

特集

いよいよ新米！おいしい“なんかん米”を届けたい！

春に植えた苗も立派に育ち、管内ではお米の収穫真っただ中です！「コシヒカリ」や「こしいぶき」「新之助」など、おなじみの品種をはじめ、需要に応じて様々な品種が栽培されています。生産者が丹精込めて作ったおいしい“なんかん米”は、食の安全・安心を守る農産物検査を行って、消費者の元へ届けられます。



玄米を見て検査するよ！

どこを見るの？お米の検査

米は、農産物検査を受けていないと産地や品種、年産を表示して販売することができません。また、品質を確認することで、商品の価値といった信頼性を確保します。米の検査では何を見ているのか？JAの検査員に聞いてみました！

水分の確認で安全に保管

米を長期間保存する上で重要な要素です。適正な水分量にすることで、保管中のカビなどの繁殖を抑え、鮮度を保つことができます。



米を碎いて水分量を測定。適正な水分量は15.0%以下です。



お米は生鮮食品。JAの低温倉庫では15°C以下で保管し鮮度を保ちます。

農産物検査員 本多菜々
(南営農センター 農業支援センター)

異物混入がないか確認

植物の種や小石などの異物がないか確認。食の安全・安心を守ります。



J Aでは1.9ミリのふるい目で米を選別することを推奨。異物が残っていないか確認し、安全・安心なお米を届けます。

農産物検査員 田中妙子
(営農経済部 営農企画課)

1粒ずつ品質を確認

形や色、病虫害、未成熟米などの混入を確かめ、良い米(整粒)の割合を判定します。※写真は玄米です



整粒

良いお米

未熟粒

白いものは高温などの影響で白濁した米。粉状質で、もろい傾向にあります。

検査員が検査した米は、整粒の割合ごとに1、2、3等級に区分して格付け。その後出荷され、安全・安心でおいしい「なんかん米」として届けられます。

さらに

営農指導で品質向上



未熟粒や病虫害粒は、品質や食味を低下させる大きな要因になりますが、栽培技術で発生を抑えることができます。JAでは育苗から水管理、施肥などの生育ステージに合わせた栽培指導を行うことで、高品質米生産に努めています。



適切な指導で、高品質生産に力を注いでいます！

農産物検査員 猪俣美和
(営農経済部 営農企画課)

地元でガンバッテいる人に会いに行ってきました

Nankan Life

なんかん 探訪 Vol. 231

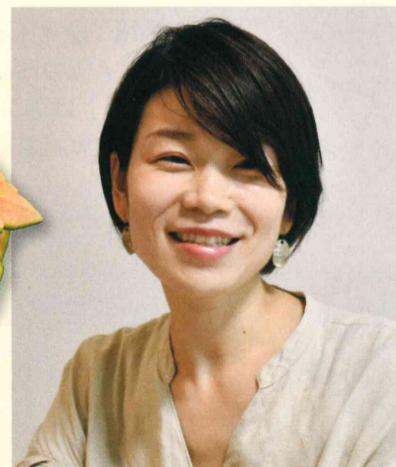
カービング教室

(三条市体育文化会館カルチャー教室)
毎月 第1・3木曜日 10:00~11:30

●お申し込み・お問い合わせ
三条市体育文化会館 TEL 0256-36-0700
※お申し込みは教室開催の一週間前まで



結婚式やパーティー会場のディスプレイにぴったり！

旬の素材に刻む
自然を生かした伝統工芸カービング講師
伊丹 ひろこさん

緑から白、赤へつながるグラデーションのお花をつけて、スイカがパーティ仕様にドレスアップ。

「タイの伝統工芸のカービングです。フルーツや野菜を彫って、自然の色の美しさを生かした装飾をします」娘さんを喜ばせようと独学で始め、本場で技術を磨くためにタイへの渡航を重ねた伊丹さん。コンテストや展覧会で繊細な作品を発表するほか、講師として家庭でもできるカービングの楽しさを伝えています。

「専用ナイフ一本で、思い立ったらすぐに始められるのがカービングの魅力で