



「おいしい信州ふーど」キャンペーン

「おいしい信州ふーど」キャンペーン推進委員会（長野県、JA長野県グループ、八十二銀行、信濃毎日新聞社で構成）は、信州の農畜水産物やその加工品、郷土食である「おいしい信州ふーど」を通じて、豊かな人間性を育む健全な食生活を目指しています。

信州産を買って、食べて、みんなで応援!

物価高騰などによって農畜水産物の生産コストが増えています。2024年度の「おいしい信州ふーど」キャンペーンでは、県民の皆さんと一緒に県内で生産された農畜水産物を「買って 食べて 応援」する取り組みを進めます。今月は長野県が全国トップクラスの品質を誇る「コメ」について紹介します。（JA全農長野「だから、おいしい。長野のお米」を基に制作）

毎月第3日曜日を含む金・土・日曜は地産地消を推進する「信州を味わう日」今月は18・19・20日

地産地消の輪を広げよう!



Topics1 コメの生産工程 長野県産米は、1等米の割合が高いなど全国トップクラスの品質を誇ります。では、どのように栽培されているのでしょうか。



1 種まき・育苗
種もみを水に浸します。芽が出たら、育苗に種まきをします。種まきが終わった育苗箱を加温し、育苗ハウスなどで、苗を育てます。



2 田おこし・しろかき
田おこしすることで、土に空気が含まれて根の生長を促したり、雑草が生えにくくなります。しろかきは、田んぼに水を張って凹凸を整える作業で稲が均一に生長するようになります。



3 田植え
成長した苗を田んぼに植えます。昔は、苗を手で植えていたため、重労働でしたが、現在では、田植え機を使って植えています。



4 生育中の管理
田植え後から収穫までは、生育に合わせた水の調整、除草、病気や害虫の防除作業などを行います。8月上旬頃には、茎の中から稲穂が出て、花が咲きます。



5 稲刈り
田んぼごとに稲の実りをしっかりと確認して、収穫するタイミングを決めています。大きな田んぼでは、乗用コンバインで効率的に作業しています。



6 乾燥・調製
収穫したお米(籾)は乾燥機などで程よく乾燥させた後、温度や湿度をしっかりと管理し、品質を保ちます。

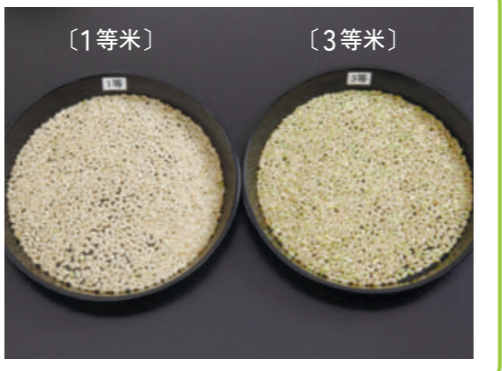


7 検査
出荷前には、検査員による厳しい品質チェックが行われます。

1等米とは
1等米は整粒(被害粒、死米、未熟粒などを取り除いた粒)が70%以上であり、着色粒の混入が0.1%以下でなければなりません。長野県は内陸性の乾燥した気候で、昼夜の寒暖差が大きく、日照時間も長い立地環境にあります。特に夏場の冷涼な気候により、稲の病気や害虫の発生が全国的にみても少ないため、全国トップクラスの比率を維持しています。

長野県産の1等米比率の推移

年度	R元年度	R2年度	R3年度	R4年度	R5年度
1等米比率(%)	96.2	94.7	95.8	96.2	91.8
全国順位	1位	2位	2位	2位	2位



水田の重要な役割
水田は、コメを作るだけでなく、環境を守り育む場として多くの重要な役割を担っています。

- 洪水を防ぐ
- 地下水を蓄える
- 多様な生き物を育む
- 安らぎをもたらす
- 土砂崩れを防ぐ
- 暑さを和らげる
- 伝統文化をつなぐ
- 都市と農村の交流の場となる

参考:企画・政策 公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構「お米・ごはん BOOK」

農業者のみなさん! 農業経営、NOSAIがサポートします!!

様々なリスクをカバーしたい方
▶ **収入保険**をおすすめします。

自然災害リスクをカバーしたい方
▶ **農業共済**をおすすめします。

問い合わせ先
長野県農業共済組合 本所 ☎026-217-5800(代表)

NOSAI長野 検索
https://www.nosai-nagano.or.jp/

変なネットワーク
NOSAI長野

おかげさまで50周年

先々代の社長が、当時、不可能と言われていた乾麺で初めての十割そばを造り始めてから、お陰様で50年を迎えました。誠にありがとうございます。今後も、蕎麦のように長く皆様へ愛されるうまいそばを造り続けて参ります。末永くよろしくお願ひ申し上げます。

うまい「そば造り」一筋! **山本食品株式会社**
☎0120-107-328 https://www.yamamoto-foods.jp/

焼いても、揚げても、煮込んでも美味しい!
信州を代表する銘柄鶏 **信州福味鶏**

信州福味鶏は、信州の豊かな自然環境のなか飼育された信州産の鶏肉です。産地・生産者・飼育方法などを明確にし、給与飼料にこだわった若どりです。長野県内の契約農場にて、仕上げ飼料にマイロ・大豆油かす・トレハロースを添加して育てています。

おいしいね 信州 **長野県農協直販**
長野県農協直販株式会社
長野市市場2-1 ☎0120-940-650
HP/https://www.nagachoku.co.jp/
オンラインショップ/https://www.nagachoku-eshop.com/

信州自慢の“イチ押し”

10月下旬~11月中旬頃
爽やかな味わい **シナノゴールド**

10月上旬
シャキッとジューシー **秋映**

10月中旬~下旬
贅沢な甘さ **シナノスイート**

お買い求めはお近くのスーパー、青果店でどうぞ。
R&Cながの青果 URL https://rcns.jp/

デリシアのこだわり商品をお届け!

FARM DELICIA. 「FARM DELICIA(ファームデリシア)」とは、デリシアがお届けする、産地直送型果物・野菜や加工品、お取り寄せ商品が注文できるWEBサイトです。季節ごとにこだわりの商品を全国に配送いたします。

詳しくはこちらから▶

DELICIA デリシア

今年も開催! ベルマークを集めて豪華賞品をゲットしよう!

24年10月1日(火)~12月1日(日)まで「ベルマークを集めて信州の魅力を再発見! キャンペーン」を実施します。キリンバラレッジの対象商品についているベルマークを集めて応募すると軽井沢プリンスホテルのウェストアフタヌーンティーなどの豪華賞品が当たるチャンス!

集まったベルマークは長野県内の小学校へ贈られます。奮ってご応募ください。詳しくは店頭専用応募はがきをご覧ください。

キリンバラレッジ株式会社 関信越支社
長野市南県町1081 長野東京海上自動車ビルディング5F ☎026-243-2915(代)

よるこびがつなく世界へ **KIRIN**

栄養豊富で生活習慣病予防にも期待!

「畑の肉」と言われている大豆の成分を抽出・濃縮した高野豆腐は、豊富な栄養素を含んでいます。なかでも特筆すべき特長は、高野豆腐の半分が植物性たんぱく質ということ。さらに健康維持に必要なカルシウムや鉄分も豊富。糖質が少ない点も見逃せません。また高野豆腐は高たんぱく質で、しっかり咀嚼できるのでフレイル予防にも効果的です。高野豆腐は現代社会に欠かせないスーパー食材です。

10月3日 **高野豆腐の日**
長野県凍豆腐工業協同組合
TEL 026-227-6171
http://www.kouya-tofu.com/

地産地消!「こだわりの宿」

長野県内の秋から春の宿泊プラン
信州とんとんヨリ

地産産素材にこだわった料理自慢の宿泊プラン
旅先の地元食材と国産食材を使用し、食材の持ち味を活かした逸品をいただく。真の贅沢なひとときをお約束します。

信州の温泉宿で 忘年会・歓迎会・同窓会・法事・会議・食事・温泉満喫! お仲間・ご家族でご利用ください!!

株式会社農協観光

Photo: 黒姫山麓直営そば畑

石臼製粉にこだわった **一茶そば粉**

信陽食品株式会社 ☎0120-442915
本社・工場 〒381-0035 長野市北条町26 ☎026-243-2915(代)
信濃町工場 〒389-1316 上水内郡信濃町大井1389-2 ☎026-255-2141
E-mail info@shinyo-f.co.jp

信濃町石臼挽きそば製粉工場

長野県産ブランド豚。オレイン酸含有率45%以上。甘み・コクがあり脂がおいしい豚肉です。

信州オレイン豚
Shinshu Olein Pork

「信州オレイン豚」は、一般的な国産豚肉と比較して旨み・甘み・コク・まろやかさの数値が高いのが特徴です。その名の通りオレイン酸含有率が45%以上と豊富で口にした時、脂が溶ける温度が低く、なめらかな舌触りもおいしいのポイントです。

もっと知りたい方は
https://oleinpork.com/

味わえるお店はこちら
https://oleinpork.com/store/

信州オレイン豚の会 長野市市場2-1(事務局:長野県農協直販内) TEL.0120-940-650