

2024年播種前研修会を開催

最新テクノロジーで2025年農業問題に挑戦 有機栽培・記録にカーボンニュートラル!!



生産者通信

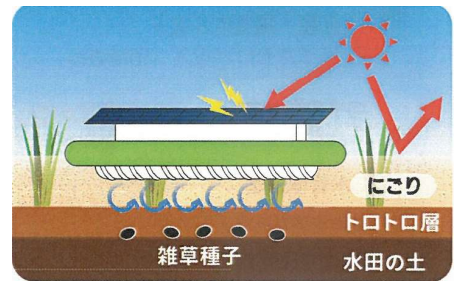
（有）エコ・ライス新編
定価 100円(送料込)

春作業を目前にした3月8日、長岡市中之島文化センターで播種前研修会を開催しました。生産者37名と各企業の講師の方々（有機米デザイン(株)、ウォータールセル(株)、シンジェンタジヤパン(株)、BASFシジャパン(株)、第四北越銀行(株)SUSTECC)と、来賓として、旭酒造(株)の西田取締役、榎本精米主任にも山口県からご参加いただき、全体で49名が参加されました。

今回の研修会は、山田錦の生産者だけではなく、有機栽培への取り組みや、リゾケアの直播栽培に興味を持つ生産者も多数おりました。



写真…アイガモロボ



1. 有機米デザイン

「アイガモロボ」について説明。会場で実物を紹介し、大きさに比べ、非常に軽く、太陽光を使用し、自動運転で手間を省き、コスト低減になること。

現在、稲作業界で話題の天水・直播栽培の「マイコス」(菌根栽培)について、全国の実践例を紹介。

興味のある方は、QRコードから検索を。

有機米デザイン

LINE

2. ウォータールセル

「記憶」から「記録へ」と題し、新規就農や研修生、短期のアルバイトを悩ますのが「記録」。農地や農作業が誰にでもわかるように記されていないことがあげられます。

実例として、地元の農業後継者が、父親からの引継ぎで苦労した。

長年の経験と勘と記憶が頼りとなり、困惑した。しかし、アグリノートを活用することで、スムーズに記録ができ、客観的な農業経営が可能となり、引継ぎすることができた。

また、田んぼからのCO2排出が問題となっており、アグリノートでは中干(溝切り)などの記録が自動にでき、今後、カーボン取引をする際にも活用できます。

agri-note.



旭酒造からは、グランプリを獲得した山田錦の玄米を見せていただき、生産者の皆様は玄米に釘付けでした。

3千万円の山田錦を目の当たりにし、「今年こそ」との思いを強く抱きました。

車いすラグビー日本代表選手

GO! JAPAN

復活×復活×復活 で祝杯への酒仕込み! パリへGO! 飲んで日本代表を応援しよう!!



車いすラグビーをご存じですか。日本国内で選手登録されている人は、9名と大変少ない競技人□です。

選手は障がいの程度にもよりますが、全員が車いす生活者です。

もともとは健康者でしたが、事故で車いす生活になった方たちです。

車いすラグビーの最大の特徴は、男女混合競技



日本酒の仕込みに加わった車いすラグビーの倉橋香衣選手(右)と今井友明選手=2日、糸魚川市大町2

祝杯へ仕込みにトライ

糸魚川の酒造

パリ・パラリンピック出場を決めている車いすラグビー日本代表の選手が2日、糸魚川大火の被災から復活した加賀の井酒造(糸魚川市)で日本酒の仕込みを体験した。仕込んだ酒の売上金の一部は、代表チームの活動費に充てられる。

代表チームを応援しよう。盟の協賛企業、オイシックと、日本車いすラグビー連ス・ラ・大地(東京)が主催した。けがで車いす生活になっても再起した選手たちの活躍を願い、酒米には昭和初期に一度姿を消すもよみがえった「白藤」を使用した。

仕込みに加わったのは倉橋香衣選手(33)と今井友明選手(40)。蒸上がった600kgの酒米に種とうじをかける様子を見学し、車いすでこじ室に酒米を運んだ。5月には純米大吟醸1500本ができる予定だ。

今井選手は「日本酒好きの人に手に取ってもらい、車いすラグビーの新たなファンになってほしい」と話す。倉橋選手は「完成した日本酒で祝杯を挙げられるよう結果を出したい」と力を込めた。

2023.3.2付新潟日報より

ということです。

今回、糸魚川市の加賀の井酒造の酒造りに参加したのは、日本代表の倉橋香衣さん、今井友明さんの2名。現在、日本代表ですが、今年の夏、パリで開催されるパラリンピック

クの代表候補です。

日本の車いすラグビーは、リオデジャネイロ、東京と二大会連続銅メダルを獲得。パリでは金メダルを期待されています。

そのパリでの勝利の祝杯に使うために仕込みました。

選手は車いす代表選手としての「復活」。加賀の井酒造は江戸時代から8回の火災からの「復活」。そして、仕込む米は江戸末期から昭和初期に一度は絶滅した白藤米の「復活」。

この3つの復活が不屈の精神で一つになりました。

5月末に発売予定

今回仕込んだ日本酒の売上の一部は、車いすラグビー連盟に寄付をします。

ラベルには、フランス語が入る特別仕様で、パリの日本食品販売店に輸出する予定となっています。

岩淵高雄さん(見附市)が栽培する、世界で唯一の米「白藤」の酒で勝利を祝えればと願います。また、「見附米で蔵元と日本酒を世界に輸出する会」の

第一弾ともなります。醸しあがり次第、生産者通信やメール配信でお知らせしますので、ぜひご支援ください。



仕込後に糸魚川市民とスポーツ車いす体験会

長岡農業高校 酒仕込み 4年目の集大成

長岡農業高校の生徒が、学校の実習田で育てた五百万石を使用した酒造りを始めて4年目。

原料米の肥料には、酒粕を使用し、醸造は長谷川酒造(株)。ラベルには、小国和紙生産組合の協力の元、和紙に稲わらをすき込み、書道部による文字入れがされました。

お世話になった方々へ感謝の気持ち込めた、オール長岡産の大吟醸酒です。



税込 2,090円/本
アルコール度数：16%
精米歩合：50%