

今年の秋も！ 新潟・弥彦村から コシヒカリをお届け♪



つやつやと輝く新米の一粒一粒に、思わず心が躍る季節がやってきました。
米産地の中から、今年「JA新潟かがやき」をご紹介します。
土壌と水に恵まれた環境で育った、安全・安心な産直米を生産しています。
ふっくらと炊き上げれば、食べる人の心も満たしてくれます。



どうして、おいしい米が育つの？

新潟県のほぼ中央に位置する弥彦村は、村の西側には弥彦山が、麓には弥彦神社があります。弥彦山麓にあるため、西日がさえぎられて日陰になり、日中と夜の寒暖差が激しくなります。また、栄養豊富な山水が流れ込み、雨風の影響を受けにくいなど、米がおいしくなる条件が揃った地で育つのが「新潟コシヒカリ（弥彦）」なのです。
栽培区分としては「東都みのり」と「東都わかば」があり、両方を取り扱っています。「東都わかば」区分の生産者は45人。生産量は毎年750tほどです。



こだわりの栽培法でもっとおいしく？

新潟県産のコシヒカリは独特の粘りと香りがあるのが大きな特徴です。「新潟コシヒカリ（弥彦）」ではさらに化学肥料や農薬の使用量を減らす栽培方法に力を入れています。
「東都わかば」区分は化学合成農薬と化学肥料を慣行栽培の概ね50%以上を削減しています。有機肥料を使用することにより土壌の保肥力・保水力・通気性が向上。栄養素の利用効率が高まり食味が上がります。
「東都みのり」区分は化学合成農薬・化学肥料を全く使用しないコシヒカリで、栽培が非常に難しく、通常栽培よりも手間がかかる貴重な米です。2人の個人農家と4軒の法人で生産量も24tほどです。

雑草対策に「アイガモロボ」発進！

化学合成農薬・化学肥料を使わない「東都みのり」の栽培では、一番重要なポイントは、「いかにして雑草の対策をするか」です。慣行栽培では除草作業は除草剤を使用しています。しかし、「東都みのり」では除草剤は使えません。除草作業は高齢化、担い手不足の中、生産者の負担がとて大きい作業となっています。産地では今年、生産者の村越輝虎さんがアイガモロボ（※）を導入し、除草作業軽減に取り組みました。
「アイガモロボ」を使用することにより、雑草の発生を抑え、土中に酸素を送ることができ、ため、稲の根っこが発達し、より水分や肥料成分を吸収しやすくなるのです。

「東都みのり」の「新潟コシヒカリ(弥彦)」

無洗米新潟コシヒカリ(弥彦) 5kg
2022年産
通常価格:4,100円(税込4,428円)
企画:不定期

新米は11月より企画予定です！

「東都みのり」のコシヒカリを作り続ける大ベテラン。

生産の難しい「東都みのり」の「新潟コシヒカリ(弥彦)」、それを25年以上作り続けているのが村越輝虎さんです。村越さんは、米作りに60年以上携わってきた大ベテランの生産者。今年で80歳ですが、元気に農業を続けています。

東都生協では、当時新潟県産のコシヒカリの取り扱いがなく、卸会社の紹介で取り引きが始まったのが1997年の秋のこと。当時の担当が小侯職員でした。以降、現在に至るまで、試行錯誤を繰り返して、双方で納得のいく米づくりに重ねてきました。

これまで積んできた経験を生かし、おいしい米作りを続ける村越さんですが、「アイガモロボ」などの新しい技術もいち早く取り入れ、駆使して栽培に取り組んでいます。

2023年産の「東都みのり」「東都わかば」は、9月の上旬頃には黄金色の稲になり、9月中旬には収穫とな



村越さんの田んぼでも「アイガモロボ」活躍中

ります。

7月時点での生育状況は、遅い梅雨による雨の影響でやや丈が高く稲の倒伏が心配ですが葉が青々とし、梅雨明け後の日差しを浴びて栄養を蓄えています。

ご飯のおともとしては、焼



生産者代表 村越輝虎さん

弥彦山をバックに米担当の小侯職員も一緒に



東京スカイツリーと同じ高さの弥彦山(634m)

弥彦村(大鳥居)

き鮭やいくら(新潟県では村上市が名産です)など、塩気のあるもの。お漬物と一緒にシンプルに食べるのもおすすめです。

弥彦村で作られる「東都みのり」のコシヒカリや「東都わかば」は、弥彦の風土や生産者の数々の苦労があって組合員のみなさんにお届けできています。

「JA弥彦村」から「JA越後中央」に、2022年に「JA新潟かがやき」と名称が変わり、規模も大きくなりましたが、お付き合いは変わらず続いています。名前は変わっても、東都生協と弥彦村とのつながりは変わりません。

MOGMOGLEシピ 25分

貝だくさんおいしい！
新潟の郷土料理「のっぺい汁」

材料と下ごしらえ(2人分)

- 里いも(皮をむき拍子木切り)…300g
- 乾しいたけ(湯に30分以上ひたしてから千切り)…2枚
- 板こんにやく(下ゆでし、拍子木切り)…1/2枚
- にんじん(拍子木切り)…60g
- みず菜(2cmに切る)…1/2株
- いくらしょうゆ漬け…40g
- 水…650ml

A [しょうゆ…小さじ4 みりん…小さじ1
塩…小さじ1/4

B [削りかつお…20g
煮干しりこ(はらわたを除き、割く)…10g
昆布(昆布の横に切り込みを入れる)…8g

作り方

- 鍋にBと水を入れ、30分以上室温に置いた後、微沸騰の状態ですら30分以上火にかけた後、Bを取り除く。
- (1)にAを入れ、乾しいたけとその戻し汁・こんにやく・にんじんを入れ、中火にかける。沸騰したら里いもを入れ、再び沸騰してきたら、ふたをして弱火で10分煮る。
- (2)をふたをしたまま冷ます。食べる直前に弱火で温め直し、器に盛り付け、みず菜・いくらを散らす。

colum アイガモロボとは

自然エネルギー(ソーラーパネルとバッテリー)を動力に、搭載したGPS(衛星測位システム)で自分の位置を確認しながらアプリにあらかじめ登録した田んぼを自動走行します。特殊なスクレーパーが田の泥をかき回して田んぼを濁らし、光合成に必要な太陽の光を遮断することで抑草します。