

発行日：平成 29 年 4 月 1 日

陽春の候、皆様におかれましては、ますます御健勝のこととお慶び申し上げます。平素は格別のお引き立てを賜り、ありがたく厚く御礼申し上げます。

南魚沼もだんだんと暖かくなり、外へお散歩に出かけられる日も多くなりました。今までは雪が多く、外へ出かけるのも大変でしたが、春になり今度は山菜採りが楽しみです。

田んぼにはまだまだ雪がありますが、気温が暖かくなるとあっという間に雪が融け、田植えのシーズンとなります。

そこで、弊社で販売しているお米はどのように作られているか少し紹介したいと思います。

・3月 塩水選を行い、種子を選別します。

種子・苗は農薬や化学肥料を使用していないものを生産者へお渡すするため、3月中に【塩水選】を行い種籾を選別しています。【塩水選】とは充実した種籾を選別するために水 20ℓ に対して食塩 5kg を溶かした水に種籾を入れ、浮かんできた種籾をすくって排除します。病害を防ぐ役割や、充実した種籾を育てることで発芽を揃わせるためです。



塩水選で沈んで実が充実したもの選んだ後は水洗いをして十分乾燥させます。その種籾を今度は【温湯浸法】で消毒します。60℃のお湯で 10 分間種籾を漬け、その後冷水で冷却させます。その後、種をまき、育苗作業に入りますが、農家の方は雪が融ける前にも作業が沢山ありますね。良いお米を作る為に日々頑張っています。

[pickup]

東京都台東区浅草 2-6-7 まるごとにつぽん1F ☎03-3843-1711 いなほ新潟店舗紹介



選りすぐりのお米を販売している店舗です。お米以外にもストラップ等の小物やごはんピッタリな漬物・お味噌の販売をしております。魚沼産コシヒカリを使用したおにぎりも販売しております。上野公園・隅田公園の桜はもうすぐ見ごろ！！浅草へいらした際は是非遊びに来てください。

* 本社からの販売商品は新潟県内のコシヒカリのみとなっております。店舗で販売しているお味噌等はお客様へお送りすることができませんので、直接浅草店舗へお問い合わせください。

[他店舗紹介]

- ・米蔵いなほ 高島屋玉川店 B1F 食料品売り場
- ・農家のお店いなほ新潟 イオンモール川口店 1F