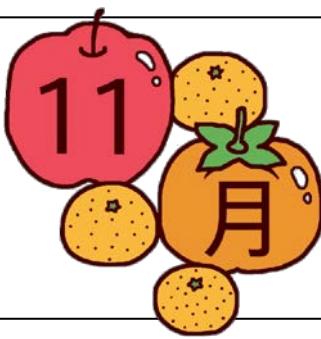


# 产地直送便



発行(農)山形おきたま産直センター  
山形県南陽市漆山 1068  
TEL 0238 (47) 7338  
<http://www.okitama.net>  
2016.11.1 発行責任者 島崎栄一

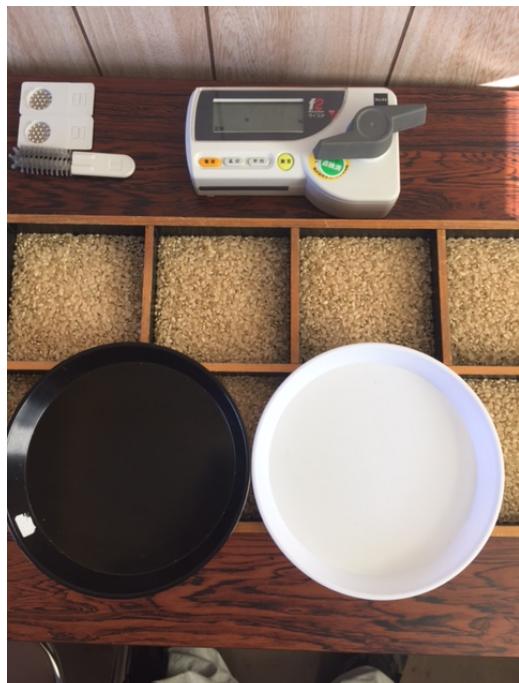
## 米検査

農産物検査員 近野 肇

今年の米検査も、ますます順調に進んでいます。

9月下旬は天候が悪く刈取りが進まなかつのですが、10月に入り天候が回復してからは、出荷も本格化してきました。米の品質は、軽度のカメムシによる被害が多めですが、それが無ければ1等という感じです。

今年から、新たに1名検査員として野口博人がデビューしています。慣れるまで大変だと思いますが、検査現場が一番の研修になるので、意識して検査に臨んでほしいものです。



## ラ・フランス

竹田 聰

就農して5年目の竹田聰です。今年もラフランスの季節がやってきました。今年は心配された台風の被害もなく、去年同様の大玉傾向で、たくさんラフラン



スを収穫することができました。ただいま、お米の乾燥調整作業とラフランスの出荷作業で大忙しです。大玉のラフランスは、見栄えも食べごたえも抜群で、ギフトやお歳暮で喜ばれること間違いなしです。ぜひ、ひとりでも多くの人に味わっていただきたいと思います。



# 切り餅

島崎 真人

稻刈りも終わり山形は朝晩肌寒くなってきました。  
刈りたて粉搗りしたての特別栽培もち米で、今年も餅  
をつきます。  
こゆきもちという山形県で開発した品種です。のど越  
しが良く、コシもある美味しいもち米です。



白餅でもち米本来の味を楽しむのも良しだですが、おすす  
めは山形県置賜名物の味噌もちです。  
味噌から手づくりの手間をかけて作ります。機会があ  
ればぜひ食べてみてください！

## 産直米変更連絡用紙

山形おきたま産直センター行き→FAX 0238-47-7318

お休みや重量変更などのご連絡は、お届日の10日前まで受付。

急な変更等は対応出来ない場合がございます。早めのご連絡をよろしくお願い致します。

お客様コード NO \_\_\_\_\_ (納品請求書の左上 5桁のコード NO) FAX 送信日 月 日

氏名 様 ☎ - -

お休み連絡 月 日お届け分のみお休み  
月～ 月までお休み

変更連絡 月 日お届け分の変更  
～変更内容～