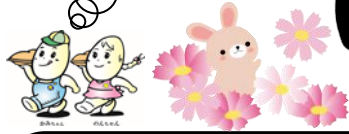


新米をおかずなくても
モリモリ食べる
のんちゃん、
かみちゃんです。



のがみ通信

2024年9月号・NO.173



お米のあれこれ

今年の7・8月の新潟の気温は、昨年比べて穏やかでしたがとは言え連日 33 度位の高温でした。関東・西日本は 35 度から 40 度近い猛暑の様子がテレビを通じて報道されておりました。昨年の 5 年産米は高温障害の影響で不作でした。8 月もスーパー等で欠品を起こし日本全国米不足の雰囲気は漂いましたが売り惜しみや投機取引の様相も示していました。

今年の新潟県の田んぼの状況は、梅雨時に程ほどの雨が降り気温も平年通りで、今の所豊作が見込まれています。昨年の 2・3 等米から、今年は品質も食味も良い 1 等米のお米の収穫が期待されます。

また、マスコミ等に掲載されてご承知のように米不足により高値での取引が続く、さらに運賃、包装資材等の上昇により、新米の価格は値上がりとなります。極早生のお米はスーパーなどで 8 月 20 日頃から出荷されていますが、良質地区が出荷され次第取り扱いをおこないます。

また当社は農協等しっかりとした生産者組織と契約しており、今年のような状況になろうともお客様に米不足は生じさせません。年間契約のように登録していただきますとなお安心してお届けができますので、ご用命くださいますようお願い申し上げます。特典もございますので、お気軽にお問い合わせください。

全国的に生産者さんの高齢化率が上がり、山間地の美味しいお米が後継者難で毎年作付けが減っているのが気がかりです。

あと 30 年経つと日本米の収穫が 300 万 t となり自給ができなくなり、輸入に頼らざるを得なくなる予想が出ています。人口も減っていますが、日本人の主食として政府も農業政策に本腰を入れて頂きたいと思っております。

当社は今年も

『精米 HACCP』を取得いたしました！



乾杯は日本酒で！

長岡市民の皆様は既にご存じとは思いますが、長岡市は乾杯をビールではなく日本酒でおこないます。市の条例として日本酒で乾杯を推進し長岡のお酒の普及促進に取り組むようにするためです。私たちも最初は慣れず抵抗がありましたが、今は当たり前のようにクイツと飲んでいきます(笑)。新潟県は雪国であり信濃川が代表され自然豊かな環境に恵まれているため、酒蔵が多く存在しています。お酒の他にも味噌や醤油など美味しいものがたくさんあります。今月から新米が収穫され美味しいお米とお酒で幸せ気分を味わいたいです。



長岡大花火のときに…



8 月 2,3 日に長岡大花火大会が開催され、今年は日がよいため全国から多くの方が来場されました。当店も花火会場に近いこともあり、甚平や浴衣を着た人達が大勢とおり、見ていただけで心が華やぎました。そんな中 J1 アルビレックス新潟の千葉和彦選手と小野裕二選手が当店にいらっしやいました。とても気さくでお話も面白く、楽しい時間を過ごせました。社員にファンの人が出て、写真撮影やサインをしてもらいました！自分達を皆さんに知ってもらえるからと、のがみ通信に掲載も快く快諾いただきましたアルビレックス新潟の今後の活躍を応援していきたいと思っております！



8 月 25 日現在の
田んぼの状況です

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