

夏を迎えた魚沼は、強い日差しに負けない稲作りを目指し、美味しい『北魚沼産コシヒカリ』に育てます。

北魚沼

あぜ道情報

JA北魚沼
2017年8月号



美味しい『北魚沼産コシヒカリ』に育てる水管理にはポイントがあります。

- ① 水田は常時湛水管理に努めます。
- ② 暑い日中は、水を入れ替え、夕方落水し、朝に入水します。
- ③ 高温が予想される場合は、深水を保ち、稲の痛みを防止します。
- ④ 水不足対策としては、予め多めに水を入れて、土壌の湿潤を保ちます。

さて、7月中旬になると稲には幼穂(ヨウスイ)と呼ばれる稲穂になるモトが現れてきます。幼穂が約1〜8cmになった頃を見極めて、肥料を与えることで健全な穂が出てきます。稲穂が見え始めると受粉した稲の花が朝から咲き、午前中には終わってしまいます。北魚沼の巧みな稲作技術が美味しいお米を育てます。



野菜の収穫最盛期になりました。もぎたて、取れたての夏野菜の味は格別です。特に自慢の野菜はナスです。意外と知られていないのですが、新潟県は全国一ナスの生産と消費が多い県です。JA北魚沼には、柔らかくて甘さ抜群の魚沼を代表する「深雪ナス」があります。特にお勧めは「深雪ナス」の浅漬けです。夏バテや体の火照り解消に役立ち、ご飯のおかわりが進みます。



あぐり〜んクッキング

ナスのごま煮

できてもおいしいけど、冷蔵庫に入れて冷やして食べてもおいしい☆

【材料(4人分)】

- ・ナス……………8本
- ・すり白ごま…大さじ4
- ・サラダ油…大さじ1
- ・塩……………適量
- ・だし汁…………600ml

- 【合わせ調味料A】
- ・砂糖……………大さじ2
 - ・酒……………大さじ2
 - ・塩……………小さじ1
 - ・しょうゆ…小さじ2



【作り方】

- ① ナスの皮をむき、薄い塩水に10分ほど浸し、アクを抜く。
- ② 鍋にサラダ油を熱し、水気を拭いたナスを強火でさっと炒め、油が回ったらだし汁を加え、落し蓋をし、中火でナスに火が通るまで煮る(約10分)。
- ③ ②にAを加えて、蓋を取って煮汁が1/3くらいになるまで煮る。ナスを包丁で縦半分に切り、少し煮てからすりごまを入れる。軽くひと煮立ちさせたら火を止める。

夏雪うおぬま夏の雪まつり2017

7月22日(土)〜23日(日)にかけ、魚沼市では夏のイベント「うおぬま夏の雪まつり2017」が湯之谷地区大湯温泉で開催されました。

22日(土)は好天に恵まれ、市内外から大勢の人達が来場されました。子供達は暑い中、冷たい雪の上を遊び回ったり、魚のつかみ取りを楽しみました。23日(日)は雨が降ったりやんだりの天気でしたが、飲食コーナーは行列となり、夏の雪を満喫していました。



編集後記

雨により被災された方々には心よりお見舞い申し上げます。突発的なゲリラ豪雨は日本全国で発生し、新潟県にも襲いかかりました。住宅では、床上に泥水が上がったり、各地で河川の決壊、水田の冠水等農業被害がありました。魚沼市では、小出地区と堀之内地区で大きな水害となりました。災害は繰り返され、何時発生するかわかりませんので、緊急時の対応について各自で確認しておくことが重要です。



精米センター受付時間のご案内

「平日」は8時30分から17時30分まで。「土・日・祝日」の発送及び電話受付はお休みとさせていただきます。ご迷惑をお掛けしますがご理解をお願い致します。