



組合員と生産者が
ともに育てあう生協の産直

JAテラル越前

産直 清らかな水に育まれた、コシヒカリ コープ米ピュア

組合員さんの声に伝える 安全・安心なコシヒカリ

「コープ米ピュアを生産しているのは、JAテラル越前の組合員による『KOOP』のみなさんです。現在6人のメンバーが、「生産者が明確であること」「栽培・堆肥(肥育)方法が明らかであること」「生産者と組合員が交流できる」という県民せいきよつ(産直三原則)に沿って、美味しく安全・安心な米づくりをしています。1988年に、組合員さんの声に応え、有機米をつくる『上庄こだわり部会』を立ち上げたのが始まり。それを引き継ぎ、農業・化学肥料を通常の半分以下に抑えた、食味の高いコシヒカリを生産しています」と前田さんは語ります。

JAテラル越前の他商品が平均75点を基準とするな



Profile

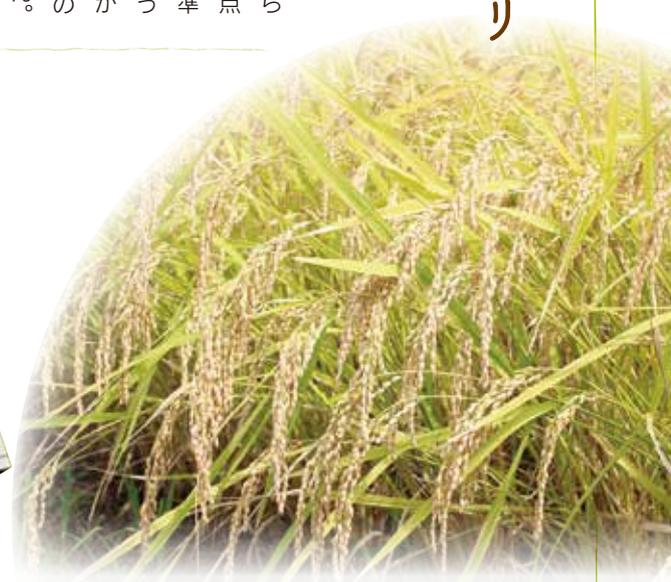
JAテラル越前 KOOP(大野市)

左から 代表 前田光雄さん、山田治和さん、出村孝夫さん、松田治雄さん、源内武雄さん、門前重夫さん

『上庄こだわり部会』を引き継いだ『KOOP』で、コープ米ピュアを生産。現在6人で、年間約1千俵を生産している。『KOOP』の『K』は、「上庄」の頭文字。

かて、コープ米ピュアはその年収穫した米から食味測定値(※(株)静岡製機食味分析計)で80点以上のものでだけを厳選。「はつきりした数値基準があるから手が抜けません」と松田さんが言うと、「ブレッシャーがありますね」と山田さんが続けます。高いスコアを支えているのが、「手間のかかる有機肥料での栽培」と指摘する源内さん。「化学肥料は、お米に無理をかける。有機肥料で育てているから、病気に強く、お米そのものの自然な味がするんですよ」と胸を張ります。

真名川からの澄んだ水を 美しいままだんぼに流す



きれいな水で満たされ
ています。

また、メンバーの田んぼでは、収穫までに2回作業が行われ、JAテラル越前 営農指導員の石川さんが穂肥(ほご)のタイミングなどを指導。それぞれの生育状態にあわせてアドバイスを受けながら、安定した品質を保っています。

「今後も、組合員のみなさんと交流をしたい。昔は田植えや稲刈り体験に来てもらったこともあるんやよ」と語る門前さん。「食べていただいた方の声は、励みにも、やりがいににもなるもの。組合員さんの意見を反映させていきたいです」と言う出村さんの言葉に、みんな真摯な表情でうなずきました。



JAテラル越前 営農指導員 石川 靖悟さん

おすすめの食べ方



「上庄の米は、冷えてもうまい。お弁当にもって行って昼に食べると味の違いがわかります」と出村さん。おすすめの食べ方は、定番のおにぎり。「特に、新米のおにぎりは最高です」。

※写真はイメージです

上手な 保存方法



「精米した米は涼しいところに保管しないと、半月ほどで変色して味が落ちてしまう」と松田さん。特に、5~9月は密封し、冷蔵庫の野菜室など冷暗所で保存を。定期的に、精米したお米をお届けする定期配送もおすすめです。

八宅 (毎週企画)