たわら新聞 第46号

遊佐町共同開発米部会 広報部編集 平成25年2月

ゆめ遊佐プロジェクト始動!!

遊佐のお米、海を渡る♪

共同開発米部会では生活クラブの利用を上回るお米の生産が出来るようになり、以前から計画していた独自の販路開拓に向けた挑戦がH24年からスタートしました。それは香港への特別栽培米どまんなかの輸出です。この品種は遊you米を構成する品種の一つであり、良食味米としても知られております。このお米を栽培した部会員１２名が香港の飲食店や百貨店を訪問して交流を行ってきました。香港の日本料理店では一日限定で寿司屋定食などのメニューにどまんなかを使用して提供する「試食デー」を開催し、来客にアピールして頂きました。店舗の料理長との意見交換会ではすしに向いているお米と高く評価して頂き、お米のとぎ方や炊き方についても意見交換を行いました。日系の百貨店では、コメ部門の担当者と日本のお米を浸透させる方法についてアドバイスを頂き意見交換を行いました。日本のお米よりも安価なお米が流通する中でどこまで食い込めるか…等、課題は山積みです。日本の定まらない米政策を待っているだけではなく、行動できる農家の集団でなければなりません。たとえリスクがあろうともこの様な活動を継続発展させていき、日本農業の先駆者となります！！

遊佐の冬作業「うるい」

もじゃもじゃ根っこの塊、何だかわかりますか？うるいという山菜の株です。冬の雪が降る前に畑から掘り起こします。ビニールハウスに運び暖かくしてあげると、うるいの株が春が来たと感じて芽を伸ばしてきます。鮮やかな緑の葉っぱが出て15ｃｍ程になったら収穫です。独特のぬめりがあってとってもおいしいです。皆さんのところにいくのは２月ぐらいになると思いますが、天ぷらやおひたし、酢味噌和えや浅漬けも抜群です。味噌やマヨネーズをつけてそのままでも召し上がれます。皆さんもぜひご賞味ください。

現在の遊佐町は雪におおわれ、田んぼも深い雪の下で休眠中です。鳥海山に降り積もった雪が田んぼを潤してくれるので今年も水の心配をせずに米作りができそうです。感謝×②

感想・ご意見お待ちしています

〒999-8301 山形県飽海郡遊佐町遊佐広表6-1
遊佐町共同開発米部会事務局（JA庄内みどり遊佐営農課内）
Tel.0234-72-3234 E-mail.yuyou@ja.midorinet.or.jp
URL.http://www.midorinet.or.jp/yuyou/