

新銘柄米



私にとって秋といえば何
 といってもお米。半年間の
 努力と希望、かなうのは珠
 玉の稔り。

稲刈り



8月26日
 あきたこまちの稲刈りです。
 稲刈り前に機械が入れるように
 田んぼの四隅を刈り取ります。
 こればかりは手作業です。
 稔りを向かえた稲は局地的に降
 る大雨にうたれ倒れかかっている
 ものもあります。

すずめの好物



すずめは、うるち米ともち米ではど
 ちらが好きかご存知ですか。
 答えはもち米です。
 すずめは、もち米とうるち米では、
 もち米の田んぼに圧倒的に多くや
 って来ます。どうやらもち米の方が
 好きなようです。すずめによる食害
 も甚大です。



今年も新品種を2銘柄栽培しました。
 現在のところ順調に生育しているよう
 です。
 お米作りは経験則がとても大切。始め
 て栽培する品種は経験則が無いため手
 探り状態です。とても気を使います。
 ちょっとした変化も見逃さないよう毎
 日見回っています。
 9月中にはお披露目できる予定です。

お茶碗1杯お米何粒

食料自給率は、1食でご飯を今より
 もう一口食べるだけで1%上げるこ
 とができます。



美味しいお米の専門店

株式会社 太田屋

茨城県竜ヶ崎市大徳町256

営業時間 10:00~19:00
 定休日 月曜日
 配達日 火・木・土曜日

TEL 247-3366
 ホームページ <http://ootaya.jp/>
 メール kome-ootaya@nifty.com

無農薬栽培米

無農薬栽培米販売予定銘柄

萌
光源氏
陽薫



20年度産無農薬栽培米・安心栽培米の販売予定のお米です。

食味官能試験に合格次第9月中旬より順次販売予定です。

安心栽培米予定銘柄

新銘柄米
新銘柄米
夢
光源氏
陽薫



新銘柄米は筑波研究学園都市の作物研究所で生まれたてのお米です。

全国に先駆けて太田屋に種子の配布を受けたとても希少価値の高いお米です。どのような味を楽しませてくれるなかとても楽しみです。

増える食品廃棄物

豊かになった日本人の食生活の裏で、無駄に捨てられてしまう食品が減らない。

石川県立大学教授の高月紘さん(廃棄物学)は、家庭の生ゴミを集めて内容を分析する調査をしている。

その結果、見えてきたのは、「食べ残し」の割合の増加だ。

1981年の27.8%から、2002年には38.8%に増えた。買って来たままの状態でごみに出された食品も11%あった。それらの賞味期限を調べたら、6割が期限切れより前だったという。

「日本は食料の大半を輸入に依存しながら、一方でこんなに食品を捨てている」と高月さんは嘆く。

... ..

国民1人1日あたりの食品の供給熱量は2573kcalだが実際に摂取した熱量は1851kcalで、差し引き722kcal(ほぼ1食分)の食品が毎日無駄捨てられている。

また、国内の食品廃棄物は消費される食糧1億2千万トンのうち約17.5%、2154万トン、毎日300万人分以上の食事を捨てていることに相当するという。同じ年に世界各国(日本じゃないですよ)から発展途上国に支援された食糧の830万トンを大きく上回るということです。

食べずに捨てられた物の価値は、実に年間で約11兆円にのぼる。

これは日本の農林水産業の年間生産額とほぼ同じ額に相当します。