

イベント
募集
オンライン



オンライン産地交流企画シリーズ

12 つくる責任
つかう責任

15 種の豊かさも
守ろう

新潟 岩船コシヒカリの 産地を(見)に行こう!

米 どころ新潟の「岩船コシヒカリ」。岩船地区は清流荒川の水と肥沃な土壌に恵まれ、食味が非常によいことから、魚沼・佐渡と並ぶコシヒカリの産地として名を馳せています。
ツヤ・粘り・コシが絶品のコシヒカリの産地をオンラインで見学してみましょう!



プログラム

11:00 開始

JAにいがた岩船の紹介

新潟岩船コシヒカリを生産している「JAにいがた岩船」がどんなところかを紹介します!

新潟岩船コシヒカリができるまで
どんな流れでお米ができるの?お米ができる
までをいっしょに学習しましょう。

試食タイム!ごはんのおとも 紹介コーナー

お米を試食しながら、みなさんのおすすめの
「ごはんのおとも」を紹介しましょう!

圃場より今年のお米の生育状況を
紹介



※事前にお送りする商品
を企画の実施時間
に合わせてご自宅で
炊き、試食を準備
していただきます。

生産者からメッセージ

生産者から組合員へのメッセージを
お伝えします。



12:30 終了

JAにいがた岩船のとりくみ

JAにいがた岩船は、村上市と関川村にまたがり、新潟県の北端に位置しています。新潟県の一般栽培の基準から農薬・化学肥料を1/3減らして栽培する、お米づくりにとりにくんでいます。日本穀物検定協会が発表した令和3年産米の食味ランキングでは **特A** と評価されました。



202208001

日時 **8月5日(金)**
11:00~12:30

募集人数 **抽選20人** 参加費 **無料**

準備物 **事前にお送りする商品・資料**

備考 **Zoomミーティングによる
双方向形式で行います**
※参加者同士の交流コーナーがありますので、
参加時に顔出し声出しが可能な方に限ります。

申込締切 **7月2日(土)**

202208001



COLUMN

「お米の食味ランキング」って? 特Aは、どんなランクかな?



良質なお米づくりやお米の消費拡大のために、炊いた白飯を試食して評価する試験です。一般財団法人日本穀物検定協会が、全国規模の産地品種を対象に、1971年度産のお米から実施しています。評価の方法は、専門の食味評価エキスパートが、基準となるお米と試験対象米を比較してランク付け。基準米は複数産地のコシヒカリのブレンド米です。



〈評価とランク分け〉基準米と比較した5段階評価

特A	基準米よりも特に良好	A'	おおむね同等
A	良好	B'	劣る
B	やや劣る		

「新潟岩船コシヒカリの産地を見に行こう!」参加までの流れ

1 申し込み

二次元コードを読み取り・もしくはイベント申し込みページを検索(表紙下部参照)し、申し込みフォームに必要事項を入力して送信してください。

2 メールで 抽選結果を確認

送信日 **7月8日(金)**

お申し込みのメールアドレス宛に抽選結果と、さらに当選者には視聴用URLを送信しますので、確認してください。

3 学習商品と 資料が届きます

お届け時期については7月8日(金)送信のメールで改めてお知らせします。

注意事項 ●お電話でのお申し込みも可能です。イベント申し込みダイヤル0120-031-302にご連絡ください。●抽選結果などのご案内はメールで行います。メールアドレスは必ず正確に入力してください。お電話でお申し込みの場合は、オペレーターにお伝えください。●メールの受信設定をされている方は、「@izumi.coop」のドメイン受信の許可をお願いします。●送信日の翌日になっても当落結果が届かない場合は、件名に企画名、本文に①お名前②メールアドレス③連絡のつく電話番号を記載の上、k-mitui@izumi.coopにメールを送信してください。