

# 産地直送便



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>  
2017.4.1 発行 責任者 島崎栄一

## 温湯処理

新関 拓也

広報委員の新関拓也です。

田んぼの雪もようやく融け山形にも春がやってきました。

今年もまたお米作り作業の第一歩、種もみの準備が始まりました。

種もみはそのままで発芽させても病気の苗が出てしまいます。その原因となる病原菌や細菌などを普通は農薬などを使い殺菌消毒を行います。ですが「A S有機米をはじめとしたおきたま産直センターで取り扱うお米は、それらの農薬による殺菌消毒ができません。そこで薬剤に頼らない殺菌消毒として、60℃程度のお湯に種もみを数分間入れて種子消毒する「温湯処理」という作業を行っています。

現在その「温湯処理」を行うための機械も販売されていますが、我が家ではその工程を薪でドラム缶の水を沸かしそこで処理するという方法で行っています。

「温湯処理」が終わった種もみは次の作業まで水に入れておきます。

今年最初の米作り作業の始まりです。



## 新企画

高橋 哲郎

南陽市にある熊野大社と山形おきたま産直センターが協力して新しいことを始めます。

産直センターと東北芸術工科大学さんとの共創により産まれたお米の企画/ネーミング「えんむすび」の新しいパッケージを地元南陽市で縁結びのパワースポットとして話題の熊野大社とコラボレーションして販売することになりました。

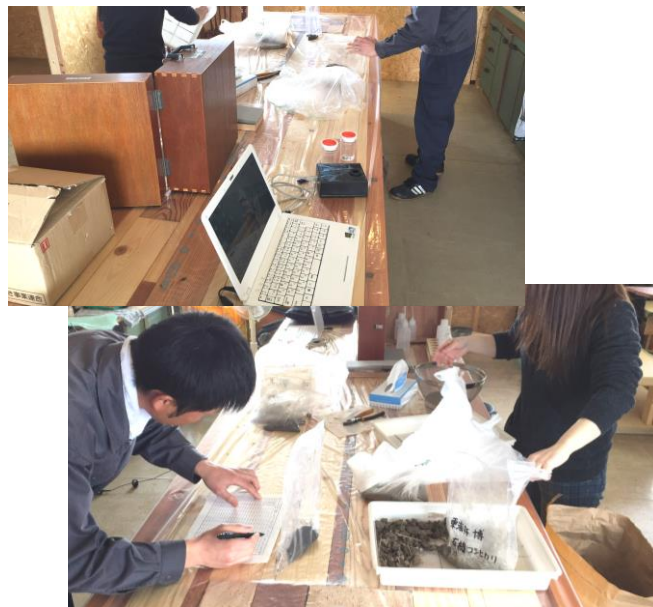
商品は紙袋なんですが「えんむすび」と「塩むすび」を掛けた米3合と塩がセットになったものです。

4月中に熊野大社で販売する予定ですので近くにお越しの際は立ち寄ってください！



3月1日に有機栽培の生産者が集まり、前年度の反省と今年度の検討会を開催しました。圃場巡回報告、生産技術検討、土壌分析結果報告、使用資材の提案などについて意見や質問が出され、とても有意義な会議になりました。

新たな取り組みとしては土壌分析をしたことがあげられます。当センターでは穀物検査時にお米の食味分析を全量行っています。その際の成績上位と下位の生産者の田んぼの土を採取し、結果の傾向を見てみました。1回目の分析ということや数値分析の稚拙さということもあり、残念ながら今回は確かな答えは導き出せませんでした。これに懲りることなく今後も「仮説」を立て「実験」し、「検証」して「検討」、そして新しい「技術の確立」にむけて、様々なことに意欲的に取り組んでいきたいと思えます。



## 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、お届け日の10日前まで受付。

急な変更等是对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 NO \_\_\_\_\_ (納品請求書の左上 5桁の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～

