



新年あけましておめでとうございます。
皆様におかれましては、健やかに新年を迎えられたこととお喜び申し上げます。
本年もより一層のお引き立ての程宜しくお願い申し上げます。

今冬の魚沼は暖冬小雪の予報どおり12月の降雪は少なく、雪国魚沼らしからぬお正月を迎えました。(1月6日現在 小出地区(平場)積雪10cm 平年70cm 守門地区(山場)積雪30cm 平年100cm)

生産現場では令和2年産に向けた米づくりが動き出し、昨年の経験・結果を活かすため産地が一体となり検討をはじめています。

異常気象が`異常、じゃなく訪れる昨今…今年こそは穏やかな年にと願うばかりです。

去る12月6日に管内のおいしいコシヒカリを決める「JA北魚沼食味コンテスト2019」の最終審査会を行いました。このコンテストは生産者の意識向上、米の品質向上を目的に8回目となりました。

一次審査(書類審査)、二次審査(機械審査)を行い、上位5点を15名の審査委員により食味官能審査を行い、各賞を決定しました。審査委員長を務めた(株)スズノブの西島豊造氏からは「最終審査に残った5点はどれも食味値は高く、見た目や食感での審査を優先した。異常気象を予期し、適切な対応をしながら栽培してほしい。」と激励を込めた講評をいただきました。



作物作柄検討会



食味コンテスト

おいしい北魚沼産コシヒカリを多くの皆様に食べていただけるよう、生産者は環境負荷を少なく安全安心でおいしいお米の栽培し、JAは栽培指導と雪室倉庫など環境にやさしい保管管理に取り組み、持続可能な農業を実現するため産地一丸となり北魚沼産コシヒカリをお届けいたします。今年も一年よろしくお祝いし**マウス!!**



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。

