

ふぁみーり プラス

2024.10

vol. 7

 JA 筑紫



❖ 筑紫米 丸わかりハンドブック ❖



安全で安心、新鮮 筑紫の豊かな自然に育まれた米

日本人の主食である「お米」。食生活の変化などにより主食用米の需要量は減り続けています。特に近年では、農家人口の減少や生産コストの高騰および世界的な異常気象などにより、生産現場は厳しい状況に置かれています。

しかしながら、私たちにとってお米の風味豊かな香りと味は、何にも勝るごちそう。毎日食べるものだから、消費者の皆さまに安全で美味しいものをお届けしたい。その一心で、私たちJA筑紫では、2か所の共同乾燥調製貯蔵施設で一貫して集荷調整を行い、厳選した上位等級（農産物検査1等・2等）のきれいな粒を使うなど原料から製品に至るまで徹底した管理のもと、販売しています。

JA筑紫管内では約640haの広大な農地で「夢つくし」「元気つくし」「ヒノヒカリ」の3品種を『筑紫米』として、生産・販売しています。

粘り・ツヤ・甘味などそれぞれ特徴的な食味を持つ筑紫米を支えているのは、管内の生産者の存在です。美味しさを追求するべく、品質管理を徹底し、講習会や現地研修会、販売促進会などを重ねて作られたお米をたくさんの方知ってほしい。

今回のふぁみーゆ+（プラス）では、筑紫米の魅力をたっぷりとご紹介します。

筑紫米 大解剖

JA筑紫では、管内で生産される「夢つくし」「元気つくし」「ヒノヒカリ」の3品種を筑紫米として生産・販売しています。

それぞれ違った食味で、高い品質を誇る筑紫米の魅力をご紹介します。



夢つくし

美味しさに定評のあるコシヒカリと丈夫で栽培しやすいキヌヒカリの良いところを受け継いで生まれたお米。光沢と粘りが特徴です。



元気つくし

「冷めてもうまい元気つくし♪」でおなじみのお米。一粒一粒にツヤと粘りがあり、冷めても食味が低下しないため、おにぎりにピッタリのお米です。



ヒノヒカリ

つややかな光沢とほど良い粘りがあり、噛むほどににじみ出る甘味が特徴で、ふっくらと炊き上がります。福岡イチの生産量を誇る県産米です。

お米の 取り扱い

農産物直売所ゆめ畑全店舗と中部グリーン店では、その場で玄米を精米し、販売しています。お好みに合わせて精米歩合をお選びいただけます。

その他にも、ゆめ畑ではれんげ米(夢つくし)や、減農薬・減化学肥料米(元気つくし)も取り扱っております。詳しくは各店舗にご確認ください。

※お米の宅配につきましては7ページをご覧ください。



“れんげ米”について知っていますか？

「れんげ米夢つくし」は平成18年から販売するJAのPB(プライベートブランド)米のこと。

田植え前にれんげをすき込むことで肥料の役割をしてくれるため、化学肥料の使用を抑えたお米を作ることができます。また、玄米のタンパク値が低くなることで食味も良くなります。

近年は、害虫による被害やれんげ種子の高騰により生産が減少傾向にあるため、希少価値の高いお米となっています。

ゆめ畑と中部グリーン店で取り扱っておりますので、ぜひご賞味ください♪



田植え

水を張った田んぼに苗を植えていきます。田植え機を使いますが、田んぼの隅の方は手で植えることもあります。この時期が農家にとって1年で最も忙しい時期になります。



ができるまで

だっこく 稲刈り・脱穀



田んぼ一面の稲穂が黄金色に輝き始めると「稲刈り」の時期です。コンバインで稲の刈り取りと、もみだけを取る脱穀を行います。コンバインは、稲刈り・脱穀・もみの選別・藁の処理を同時に行うことができる農業機械です。



なか ぼ 中干し



田植えから約1か月後、田んぼの水を抜いて土にヒビが入るまで乾かす「中干し」を行います。この作業を行うことで、土の中に酸素が入り根が伸びて、養分の吸収が良くなります。

中干し後は、「^{かん}断^{だん}かん水」という田んぼに水を満たした状態と、水を抜いて干した状態を数日おきに繰り返す作業を行うことで、強い根に成長します。

病害虫防除

米が実る直前は、病害虫が発生しやすくなります。防除作業には多くの手間がかかるため、作業の効率化とコスト削減のために、無人ヘリコプターや農業用ドローンなどで「病害虫防除」をします。





苗づくり



健全な苗に育つように、(株)JAアグリサポート筑紫では「温湯消毒」を行った種もみを使用しています。60℃のお湯に種もみを10分間浸して消毒することで、いもち病や^{なえたち}苗立枯^{がれさいきんびょう}細菌病などの病気から守る効果があります。

消毒後は、種もみを一齐に発芽させるために十分に水分を与える「浸種^{しんしゅ}」を行います。種もみが膨らんで芽が出てきたら、播種機で苗箱に培土と一緒に播き、10～15cmほどの大きさに育てます。



皆さまのもとへ

米販センターでは、精米された米を梱包して、「年間特約米」として販売・配達しています。

ゆめ畑と中部グリーン店では、お好みに合わせて精米歩合を選ぶ「今摺り米」として販売しています。



新米入荷

田おこし・代かき^{しろ}

田んぼをトラクターで耕し、固くなった土をほぐして肥料を撒く「田おこし^{こうき}」をします。稲がすすくと育つのに欠かせない重要な作業です。

その後、水を入れて土をかき混ぜながら平らにならす「代かき」を行い、田んぼの表面を整えて苗を植えやすくします。

ここまでで田植えの準備が完了です！



おいしい

お米

出荷

収穫された米は、JAの共同乾燥調製貯蔵施設カントリーエレベーター(永岡事業所)と那珂川ライスセンターに運ばれます。ここでは、米の乾燥調製や貯蔵を行います。



「魅力ある農業を次世代へつなぐ」



農事組合法人 三水うまいち 代表

なら き あきら

楢木 明 さん(71歳)



なら き しょう た

楢木 翔太 さん(42歳)

Q 就農したきっかけは？

A 先祖代々続く農家でしたから、私も仕事をしながら農作業を始め、父の他界後に本格的に就農しました。しかし、幼い頃から見ていた農作業も、実際にするととなると失敗の連続…。経験と失敗を重ねて、翌年の作業に活かすことを繰り返し、より良い栽培方法を見つけることができました。その後は、地域の農地は地域で守っていきたいとの思いから、平成4年に設立した機械利用組合を平成24年に農事組合法人三水うまいちとして法人化しました。

Q 農業へのこだわりは？

次世代に受け継ぎたいことは？

A 法人代表である以上、いかに効率良く効果的にできるかを考えていますね。適材適所に人員を配置することで、収入と収量の安定化を図っています。また、県外視察を通して「これはいい!」と思うものがあれば、すぐに導入し、より働きやすい環境を整えています。今後も三水うまいちの農作物を選んでもくださる方々のために美味しいものを届けたいです。また、代々受け継いできた家業を、息子とともに大切に守っていききたいです。

Q 就農したきっかけは？

A 幼い頃から農業を営む両親の姿を見ていたため、自然と進路として選んでいましたね。高校・大学で農業に関する知識を身につけ、卒業後に就農しました。就農当初は野菜担当でしたが、法人設立後は、従業員として稲作や大豆・麦などの作業に幅広く携わっています。現在は、父のサポートの傍ら、ドローンや圃場管理システムの操作・管理を担当しています。

Q 農業へのこだわりは？

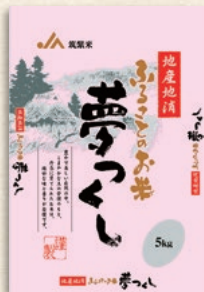
先代から受け継ぎたいことは？

A 何よりも安全で安心かつ美味しいものを届けるという思いは譲れないです。学校給食にも出荷しているため、自分たちの作るものは責任を持って提供することをモットーにしています。父とは家でも仕事でも365日一緒にいるため、意見がぶつかり合うこともありますが、親子だからこそその距離感を活かしてアイデアを共有し、お互いにサポートし合える関係だと思っています。農業という素晴らしい仕事を次世代に残すために、尊敬する父からしっかりと家業を受け継いでいきたいです。



お米の宅配

筑紫米を
ご家庭・お勤め先まで
お届けいたします。



夢つくし 100%

夢(5kg)コース



元気つくし 100%

元気(5kg)コース



ヒノヒカリ 100%

ヒノヒカリ 100%

娘(5kg)コース 娘(10kg)コース



①

ご家庭まで
無料配達します

②

ご契約記念品
を進呈

③

通常よりもお得な価格で
ご購入いただけます

※年間特約米については、お申し込みが必要となります。お気軽にお問い合わせください。

配達時間

月～土／午前9時～午後3時30分

受付時間

月～土／午前9時～午後6時
※午後3時以降の受付は翌営業日に
配達します。

配達可能範囲

大野城市・太宰府市・筑紫野市
春日市・那珂川市

店休日

日・祝・GW・盆・年末年始
不定休あり



お申し込み・お問い合わせは

JA筑紫 米販センター

0120-39-0036



耕そう、大地と地域の未来。

JA筑紫

〒818-8642 福岡県筑紫野市杉塚三丁目3-10

TEL:092-924-1311 (代表)

管内:大野城市・太宰府市・筑紫野市・春日市・那珂川市