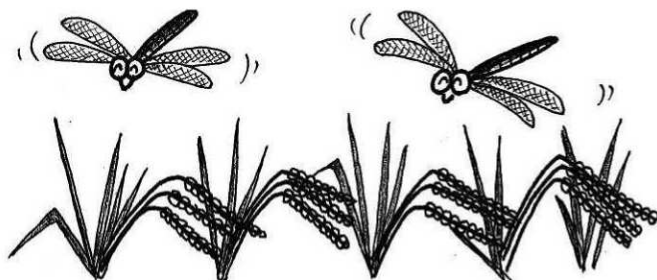


グリーンコープものがたり

保存版！産直赤とんぼ米①



グリーンコープでは産直(生産者)と栽培内容を決めて契約した産直米に、赤とんぼが飛び交う豊かな自然環境が守られることを願って「赤とんぼ」の名称をつけています。

精米したてのお米をお届けします★

グリーンコープのお米はすべて精米後4～5日でお届けします。お米は精米後、酸化によって徐々に食味が落ちてきます。だからグリーンコープでは組合員さんから注文を受けてから精米を行いお届けします！

産直米以外のお米も品種、産地、産年(何年度のものか)ははっきりしたお米です。

お米は検査を受けた証明書のあるもののみ、品種や産地、産年の表示が出来ます。

グリーンコープの取り扱う産直米以外のお米はきちんと品種や産地、産年が確認されているお米で、基本一等米を原料としています。

身近であり知らないお米のこと・・・

市販のお米を見てみると、色々なお米があります。

◎産地が「国内産」としか書いていないお米・・・

◎品種が記載されていないお米・・・

◎精米日から1ヶ月経ったお米・・・

毎日食べるお米。品種、産地、産年(何年度のものか)がわからないのはとっても心配です！



グリーンコープの産直赤とんぼ米は貴重な無(減)農薬栽培です！

一般に流通している野菜やお米は生産者もわかりませんし、どのように栽培されたのかもわかりません。グリーンコープでは登録された産直生産者が事前に使用する農薬や肥料等をグリーンコープに届け出て栽培計画に従ってお米を栽培しています。

栽培された産直赤とんぼ米は農薬の使用状況等によって、赤とんぼ有機栽培～赤とんぼCランクに分かれています。

栽培段階	栽培内容	品名
赤とんぼ 有機(栽培)	有機栽培(3年以上、化学合成農薬・化学肥料を使わずに栽培)でJAS法による有機の認定を受けた米	赤とんぼ 有機栽培 〇〇〇
赤とんぼ A段階	化学合成農薬不使用	赤とんぼA 〇〇〇 (農薬不使用)
赤とんぼ B段階	種子消毒には化学合成農薬不使用で、収穫までの化学合成農薬成分数は4剤以内	赤とんぼB 〇〇〇
赤とんぼ C段階	種子消毒から収穫までの化学合成農薬成分数は10剤以内	赤とんぼC 〇〇〇

※大分県の慣行栽培(一般的な栽培)での農薬使用は、早期のコシヒカリで17剤、他のお米で20剤となっています。

赤とんぼ有機、赤とんぼAのような無農薬栽培米はスーパー等でほとんど見ることはありません。赤とんぼBのように慣行栽培の1/4の農薬使用のお米や、赤とんぼCのように慣行栽培の半分以下の農薬使用で栽培されたお米も一部で取り扱いがある程度です。

NO.26

2013.11.25 利用普及推進部

グリーンコープものがたり

保存版！産直赤とんぼ米②

無(減)農薬のお米は大変！

お米は年1回の栽培のため、お米の減農薬栽培は野菜類よりもリスクが高いものとなります。一般に無(減)農薬栽培では病気の発生を防ぐため株間の間隔を開けて密植を避けますが、株間を開けることで、単位面積当たりの収量は減ります。

今年大分県でも発生した、いもち病等の病気による収量減や害虫により収量減、等級落ちは生産者にとっては深刻な問題です。2011年にはカメムシが大量発生し、院内の赤とんぼBこしひかりが大きな被害を受けました。お米はカメムシにさされると黒い点が残るため等級が落ちます。

この年の院内赤とんぼBこしひかりは大半が3等米となり、生産者はグリーンコープに出荷できずに、生産奨励金が支給されず、農協の買い取り価格は2割程度安くなるというとても厳しい年となりました。

〈いもち病〉
葉・穂・節に病斑ができます。いもち病になると実が入らなくなります。伝染するのでとてもやっかいです。

〈生産奨励金〉
グリーンコープではできるだけ国産を追及するため、国内の生産が厳しい状況にある農畜産物には継続して生産が続けられるように「生産奨励金」制度を設けています。生産者に生産奨励金を届け、国産農畜産物の生産を応援しています。

こうして生産されている産直赤とんぼ米をみなさんで利用し、支えていきましょう！

グリーンコープにもたくさんの種類のお米があります！

【こしひかり】

美味しいお米の代名詞とも言うべき品種です。味・香り・粘り・つやに優れた、まさに日本人好みの美味しいお米です。

【ひのひかり】

九州を中心に中国・四国地方や近畿地方など、西日本で広く栽培されている宮崎県生まれの品種です。味・つや・香りが良く、年間を通して安定した品質を保ちやすいと言われています。

【ひとめぼれ】

こしひかりから生まれた品種です。味だけでなく、粒の見た目も良く粘りの強いお米です。冷めても美味しいのが特徴で、高い人気を誇ります。

【夢つくし】

福岡県農業総合試験場にて「キヌヒカリ」に「コシヒカリ」を交配して育成された品種。粒の大きさは中位で、光沢の良さが特徴です。

【玄米】

白米に比べ食物繊維やビタミンB1、B2、ビタミンEが豊富です。

【無洗米】

お米の旨味層を残して、お米のヌカをタピオカで取り除いています。とがなくて良いのでこれからの冬の寒い時期には大助かりです。

【胚芽精米】

お米の芽となる部分(胚芽)を90%以上残して精米しています。胚芽にはお米に含まれるビタミンやミネラルの大半が含まれています。精米しているので白米感覚で食べられるヘルシーなお米です。

【とよのくに】

大分の米処！院内こしひかり、久住ひとめぼれ、久住ひのひかりと良食味の産直米をリレーでお届けします。



「産直赤とんぼB とよのくに」の生産者。中野さんです。院内こしひかりは8月の暑い時期に稲狩りをします。大分の美味しいお米を美味しい時期に食べられるので嬉しいです♪ぜひご注文をお願い致します！