

能登棚田米通信 Vol.15 H27.9.8

◎「能登棚田米」トピックス

- (1) 能登棚田米の取り組みを多くの方（米販売業者、行政等）が視察に訪れました。
 - ・(株)ジーピーエス様、パルシステム生活協同組合連合会様、(株)木徳神糧様 5名
 - ・イタリアスローフード協会様、イタリア食大学様 4名
 - ・農林水産省農林水産政策研究所様 3名
- (2) 7月22日、輪島市町野町金蔵において、能登棚田米生産者部会現地研修会を行いました。

米の食味と能登棚田米の評価について学ぶとともに、現地では生育診断ボードを用いて幼穂形成期の適正な生育状況を確認しました。
- (3) 7月18日、輪島市門前町久川において学生ボランティア団体「能登ラボ」のメンバーが、イノシシ被害防止のため、電気柵の設置作業に汗を流しました。

また、8月29日には恒例となった仁岸神社例大祭に参加しました。能登棚田米を扱う卸業者様も加わり、能登の文化に触れていただきました。
- (4) 8月1日、ハイアットリージェンシー東京で開催された「いしかわ百万石の集い」において石川県人会の皆様方に取り組みと商品のPRを行いました。
- (5) MRO テレビ「ほっと石川」で能登棚田米の取り組みが紹介されます。

日時：10月3日（土）15:45～16:00（放送予定）



現地研修会（町野町金蔵）



電気柵の設置作業（門前町久川）

◎ 栽培管理・技術情報

- (1) 間もなく収穫時期を迎えます。これまでの努力を無駄にしないためにも**適期刈取り**、**適正な乾燥調製作業**を行ない、高品質米の生産に努めましょう。

また、刈り取りまで日数がある水田では、適正な水管理（①乾かさない！ ②ずっと溜めない！ ③早期落水しない！）を継続し、登熟の向上に努めましょう。
- (2) 収穫後は「大地パワー」をすき込んで土作りに努めて下さい（**耕起は必ず暖かいうちに行ってください**）。寒い時期にすき込むと、分解する微生物の働きが悪いため、春先のワキの原因となります）。

◎栽培履歴の提出について

事前にお配りしている「平成27年産能登棚田米コシヒカリ栽培履歴記録簿」を記載し、**米の供出前に必ず、お近くの基幹 JA 支店窓口までお届けください。**

◎サンプルの提供のお願い

本年度も全生産者を対象に米の品質・食味調査を実施し、分析結果がまとまり次第、結果をお返しいたします。

つきましては、**JA に出荷する際に玄米2キログラムの提出をお願いします（お手数ですが入れ物をご準備ください）**。「能登棚田米」のPR、評価向上のため、是非ご協力いただきたくお願い申し上げます。

裏面に続きます

◎【注 意】専用玄米袋の回収について

「能登棚田米」は厳密に数量管理を行い、ブランド価値を守るために専用の玄米袋を使用しています。「能登棚田米」が不正に流通しないよう、必要枚数のみを使用し、余分が生じた場合は必ずJAにご返却ください。

◎【重 要】ライスセンター受け入れのご案内

JA からのお知らせ

JA おおぞら諸橋ライスセンター（穴水町明千寺1字111）で、能登棚田米コシヒカリの籾受入を実施いたします。

利用希望者は、必ず受け入れの前日までに諸橋ライスセンターまでお申し出下さい。

電話番号 0768-57-1241

※ご自分で籾搬入が出来る方のみとし、受入期間については、9月9日～30日の間で調整します。



ご不明な点がございましたら、お近くのJA または、奥能登農林総合事務所（0768-26-2323）までお問い合わせください。