

新緑の若葉が眩し～
のんちゃん、
かみちゃんです。



おかげさまで70周年
70th
NOGAMI

のがみ通信

4月
April

2022年4月号・NO.144

明るい農業の未来の為に

去る3月11日JA越後ながおか農協様よりご依頼を受け会長 野上茂が担い手農家・認定農業者の方々約100名様に明るい農業の未来のために講演させていただきました。戦後、米の流通は政府米の配給制度から自主流通米制度、新食糧法と時代と共に大きく変化してきました。現在、TPP(環太平洋パートナーシップ協定)により関税が撤廃され、自給率100%である米や農産物などが輸入しやすくなりました。それにより国内自給できる米の大幅な消費減少、輸入が多い小麦を使ったパンやパスタ、肉類や油脂類の消費増加により、日本の食糧自給率低下に大きな影響を与えています。カロリーベース37%の食料自給率を45%に高める目標を掲げていますが政策が効果的に働いているようには見えません。今の私たちにできること。それは食事をごはん中心に組み合わせることです。栄養バランスが良いだけでなく食料自給率の向上にもつながります。その反面小麦は、日本では10%の生産しかなく、ほかはすべて輸入です。ロシア・ウクライナ問題、北アメリカの不作により高騰していますがそれ以上に物が入らないことの方が懸念されます。米は日本の主食であり日本の食文化を育むとともに水田の美しい景観や伝統文化を生み出してきました。ですから日本人が米を食べる習慣を守らなくてはなりません。文部科学省提唱「早寝・早起き・朝ごはん」のようにしっかり朝ごはんを召し上がっていただき、健康と日本の農業を守っていただければと思います。以上、このような趣旨でお話しさせていただきました。



おすすめ新潟銘菓



こちらは「美味し～いご飯のおとも No026」に掲載されております、新潟のご当地和菓子「笹だんご」です。甘さ控えめの粒あんが入ったよもぎ団子を、鮮やかな緑の笹で包んだ新潟県を代表する和菓子です。県民にとっては親しみのある菓子であり、「新潟のソウルフード」と呼ぶ人もいほど地域に根づいています。今ではあんこを包んだ和菓子として食べられていますが、昔は家庭のおかずを包み、主食の役割を担っていたそうです。笹の葉を使っているのは、防腐効果を利用して日持ちさせるため。笹だんごは、昔の人から受け継がれた知恵の結晶なのです。

5月末までの期間のご注文で、工場直送で作りたいてをお届けします。
(賞味期限は発送から3日となっております)
この機会に是非ご賞味ください!



GW期間中のお休みとセールのお知らせ

ゴールデンウィークは、
4月29日と5月3～5日がお休みになります。
4月30日・5月2日は元気に営業致します!
ただ、運送会社が込み合う事も予想されますので、早めのご注文をお待ちしております。
春の感謝祭「ありがとうフェア」も4月30日まで開催しております。人気の3点がセール中です。
送料サービスもご好評いただいております。

新潟産 新之助



大粒で豊潤な甘みとコク。しっかりとした粘りと弾力が特徴です。

栃尾産 コシヒカリ



新潟のお米の中で特にもっちりとした粘りが特徴です。

新潟山の手コシヒカリ



新潟の豊富な清流に恵まれた山手の産地にこだわった瑞々しい甘さが特徴です。

定価より 10kgで500円OFF 5kgで250円OFF



(株)野上米穀

〒940-0087

新潟県長岡市千手 2-10-20

TEL:0120-058-041

FAX:0258-84-7738

E-mail:kome@nogami-kome.jp