

R I weekly レポート

～ シリアル・ルネッサンス ～ <http://www.riceisland.co.jp>

冷夏によるお米の作柄不良報道

平成15年のお米の作柄について、マスコミでも盛んに取り上げられるようになりました。

・・・「米の安定供給に支障はありません。」今年産米の作柄状況を発表した会見で農水省幹部は何度も強調した。在庫米は10年前の約7倍にあたる150万トあり、今年も不作とはいえ、少なくとも800万ト以上の収量があることから「年間の需要量は十分に賄えると試算する。だが需要はまず新米、それも特定銘柄米に向かう。8月から本格的に始まった自主流通米の入札取引では、徳島、熊本産コシヒカリが前年同期より2割も高い値をつけ、宮崎産コシヒカリは同48%も高くなった・・・
(8/28 朝日新聞より)

良質米の産地である東北・北陸を、先週・今週と見てきましたので報告させていただきます(レポーター 小塩) 場所により・人により・品種によりということを感じてきました。「場所により」は、同じ岩手県内でも場所が違うことで作柄が大きく違ってきます。同じことが栽培方法にも言えます。農家により栽培管理が違うため隣り合った圃場でも作柄が大きく違ってきています。平成5年のパニック以来、冷害に強い品種の作付けが増えてきたことも関係しています。冷害や高温障害・日照不足・病虫害などへの対応がなされている場合と、従来そのままの栽培とでは大きく収量や品質に違いがでてきています。マスコミ、新聞報道だけでは判断が間違いやすくなります。

15年産米は新潟コシヒカリというように銘柄と産地を組み合わせることは、価格的にも品質・味などもバランスが取れないことが予想されます。今年はおいしいお米・お値打ちなお米などの中から、どのような特徴があるお米を希望されるかを明確にされて、使用目的に合致したお米を選ばれることをお勧めします。お客様においしいお米を提案するには、銘柄ではなく多様な産地・品種など、個性あるお米をおすすめすることが最善と思われます。

お役立ち情報 BOX

8 / 28 放送の「スパスパ人間学」に アマランサスが取り上げられました。

アマランサスが体に良い食材としてTVで放映されると、多数のお問い合わせを頂きご注文も増えています。

アマランサスとは南米が原産の穀物で、古代アステカやインカ帝国では重要な主食でした。ビタミン・ミネラル・食物繊維などの栄養価も高く薬効も備えていることがわかり「スーパーグレイン」と呼ばれています。栽培について、国内で栽培すると花粉が他の作物に影響を与えることがあります。ライスアイランドはその点を踏まえ今後は国内産と、輸入の両方を品揃えしていくことを予定しています。

まぜ炊き
アマランサス
岩手県産
<参考小売価> ¥270
規格：100g C/S5×6
POS:4900390700923



来週の R.I レポートは、「ライスアイランドの S P」です。9 / 8 のお届けです。

不要の方はチェックしてご返信ください。

FAX 058-252-5115 TEL _____

御社名 _____

御担当 _____

e-mail アドレス _____