

長畝ふるさと通信

【2018年2月号】

■ ライスセンターの改修工事始まる



長畝ライスセンターは昭和52年から稼働しています。平成16年に乾燥機など一部の施設を更新しましたが、大半は当初のまま今でも頑張っただけ地域の稲作農業の中核を支えています。とはいえ、このままでは機械が古すぎて交換する部品の在庫もなくなることから、思い切って改修することとなりました。

総事業費は約8,000万円。県や市の補助事業を活用しても5,000万円以上の自己資金が必要になります。国の農政は不安定で、先行きの見通しもない中、これだけの巨額投資はいかかなものかとの声も一部にはありますが、これからも地域の農業を守っていくうえで絶対的に必要な施設であり、今後ともそうしていきたいとの思いから大きな決断となりました。

もうひとつの背景には、JAのカントリーエレベーターの稼働率が90%を超えており、今後さらに利用が高まる(個々の生産者が新たに乾燥機を買わずに、カントリーエレベーターを利用する)と予想しており、そのサブセンターとして長畝ライスセンターを利用したいとの申し出があったためです。29年は試験的にカントリーからのモミ受け入れを実施しましたが、30年からは本格的に作業受託をする計画で、そのためにも今よりも多くの処理能力が求められるようになったのです。

【カントリーエレベーター、ライスセンターとは】

稲刈りしたモミを乾燥させ、臼摺をして玄米にし出荷する施設。JAのカントリーエレベーターは生産者が個人で乾燥・調製せず、モミをカントリーに持ち込んで、共同で乾燥・調製する施設のこと。ライスセンターも同義。生産者が高齢化し、後継者は新規に機械(乾燥機・臼摺機など)を購入せず、カントリーを利用する傾向が高まっている。



↑ 玄米が1トンパックできる計量機。
当時では画期的な装置だったらしい



→ ライスセンター全体の装置を動かす操作盤。
超アナログな世界で骨とう品です。

■ あらためて「コシヒカリBL」について・・・

平成17年産から新潟県のコシヒカリに「BL」という名前がくっついてきました。あれから12年。「BL」に気も留めなくなったのですが・・・。

コシヒカリBLとは・・・いもち病に抵抗性を持つように改良された「コシヒカリ」を親とする品種群の事で、BLは「いもち病抵抗性系統(blast resistance lines)の略だそうです。農薬の使用量を減らせることで環境保全になることと、他県産のコシヒカリなどを新潟産に偽装する輩に対し、DNA鑑定により判別できるなどのメリットがあるとされています。一方で、新潟県はJAや生産者に対し、BL以外の種もみは販売しないし、それ以外のコシヒカリは「コシヒカリとして集荷もしない」ことになっています。ですからみなさんからご愛顧いただいている組合のお米も「コシヒカリBL」です。

「BLはコシヒカリではない！」との意見も根強くありますが、問題はあくまでもその品質や食味、またはそのお米が出来上がるまでの背景を納得して買っていただけではないでしょうか。一般的なお米の表示には「BL」と表記する義務はありませんし、されてもいけませんから不特定多数の消費者は「新潟県産コシヒカリ」の大半が「BL」であることを意識していないかもしれません。毎日食べるお米や野菜などの農産物についてもっと関心を持つことが大切ではないでしょうか。「BLコシヒカリ」についてもっと詳しく知りたい方は、お近くのお米専門店さんへ行って聞いてみてはいかがでしょうか。

右の写真は神奈川県にあるお得意様のお店の様子です。産地やお米の情報がきめ細やかに表示されており、店長さんはさらに熱くお米について語ってくれました。買いたくなる雰囲気満載です。



■ JPの運賃が値上がりしますが・・・

3月からJPの運賃が値上げとなります。特に25kgを超えるものはさらに500円増しになるそうで、必死に抵抗しましたがあえなく玉砕。渋々了承させられた次第です。ですが、皆様からご負担いただく運賃は変えません。少なくとも29年産米については現行通りとさせていただきます。物流業界が大変なのは理解しているつもりでも、なぜか納得いかないのはボクだけでしょうか・・・



2月は近年まれにみる寒波の影響で佐渡も大混乱しましたが、月末にはこの通り、田んぼにほとんど雪はありません。平昌五輪も閉幕したし、そろそろ春仕事の準備にかかりますか。

みなさんも冬の間にはため込んだぜい肉を脱ぐ準備を・・・