

いわてコレ推し Season3

From 純情産地 ~JA いわてグループ 今月の推し!~VOL.4 | JA岩手ふるさと

柔らかふっくら

大粒の新米をどうぞ

子育てのような気持ちで稲を見守り育てる

東京ドーム7個分の水田で米作りをしています。そのうち約3ヘクタールの面積で岩手県のフラッグシップ米「金色の風」を育てています。

米作りは5月に田植えを終えると作業は一段落に見えますが、除草など日々の手入れは収穫まできりがありません。それに加えて「金色の風」は繊細で、稲が倒れてしまったりすることもあり、収量や品質に影響する6~7月頃の幼穂の時期の管理に特に気を配っています。水張りの加減はどうか、順調に生育できているかと常に心配しながら、まさに子育てのような気持ちで見守っています。



今月のコレ推し!

いわて純情米 こんじき 金色の風

激変する自然環境に順応し変わらぬおいしさを

奥州市水沢地域は水が豊かで、適度に吹く風のおかげで夏も涼しく、水田に熱や湿度がこもるのを防いでくれるので稲の病気予防にもなっています。気温の寒暖差も極端ではなく、繊細な「金色の風」の生育に向いている土地だと思います。しかし近年は尋常ではない猛暑が続いたり自然環境に著しい変化が生じており、それに合わせた柔軟な対応が必要です。安定して美味しい「金色の風」をお届けするために、長年の経験だけではなく、自然環境の変化に順応した米作りにつとめています。今年も良い米ができました。

JA岩手ふるさと 金色の風栽培研究会 会長 森岡 誠さん
(株)森岡ファーム

今月のコレ推し! いわて純情米 金色の風

JA岩手ふるさと管内の「金色の風」生産面積は全体で約140ヘクタール、収量は10アールあたり480キロとなっています(令和5年度実績)。田植えから乾燥調製までは生産者それぞれが行い、全量を色彩選別を実施することにより高品質の維持と品質一貫性の確保を図っています。令和7年産からは全量「特別栽培米」に取り組む予定です。



推しの食べ方! 冷めても美味しい 塩むすび

「金色の風」は大粒で冷めても美味しいお米なので、塩むすびやお弁当にぴったりです。“ふっくら”が推しポイントなので水加減を“ほんの少し多め”に柔らかめに炊いてお米の味を堪能してみてください。しっかり乾燥させてから流通しているので、新米でも水加減はいつも通り炊くのをおすすめします。



いわてコレ推し! YouTube好評配信中!

スマートフォンで右のコードから簡単アクセスOK! 農家さんの“生の声”をJAいわてグループ公式YouTubeチャンネルで随時配信しています! ぜひご覧ください。



JA岩手ふるさとから「前沢牛100%ハンバーグ 5袋入り」を抽選で2名様にプレゼント!

- 郵便はがき、または応募フォームより、必要事項をご記入の上、ご応募ください。当選は発送をもってかえさせていただきます。(11月中に配送いたします。)
- 締切日:令和6年10月27日(日)当日消印有効
- ※ご応募いただいた個人情報は商品発送以外には使用いたしません。
- ※写真はイメージです。



こちらのコードをスマートフォンで読み込んでご応募できます。▶

020-8799

盛岡中央郵便局
いわてコレ推しプレゼント係

- 氏名
- 住所
- 電話番号
- 年齢
- 職業
- ご希望配達時間帯

JAに対するご意見・ご提案などをご記入ください

耕そう、大地と地域のみらい。

JAいわてグループ



〒020-0022 盛岡市大通一丁目2-1 JA岩手県中央会 JA支援部
TEL.019-626-8519