

みて 感じて 食べてみよう！！～お米の生産者さんを紹介致します！～

新米がおいしい季節になりました。今回紹介するのは、美都町でお米を作っておられる **潮一男** さんです。



お仕事をご退職されてから、本格的にお米づくりを始められた潮さん。
趣味は、そば打ちなんだそうです！



作っているお米の銘柄(品種)は、コシヒカリ。甘味と強い粘りが特徴のとても人気のあるお米です。

田んぼの広さは、80 アール！(テニスコート約30 分) 今年約3000 kgの玄米を収穫されたそうです。

潮さんのつくるお米は、給食で提供しています。他にも、地元の日本酒の材料として使われるそうですよ。



おいしいお米をつくるための工夫

コシヒカリは暑さに弱く、お米の品質が下がってしまう“高温障害”を起こしやすい品種です。そのため、“水管理”(稲の成長や気温に応じて、田んぼに水を溜めたり、抜いたりすること)によって、水温を上げないようにすることが重要なんだそうです。「潮さんの米はうまい!」と喜んでもらえる、疲れが吹き飛びます。とお話していただきました。



給食を食べる子どもたちへメッセージ

今回、私が作ったお米が給食に使われていることを知って、本当にうれしかったです。暑いですが、これを励みに、これからも努力して、おいしいお米を一生懸命作っていきたいと思います。しっかり食べて元気に成長してほしいです。



潮さんのお米は1等米!

お米を売るためには検査が必要で、お米の見た目などのたくさんの項目から判断され、4つの等級に分けられます。潮さんのお米は、基準をクリアした1等米で、これは粒のそろった美しいお米として認められた証です。

【等級】

1等
2等
3等
きかくがい
規格外



稲刈りの様子



刈り取った籾は機械でトラックに。



“量より質”にこだわり、さまざまな方法を試しながら、お米作りに取り組んでおられるすてきな方でした。お米一粒一粒を大切にいただきたいですね。