

魚沼コシヒカリ 「特A」評価

日本穀物検定協会（穀検）による2019年産の食味ランキングが先月26日に発表され、魚沼コシヒカリは昨年に続き2年連続で最高位の「特A」に格付けされました。

J Aでは生産者・関係機関と連携し、気象変動に負けない米づくりのため、土づくりや肥培管理、指導方針を立て直し、産地一体となり栽培に取り組んだ成果が表れた一年となりました。

J A北魚沼 関会長は「夏場の高温や台風被害を受け、過去にない等級低下となりましたが、食味には問題ない、ことが証明されました。その点については、非常に嬉しく思います。しかし、一方で特Aの数は過去最多だった前年の55銘柄に次いで多い、54銘柄が認定され、良食味米の販売競争が激しさを増しています。今後も魚沼コシヒカリが消費者のみなさまから選ばれるよう、この結果をスタートラインと捉え、引き続き真摯に米作りに取り組んで参ります」と話しました。

先月29日、J A本店にて「J A北魚沼米品質向上決起集会」を行いました。令和元年産米の品質要因を振り返り、本年度の技術対策・J Aの米販売方針と販売状況を共有しました。

また、新潟食料農業大学の伊藤豊彰教授より「良質米生産のための土づくりと生産技術」と題した講演をいただき、温暖化の

影響を受け、夏場の異常高温に対応するため、米づくりは土づくりから、と、対策について科学的データや検証に基づき、論理的に土づくりの重要性を説いていただきました。農家さんと情報共有した中で、令和2年産に向け、基本技術の徹底を行い、おいしい米作りのため検討を重ねてまいります。

新型コロナウイルスが日本中に猛威を奮っています。手洗いうがいなど予防の徹底はもちろん、栄養のあるお米を食べて免疫力のある丈夫な体を作って乗り切りましょう！



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。

