

富山コシヒカリ

皆さんの笑顔に会えて、 さらに愛着がわきました

稲刈り作業を行うコンバイン



バーチャル
稲刈り体験

オンライン交流会当日は、お天気の都合で稲刈りが行われなかったけれど、事前にドローンで撮影していたコンバインでの稲刈りのようすを見学しました



JAいなば常務理事・家山さんと「いなっち」

組合員のみなさんへ
メッセージ

今年は例年より梅雨が短く、8月に入っても気候が不安定で晴れの日が少ない時期がありましたが、高温障害もなく、良い仕上がりになりました。昨年完成した乾燥調製施設でさらに高品質なお米に仕上がっていると思います。ご期待ください!!



JAいなばのマスコットキャラクター「いなっち」とパル子ちゃんもビデオに登場。なんとパルコフ組合員さんの手作り!

JAいなばさんとの オンライン交流会

9月23日に富山コシヒカリの生産者さんとのオンライン交流会 (Zoom使用) を開催し、9世帯12名の組合員さんが参加されました。



産地の
紹介動画

JAいなばで一番多く作っている「コシヒカリ」、実はとても繊細なお米で、稲穂が大きくなりすぎると倒れやすくなり青いお米が混じってしまったり、実が付きすぎると全部に栄養が行き渡らなくなって、デンプンの詰まりが悪い白いお米になり、おいしくなくなります。土壌を分析して不足している栄養をおぎなったり、暑い時期に穂が出ないように調整したりして、より良いお米になるようにさまざまな対策を行っています。(JAいなば・林さん)



広々とした風通しのよさそうな風景で心が和みました。いつも、いただいているコシヒカリのふるさとを見て、お米を作っている皆さんの笑顔に会えて「富山コシヒカリ」にさらに愛着がわきました。とにかくおいしいお米です。普段は無洗米ですが、(参加者プレゼントの) お米のどぎ汁が出たので、乳酸発酵で胃腸に良いとテレビで紹介していた「水キムチ」を作りました。二度おいしい!! です。
(枚方市・0さん)



参加者の組合員さんと生産者さんで記念撮影