



厳正な審査に挑む審査員



自慢の味を厳正審査

稲作部会、営農企画課

ＪＡあきた白神稲作部会（鎌田文尋部会長）は11月15日、米の品質を高め、有利販売につなげることを目的に今年で5回目となる「食味官能コンテスト」を開催しました。エントリーのあったあきた白神米を、1次審査でアミロース値などから食味値を算出し、上位5点に絞り込み、「外観」・「香り」・「味」・「粘り」・「硬さ」を5段階で審査。

審査の結果、工藤武一郎さん（能代市久喜沢）が最優秀賞に輝き「これまで入賞したことはあるが、今回の結果は素直に嬉しい。水管理に特に注意した結果だと思う。」と喜びを語ってくれました。

工藤さんの良食味米を含め上位3点は、12月下旬から「みょうが館」で数量限定で販売されます。



最優秀食味米に輝いた工藤武一郎さん

温かいラーメンでねぎらう

白神ねぎ20億円販売達成プロジェクト

毎週水曜日は能代、木曜日には二ツ井の各営農センター駐車場で出荷のため訪れた生産者らと会話を弾ませながら、「白神ねぎラーメン」を提供するキッチンカーが賑わいをみせています。

キッチンカーの所有者は、「麺家麺四郎」の代表取締役山谷知範さん夫婦。昨年開催された「白神ねぎラーメンコンテスト」をご縁に、定期的にＪＡから「白神ねぎ」を直接仕入れて店頭販売を開始しました。

山谷さんは「農家の皆さんの頑張りが地域振興に繋がっている事に対して、飲食業としても一躍担いたい。要望があれば県内外問わず出向きたい。」と話してくれました。



醤油、味噌、塩味の三味はいずれも特別価格 500 円で販売。



太く立派に育てあげた「浅ねぎ」の袋詰め作業。

丹精込めて育てた『浅ネギ』!?収穫袋詰め 経済課・生活課

能代市立浅内小学校で11月8日、5年生15名が総合的な学習の時間で、伊藤経済課長ら4名が講師役となり、児童らと収穫作業と袋詰め作業を行いました。

児童らが苦戦していた袋詰めは、ＪＡ職員が新聞紙を使った裏技を教えると「綺麗に入るし簡単だ。」と効率よく作業を進めました。

今回袋詰めで使用された袋には、4年生児童が考案したオリジナル白神ねぎキャラクターがそれぞれ描かれ、同校名にちなんで『浅ねぎ』と名付けられていました。

袋詰めされた「浅ねぎ」は、翌日に開催された浅内小学校学習発表会で保護者の方々に限定販売されました。

