循環型の酒米づくりに挑戦！

大吟醸の極上白糠（酒粉）を土壌改良剤として利用

舞い上がる細かい米粉に四苦八苦

生産者通信
NPO法人
米ニケーションセンター
定価　100円（送料込）

一昨年から山田錦を栽培し納入している旭酒造㈱は、大吟醸のみを醸す蔵です。

その為に、米を研げば研ぐほど酒米の白糠が発生します。その白糠の使い道はたくさんありますが、せっかく新潟の田んぼが育てた山田錦の白糠ならば、大地に戻そうと、岩渕会長が決意し試験的に活用することとなりました。

4月5日は晴天でしたが風が強く、散布した酒糠は風に飛ばされてかなり遠くまで運ばれました。

白糠でも窒素分が3％弱（N換算20kg袋で0.6kg程度）はあると推定されます。

稲の生育にどのような影響があるのか生育調査を含めて、結果はご報告いたします。

また、散布で白糠が拡散する問題の解決には、堆肥散布機、マニアスプレッダーよりもライムソワー、ブレンド散布が白糠の舞い上がりが少ないのではないかと思います。

今回は一空袋でしたが、大量に使用するにはフレコン対応となります。小分けを含めた対応が必要になりますので、設備や土壌改良効果を含めて検証が必要となります。

ブレンド散布機【アトラス】

㈱タイショー

http://www.taisho1.co.jp/product/sanpu_srb.htm

G7新潟農業大臣会合

長期保存できる
アレルギー対応スイーツ

米粉のクッキーが提供されます

4月23日、24日と朱鷺メッセで開催されるG7新潟農業大臣会合に、米粉のクッキーが試食として提供。

グルテンフリー先進国のアメリカを始めとした農業大臣に、「新潟の米」の実力をPRします。

また、日本の災害食（非常食）は、世界的に高い評価を受けています。

中越地震と東日本大震災の経験から2つの被災地、そして一次産業の生産者をつなぐ「勝太のわかめご飯」は防災コーナーで展示されます。

↑ミラノ万博でも米粉のクッキーが使用されました