



## 「お米の味が決まる夏」



いまさらではあるのですが、魚沼地方は米どころとして有名です。

では、なぜそう呼ばれるようになったのか？ですが、「魚沼産コシヒカリ」があるから…。ではありません。コシヒカリが美味しく育つから「魚沼産コシヒカリ」が有名になったのです。

日本海側のほど良く内陸にあり、南側の越後山脈をはじめとした山々に囲まれた「盆地」であること。この立地が米作りに適した環境となっています。

越後山脈のおかげで冬には雪がたくさん降り、その雪解け水に恵まれ、夏は盆地の地形のおかげで昼間は気温が高く、夜になると涼しくなります。8月の後半になると最高気温が30℃を超えるながらも、早朝の最低気温は20℃に届かないような日もあります。1日の最高気温と最低気温の差を「日較差」と言いますが、これが大きいことが魚沼コシヒカリの甘さの決め手となります。

稲は夏の日に一生懸命光合成をして作った糖分を、涼しい夜間に稲穂へと移動させるのですが、夜の気温が低いと稲の基礎代謝が低くなり、より多くの糖分を穂に送ることが出来るのだそうです。

稲が育つには好条件の自然環境であっても、人にとっては3mを超える雪や毎日のように30℃を超える夏の日は厳しい自然環境です。今日も猛暑の中で滝のように汗をかいて草刈に励む生産者の努力も美味しいお米が育つ大事な要素の一つです。



### 宅配用段ボール箱について

J A 北魚沼のお米は、長い間白地に緑帯のデザインの箱でお届けしておりましたが、近年の資材高騰の影響を受け、商品価格をできるだけ維持できるように低コストの箱に変更することとなりました。

すでに新デザインの箱でお届けしているサイズもあるのですが、それぞれのサイズで在庫が無くなり次第新デザインの箱に切り替わります。よろしくお願い致します。

営業日並びに  
お電話の受付  
時間について

営業日  
ご連絡

月～金（祝祭日を除く） 休業日 土・日・祝祭日

6月より運送業者都合により中国・四国地方への配送が翌々日お届けになります。

4月1日よりお電話の受付時間が**8:45～17:00**に変更となりました。

どちらもご不便をお掛け致しますが何卒よろしくお願い致します。



いいね！

待ってます！

J A 北魚沼最新情報公開中！