

産直レポート

Vol. 14 : 産直米 富士町・杵島交流の巻

訪問日：2011年12月19日(月) 天気：晴れ

今回のレポート担当は... 「お米チーム」です！



JAさが富士町支所で、農産商品仕様書を基に、森田氏の説明を受けました。

仕様書の内容(作業内容・農薬・肥料)は昨年と変わりません。低温、多雨、寡照、台風による発育不良、倒伏、穂もち、稲こうじが散見したが、害虫(カメムシ・ウンカ)の発生は少なく、1等・2等級の品質の良い米ができました。



JAさが杵島営農事業所で、農産品カードを基に、福田氏より説明を受けました。

防虫剤が昨年と若干変わっているが、他は昨年同様で、今年計画通りの実施でした。今年、梅雨入り、明けが早く、期間が短かったので、生育が若干劣りはしたが、回復が早かった。害虫は、散見したがウンカの発生は少なかった。ひのひかりに合った天候だったので、「さがびより」より1等級米が多くでき、生協供給量は確保できています。

産直米を
食べよう！



発行：コープさが生協 本部商品委員会

お問合せは、本部商品委員会事務局(事業部・山本まで) TEL 0952-36-7011