

郷蔵米通信

2020年11月郷蔵米生産組合

■収穫を終えて

いもち病の被害と7月の長雨、8月の高温などでやはり思ったより収量が出ず、予約量に届きませんでした。消費者の皆さんにご迷惑をかけることになってしまい申し訳ありません。

穂波がゆれる様子では『いい感じ!!』と思ったのですが、ライスセンターで粳（もみ）すりと選別して袋詰めをすると、「これだけ?」と期待が外れ、頭を垂れる生産者ばかりでした。

もみ殻が厚く米粒が小さめだったからと考えられます。温暖化でこの2・3年のうちに高温が進み、品種の変更も検討しています。



そういった理由もあり、来年は愛知県の山間部で育成された『ミネハルカ』を植え付けする生産者が増え、気持ちはもう来年の田んぼへとむかっています。

また、新米お届けされたでしょうか？ 米袋の中には、いつものように生産者の名前、また品種などを書いた用紙を入れています。

お米は2021年の夏まで蔵に低温貯蔵し、早く乾燥がすすむ品種から出荷する予定となっています。はじめはヤマヒカリを中心に。最後にコシヒカリになっていくのでしょうか。他にも品種はありますが、キヌヒカリ、マキタコシヒカリなどは少量ですので、一度もお手元に届かない方もあるかと思います。どうかご理解頂きますようお願い致します。

また、郷蔵米が収穫される佐見地域では、いま11月中旬現在、山野は色づき、例年にない綺麗な紅葉の様子を見せています。収穫祭が行えていたら、この景色が見られていただろうと思うと残念でなりません。来年こそは、笑顔で良い収穫祭を迎えたいものです。

