

房総 だより

(農)房総食料センター

千葉県山武郡横芝光町上原 368-1

<http://www.boso.or.jp/>

☆産地情報をお知らせします。

発行：2020年3月13日

産地情報

今年も温湯消毒

3/11 初夏のような季節外れの陽気の中、房総食料センター倉庫で、お米の種もみの温湯消毒作業を行いました。屋外なので例年だと、水槽からはモウモウと湯気が上がり、震えながらの作業になるのですが、暖かすぎて拍子抜けです。今日はコシヒカリとふさこがねの種もみです。温湯消毒は病気の発生を抑えるために行います。ネットに入れた種もみを60℃のお湯をはった水槽に入れ、その後、氷水で冷やします。生産者にきくと「効果は上々よ。農薬を使った時よりも芽が出やすくなってしまいうから、その辺の管理は気をつけているけど。病気はしっかり抑えられてる。」と教えてくれました。生産者はこの種もみを持ち帰り、3月下旬から4月上旬の種まきに合わせて、芽出し作業を行います。(B)

【初めて参加した職員の感想を紹介します】

温湯消毒はお湯に10分漬けるだけの単純な作業ですが、「減農薬」という点からすると、生産者はコストが下がり、消費者は安全なお米が食べられるので、とてもエコな米作り作業だと思いました。しかし、今の日本は、高級パン人気などでパンの需要が増える一方、米の需要も米価も下がっているのが現状。そんな中でも米作りを続けているベテラン生産者は、まさに和食の功労者と言えるのでは。作業を終えた日の晩飯は、あらためて『日本のお米は安心・安全なんだ』と噛みしめて食べました。パンも美味しいですが、皆さんお米を食べましょう！
(D・S)

