



◀ 5項目の基準を厳しく審査する審査員

## 自慢の米の味競う

稲作部会

稲作部会（鎌田文尋部会長）は11月27日、JAあきた白神本店にて「食味官能コンテスト」を開きました。コンテストには、山本地域振興局や能代市、藤里町の各課長、JA役員や稲作部会役員ら12人が審査員として参加し、30年産米あきたこまちを食べ比べました。

このコンテストは、米の品質を高め、良食味米として有利販売につなげようと平成27年から始まり今年で4回目となります。事前審査には能代市と藤里町から20点がエント

リーし、1次審査でタンパク、アミロース、水分から食味値を算出し、上位5点がこの日の最終審査に残りました。審査は、「外観」・「香り」・「味」・「粘り」・「硬さ」の5項目について1～5点の5段階で評価。審査員は新米の味を確かめるよう慎重に審査していました。

審査の結果、渡辺俊市さん（能代市浅内）が見事1位に輝きました。また、上位3位までに選ばれた米は、12月中旬にみょうが館で期間限定販売されました。

## 秋田米フォーラム2018で表彰を受ける

稲作部会

秋田米フォーラム2018が12月6日に秋田市で開かれ、県やJA、生産者など約150人が参加しました。このフォーラムは、高品質・良食味米生産の取り組みを促進するために開かれているものです。

フォーラムの中で、2018年産米「美味しい“あきたこまち”コンテスト」の表彰式が行われ、当JA管内からは安井鐘悦さん（能代市二ツ井町梅内）が優良賞を受賞しました。コンテストで優秀な成績を収めた生産者の栽培方法の事例は県域で共有することになります。このほか、「ブランド米戦国時代～秋田の新品種に期待すること」と題して講演も行われました。



▲表彰される安井さん



▲収穫作業を行う山谷さん

## 作業の効率化・労力軽減で面積拡大を図る

営農企画課

管内の若手生産者4人がきゃべつの園芸団地化に向けて、全農から収穫機をリースし、加工用きゃべつの収穫が始まる11月中旬から活用しています。

加工用きゃべつは外食や中食の普及によって需要が伸びているほか、契約出荷で収入が安定しているため、今後JAでは園芸団地化を目指しています。従来は包丁を使って手作業で行う収穫作業を機械化することで、労力軽減そして面積拡大が期待できます。今回、収穫機を使用した山谷真さん（能代市築法師）は「操作に慣れてしまえば作業が早く進む。腰を曲げることもなくなるので負担も少なくなるのでは」と収穫機の性能に理解を深めていました。