

稲穂が実りはじめ、緑の田んぼがだんだんと薄黄色に色づいてきました。早いところでは今月末から稲刈りが始まりそうです。今年の米づくり、田植えの時期は水不足で悩まされましたが、その後は良好な天気が続き、暑い夏のエネルギーも存分に吸収して、豊作になりそうな予感です。次回10月は新米をお届けできそうです。皆さんお楽しみに！！

今月のお米 川原孝行さん「つくしろまん」×大橋幸太郎さん・安達保さん「ヒノヒカリ」をブレンドしました。



今回は食味のよい「ヒノヒカリ」と冷めてもおいしい「つくしろまん」をブレンドしました。川原さん、大橋さん、安達さんの合作です。福岡県農業総合試験場研究報告には、この2種類をブレンドすることで新米時と変わらない食味を生み出すという研究データがあります。普段のお米とどうぞ食べ比べてみてください。ブレンドすることで年間を通じて味が安定するので、飲食店にもお勧めです。

常温管理のお米は夏ごろから食味が低下しますが、笠原棚田米プロジェクトのお米は全て低温貯蔵庫（10度以下）で管理していますので、年間いつでも美味しく食べて頂けます。精米後は表面の油分が酸化しはじめて、

徐々に味が落ちていきます。お米が届きましたら高温多湿になるところは避けて、1ヶ月以上残る場合は、冷蔵庫や冷暗所で保管し、早めにお召し上がりください。

(参考)福岡県農業総合試験場研究報告 (<http://farc.pref.fukuoka.jp/farc/kenpo/kenpo-22/22-06.htm>)

◆事務局より

○新規サポーターさん募集中！

棚田を守る取り組みに参加いただける方がいらっしゃいましたらご紹介下さい！サンプルとチラシを送らせていただきます。同封の農産物注文書で**サンプル**を注文できますので、ぜひご活用ください！

○次回のお届け 次回（10/4 発送）は**川原孝行さんの「つくしろまん（新米）」**をお届け予定です。

※精米歩合の変更や配達先変更をご希望の方は、発送の前月20日までにお知らせください。



美しい棚田を未来へ

【H29年度サポーター数】8月88名→87名/122俵（個人：85、企業/団体：2）

【守られている棚田面積】2033㎡（123俵→203a 収量6俵/10aとして）

※農家がやる気を持って取り組む仕組みを作り、棚田の風景を次世代へ引き継ぐため、「5年間買っぞ！」の口約束をしてくれるサポーターを募集しています！

※棚田米サポーター募集！ <http://sansonjuku.com/activity/tanada>

特定非営利活動法人 山村塾

〒834-1222 福岡県八女市黒木町笠原 9836-1

TEL/FAX:0943-42-4300 E mail : info@sansonjuku.com

山村塾 HP <http://sansonjuku.com>

★今回の発送には「ジャガイモ」または「玉ねぎ」が入っています。笠原の棚田にて農薬・化学肥料を使わずに、みんなで育てたものです。ほんの少しですが、どうぞご賞味ください。