお聞きしました。

特別栽培は「地域一丸で」

農業の使用を地域の基準の半分以上に減らすという「特別栽培米」の米づくりは、地域が一丸となって取り組まなくては実現しません。

例えば管理を雑にしまったせいで一枚の田んぼで病気や害虫を大量に発生させてしまったら仲間が作る周りの田んぼにも被害が広がってしまう、農薬や殺虫剤を増やさなければなりません。そうすると、特別栽培米の「認証は受けられなくなってしまうのです。農薬は単に減らせばいいものではなく、使わないために手間もひまもかかるものなのです。

カメムシなどの害虫発生を抑えるために、5月と7月には地域で一斉に田んぼ周辺の草刈りを行いました。

「たべる、たいせつ つくる、たいせつ」

「JAいわて花巻営農推進部」

次長兼
米穀販売課長
たかはし せつお
高橋 節夫さん

部長
おおむら たもつ
大村 保さん

米穀販売課長補佐
きくち みつのぶ
菊池 光信さん

JAいわて花巻の田んぼ・水・肥料の関係



特別栽培は「我慢」です。農薬の使用を制限しているため、防げない病気や害虫が発生したときは本当に困ります。病気で稲が枯れたり虫に食べられて収穫量が減るのを我慢するか、それとも特別栽培認定をあきらめて農薬使用に踏み切るかを天秤にかけなければなりません。

Q「特別栽培米とは」

A 農林水産省が定めた「特別栽培農産物の表示ガイドライン」(「減農薬」などのあいまいな表現が横行していたため、国が定めた基準)に基づき、農薬と化学肥料の使用を地域の慣行栽培の5割以下に抑えて生産された米のことです。

8月の猛暑で、おいしいお米ができそうです。ご期待ください。今年は、4月の苗づくりごろの記録的低温観測史上ワースト1位に始まり、田植えの後も天候不順が続く、冷夏になる」との長期予報が出て、不安でいっぱいでした。しかし6月以降は天候が回復し、8・9月は観測史上最も暑い夏」となりました。米作りには、良い水と土、そして何よりも太陽の恵みが不可欠なんです。今年の「ひとめぼれ」も、とてもおいしいお米に仕上がります。ご期待ください！

カントリーエレベーターで大切に保管しています

カントリーエレベーターとは、刈り取ったお米をそのまま乾燥・調整・保管しておく施設です。施設内は適切な温度・湿度に保たれているので、お米は生きた状態です。このお米を田んぼにまけば、ちゃんと芽が出るんですよ。

カントリーエレベーター

注文が入った分だけその都度みすり

いつも同じ温度・湿度に保てるから、新米でも水加減はいつもと同じでOK。「新米だから」と水を少なめに炊くと、せっかくのおいしさがダイナシに・・・。

おうちCO-OP

おいしいお米を組合員のもとへ！

店舗

「産地確認会 in J A いわて花巻」を開催しました

今年7月16・17日の2日間、コープかながわ、コープしずおか、市民生協やまなしの組合員8名が、ひとめぼれの産地・J A いわて花巻を訪れ、生産者とJ A いわて花巻の点検・確認を行いました。

生産者の照井克洋さん（J A いわて花巻花巻地域水稻部会長）の田んぼを視察し、田んぼの取水と排水の経路が分離されていること、農業の管理と使用状況などについて説明を受け、確認しました。



▲照井さんに田んぼの水はどこから引いているかの説明を受けています

コープの「産地確認会」は

- ① 組合員が産直農産物の産地で、通常コープ職員が行っている点検確認作業の体験を通じて、普段口にしていない農産物の生産・管理状況を自ら確認することで安心して商品を利用できること。
- ② 生産者の皆さんが、消費者である組合員と直接意見交換をすることで、産地でのよりよい取り組みにつながることを目的としています。

生産者から

安心して食べていただける米を自信を持って出荷しています。しかし米の価格が下落し、生活が安定せず、米づくりを続けていける状態ではありません。作る側と買つ側両方の理解が必要だと痛感しています。今回、組合員の皆さんと直接話ができてとてもありがたいと思っています。



J A いわて花巻
花巻地域水稻部会長
てるい かつひろ
照井 克洋さん

花巻東部カントリーエレベーターを視察しました

入荷した米が農産物検査法に基づき検査されていること、計量器の定期点検の実施記録、衛生環境などを点検しました。



▲生産者とJAが管理しているたくさんの書類の管理状況を点検しています

米の生産・流通全般が把握できました。仕組みが整う一方、後継者問題も目の当たりにしました。お米がいかに厳重に管理されているかだから安心して食べられるということを広く伝えていきたいです。



コープしずおか組合員
かとう はる子さん
加藤 はる子さん



▲飼料用米の田んぼ

J A いわて花巻では茶美豚の飼料用米も作っています。

岩手で飼育しているコープの産地指定豚肉「茶美豚」に飼料用米を与え、そのお米も育てる取り組みを昨年から花巻で始めました。今年は、作付面積が約30ヘクタールに増え、約1万5千頭の茶美豚に食べさせる予定です。



「ちゃみん」だブー!

声

コープ商品の原材料やアレルギーの情報を携帯でも見ることができると便利です。

改善しました!

コープ商品(食品)の知りたい情報を携帯電話サイトでご覧いただけるようになりました。

コープ商品の主な原材料の産地や製造工場の所在地、加工地、アレルギー情報などを知りたい、というご要望をよく頂いております。これまでは、ご自宅のパソコンなどでコープのホームページから確認していただいていたのですが、この度、携帯電話を使って検索できるようにしました。

左記のQRコードにアクセスし、調べたいコープ商品の「バーコード」や「商品名」などを入力すると、「原材料の産地」「工場所在地」「アレルギー情報」などを確認できます。QRコードは、店舗ではコープ商品売場や店内ポスターにて、おうちC O O P では、お買物めも11月1週からご案内しております。

co-op

コープ商品情報検索

主な原材料の産地

アレルギー情報等

携帯電話で
ご覧になれます!

※接続時に発生する通信料は各自負担となります。

携帯電話で
アクセスしてください。

Q

A

皆さんから寄せられたご意見・質問にお答えします。

Q1 お米の袋にはなぜ穴があいているの?

A1 お米は何袋も重ねて運ばれることが多く、下になった袋が破裂するのを防ぐための空気穴です。濡れた場所に袋のまま置いておくと、この穴の中から水がしみ込んだり虫が侵入したりすることがあります。お米は購入後はふたの付いた米びつなどの保管容器に移し替えましょう。

Q2 新米に緑がかかった米が入っていただけ不良品?

A2 不良品ではありません。いわゆる「青米」といって米粒表面に葉緑素が残っているものです。中身が成熟しているが緑色が残ったものを「生き青米」として成熟不良のものと区別しています。新米

Q3

いつも、えびピラフをフライパンで調理しています。エビに火が通ったときは白くなると思いますが、透明感があり気になります。エビは加熱されているの?

A3

加熱されています。冷凍のえびピラフに使用されているエビは、選別を行った後、90℃のお湯で約90秒加熱、中心温度75℃以上を行い、再度選別、凍結させてピラフに投入しています。安心してお召し上がりください。



Q4

このごろ、コープのお店で生産者の顔が見える地場野菜を扱っているが検査はちゃんとやっているの?

A4

検査しています。取り扱いにあたっては事前契約書を交わし、栽培記録を基に管理しています。また、抜き打ちで数店舗ずつ検査を行っています。

店舗をご利用の組合員の皆さまへ

2011年6月ごろから順次、ふれあいポイントカードが新しくなります。詳しくは11月1日から店頭ポスターなどでお知らせいたします。同時に新カードのデザイン人気投票も実施しますのでぜひ期間中に各来店の上でご参加ください。人気投票期間は11月1日(月)～11月20日(土)です。

コープの商品に関するお問い合わせ、コープへのお問い合わせやご意見などを電話で伺います。
もしもコープ
0120・473・0002
月～金 9時30分～17時
土 9時30分～16時
※購入した商品の不具合につきましては、ご利用の店舗、宅配センターまでご連絡ください。

組合員がおうちで米作りに挑戦「ひとめぼれチャレンジ」
J A いわて花巻から分けてもらったホノのグリーン・プログラム岩手ひとめぼれの種もみを組合員が自宅で育て収穫までを行う「ひとめぼれチャレンジ」が、1000軒以上の世帯で取り組まれました。

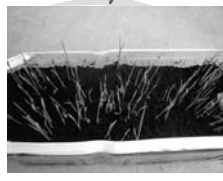
ひとめぼれチャレンジ 稲育ての日記



9月20日 ラムちゃん
「とったど～! スズメちゃんの被害が深刻化しそうになってきましたので思い切って刈り取りしちゃいました。」



9月5日 ぴいりすさん
「今朝わが家のも稲穂が垂れていよいよ稲っぽくなってきたなあ! って感動したところでした。」



5月22日 ひとりあさん
「比較的寒い日も続いたので心配でしたが、今5cmくらいです。」

(【おうちC O O P公式コミュニティ】ひとめぼれチャレンジより)

お米作りにチャレンジした感想を書く「作文コンクール」には、米づくりの難しさや収穫の喜びが寄せられました。作文は岩手の生産者に審査いただき、優秀作品には「ひとめぼれ」をお贈りします。

もうすぐ2歳になる娘は、おならをすると「父さーん!!」「母さーん!!」「しゅーん(兄)」とすぐ出どころが分かり、ごまかしがききません。しっかりと自己申告もしています。(神奈川県大和市 ゴン太さん)

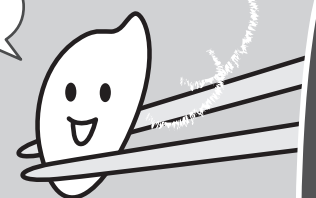
内職もなくなり気ままに本を読むようになりました。でも、目が悪くなって、子ども用の本だと目が疲れなくていいです。時には子ども本でほのぼのしています。(静岡県浜松市 まあこさん)

わんだーらんど

やあ!

実りの秋

お米をおいしくいただきます!



この前インド料理を食べたんだ。お米がね細長かったの! パラパラしておいしかったよ。

細長いお米? このお米と違つかない?

今、食べてるこのお米はジャボニカ米って種類なんだよ。

この前、わたしが食べた細いお米はインディカ米。

お米は日本だけでなく他のアジアの国でも主食として食べられているんだよ。

えっへん!

お米にはエネルギーのもとになる炭水化物やタンパク質、食物繊維などがバランスよく入っているの。

ご飯一杯で元気もりもりだね!

でも、お米はといてから炊かないとぬか臭くなったり、夏の時期には腐りやすくなったりしちゃうんだよ。

「ご飯ついでるよ。」

「そういえば、お茶碗には何粒くらいあるのかな?」

昔は、お米をたくさん食べてたんだけど、今は昔の半分くらいしか食べられていないんだよ。

だいたいお茶碗一杯でイネ二株分になるんだ!

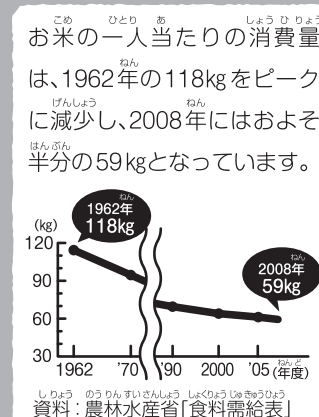
1500粒くらいから...

イネは一株1300~2500粒くらい。

一杯で2000~

「はみ出しコラム」

週1回のストレス解消を見つけ、卓球を楽しんでいます。母親と同年代の方たちなのに、楽しい会話ができて、とてもリラックスできるひと時です! (神奈川県横浜市 ハナゲンさん)



炊飯も立派な料理

—ほんのひと手間でご飯をおいしく—

1「計量」は正確に

お米を計量カップに軽く山盛りにして、カップのふちから棒などですり切ります。

2「洗米」は素早く2分程度で

お米は水の吸収が早いので2分程度で素早く洗米してください。「ツ」は、指を立てて左右に10回程度リズムよく洗います。

3「水加減」は正確に

目線を低くして目盛りの反対側のふちから見るようにして水位目盛りに正確に合わせてください。軟らかさの好みに応じて水加減を調節してください。

4「炊く」スイッチを入れる前に

浸漬時間は十分に取ります。そして、ご飯の表面を平らにならして炊きむらを防ぎましょう。

5「ほぐし」はご飯のふちを左右します

蒸らしが終わった直後が、ほぐしのタイミングです。シャモジで内釜の周囲からご飯を剥がし、中心から4等分します。その「辺」をつまみ、中心に触れさせてご飯の余熱を蒸散させてください。

—おいしいご飯の出来上がりです—

夏場
30分~1時間
冬場
1時間~2時間

おいしいお米の炊き方を
株式会社ミツハシ
お米マイスター・外山さん
に聞きました。

さあ、おいしいご飯を
召し上がれ
ご飯一杯(150g)は252kcal。
タンパク質(3.8g)や食物繊維(0.5g)などが
含まれていて、バランスが良い食べ物だよ。

おいしい三角おにぎりの作り方

1茶碗に温かいご飯を入れて、両手で茶碗を上下に軽くふるんだ。

こうすると、ご飯がにぎりやすくなるよ。

2ご飯粒が手につかないように、塩水を手につけよう。

塩:水=1:2

3片方の手のひらにご飯をのせ、反対の手の指で三角屋根の形を作ろう。

4ご飯をのせた手は親指以外の指で壁を作つてにぎるんだよ。

5三角屋根の手はそのままだまにして、おにぎりを何度か回して、3つの角を作れば出来上がり。

できたー!

「はみ出しコラム」

KKのイニシャルの人は宝くじが当たると聞いてすぐに購入。ウキウキして当日を待っていた。全く近い数字もなく残念!!次回こそ。

10 MIO 2010年 11月号