

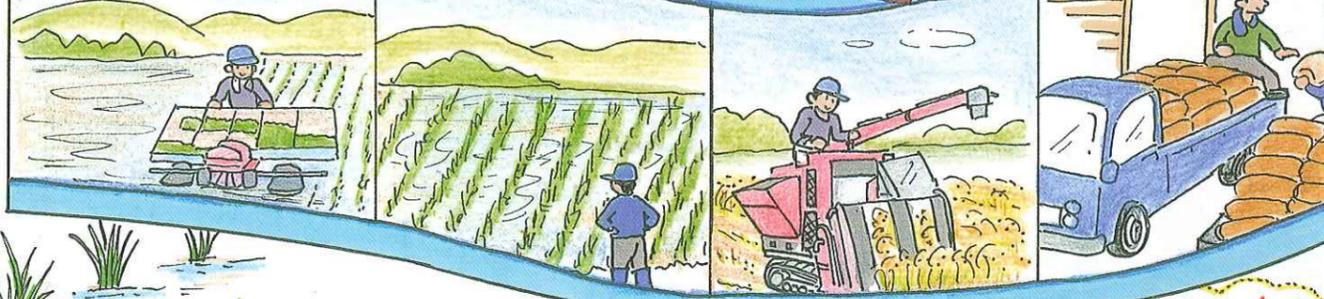
日本一早いおいしい鹿児島コシヒカリ



一番早く収穫できるのは種子島です。今年の新米は梅雨期の日照不足を避けるため、田植期を若干遅らせています。お米づくりは日照時間がとても重要で、日照時間が長ければ品質、食味が良くなり、逆に短ければ成育不良となり、食味も低下します。

天候に左右される米づくりは大変です。毎年、毎年、直剣勝負で頑張っています。今年もいち早くお届けします。

2006 新米情報



すくすくと育っています!

安全・安心

昨年より、3~4日収穫が遅れるようですが今のところ、病害虫の発生もほとんど見られていません。大丈夫です!!
出荷は7月下旬を予定しております。

毎年、お米の品質検査を行っています!

当社に入荷された玄米は全てチェック!!
水分、白度、粒判別、成分分析、食味検査を行っています。

BG無洗米 発売10周年記念
錦江湾納涼船...ご招待キャンペーン

夏の思い出さしあげます!

鹿児島パルライスのBG米をお買い上げの方から抽選で **最大500名様** をご招待!

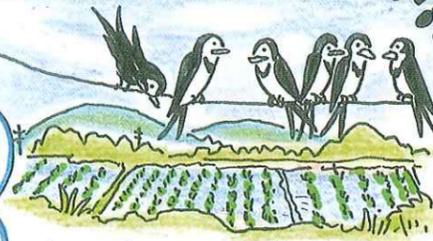
詳しい応募方法は専用応募ハガキをごらんください。

お問い合わせは、鹿児島パルライス株式会社
TEL(099)268-1234 [日曜、祭日を除く 9:00~17:00]

お米物語



これから毎月生産農家の方々のお宅におじゃまして、お米づくりにまつわるお話などをご紹介します。いけますね。お楽しみに!



夜と昼の温度差が激しいほどおいしいお米に!!

まさにそのとりの地域でおいさにかけては天下一品! 東山さんのことばにも力が入っていました。そしてまた、お水がとってもいいそうです。おいしいお米の条件が兼ね備わっているんですね。

今、農家の方々は田植えの準備など、ネコの手も借りたほど大忙し!! そんな中、今回お伺いしてお話をお聞きしたのは、財部町の東山徹さん(56歳) サラリーマン生活から一転、農業に従事されて5年と数ヶ月。"お米づくり"の熱い想いと、ご苦労が、お話からひしひしと伝わってきました。"農業をしてから、ほんと元気になりました!"と終始笑顔でインタビューに答えていただきました。東山さん、ありがとうございました。

お米は一町3反歩の田んぼで作っています。

山に囲まれているから、空気もおいしいでしょう?

収穫はもみご約260俵くらいですね。"ひのひかり"を作りますよ。



インタビューにおじゃましたときは苗作りの真最中でした。田植えは6月の中旬を予定されていたので、今頃はきっと田植えも終り、稲も元気に育っていることでしょう。

有機肥料は多すぎても稲にはよくないんです。今年の稲の状況をみて、来年の参考にしています。常に勉強ですね。三反歩の田んぼでは毎年、試験栽培をしています。

お米の他に野菜も作っています!!



東山さんは一年中忙しい。
(東山さん談)①今年の生姜は、ちょっと残念でした。水分が多すぎて...
②「玉ねぎは葉が到れたら収穫の合図ですよ。」<編集室> 勉強になりました。

親牛5頭、子牛が4頭いるので、推肥を、お米づくりに「肥料」としても生かしています。循環型農業を行っています。



「米づくり」において、これからの東山さんの目指すところは?

もちろん、更においしいお米を作ること。今我々も試験栽培を行いながら、完全有機栽培を目指していますが、道りは険しいですね。消費者の方々が「見た目」に拘られるとそれは益々困難です。草取りなど大変になりますと、人手の問題とか、それに比例して価格のこととか、問題は山積みですね。しかし、日々精進! 農業は大好きですからがんばりますよ。



<編集室より>

今回、東山さんのお話を伺って印象的だったのが、「一番怖いのは台風ですね〜!」に、自然を相手の農業の厳しさをまさに実感!! 今日からもっと、もっとお米に感謝! 一粒たりとも捨てないぞ〜!! (担当:折田)