

# ひまわりライス通信

2年、4月

No.121

皆さん！はじめまして！！ウッチーこと内村奈緒です☀ 前任の伊藤より通信を引き継ぎました。皆さんと一緒に北竜の魅力をどんどん見つけていきたいと思っておりますので、これからよろしくお願いします+。.: \(`▽´).:。+



まずは種もみの温湯消毒！私も4/2に温湯消毒作業デビューしました(´▽`)/  
1袋5kgもある種もみを、2袋ずつ機械に入れていきます！

種もみの入ったカゴが、1分毎に温湯へと沈んでいきます沈んでいる時間は10分間！これより長くても、短くても効果は薄れてしまいます！！

60℃の温湯に浸した後10℃の冷水で5分間冷却！まるでサウナの後の水風呂に浸かるような作業です(´▽`)/

暑かったり寒かったり、頑張った種もみは生産者の元へ！丈夫な苗に育つんだよ！！美味しいお米になってね(\*´▽`\*)

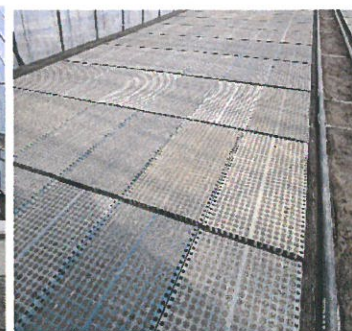


温湯消毒を終えた種もみは11~12℃の水に浸します。8~10日間浸した後、食酢処理に移ります！！  
こちらのお家では1.8ℓの食酢を48本も使いますΣ(´▽`)/

食酢を50倍に薄めたお湯に1~3日間浸します！食酢を使用することによって、苗が枯れてしまう褐条病を防ぐことができます(´▽`)/

食酢処理の後、種もみを脱水機にかけます！脱水が終わったらようやく種蒔きです(\*´▽`\*)

ほどよく催芽した種を機械に通し、種蒔きを行います！芽の長さは1mm程度。ちょこちょこと可愛らしい芽が顔を出しています(´▽`)/



土・肥料・種を機械に通し、ポットに種を蒔きます！！1時間にポット650枚を目標に機械を動かしていきます！

この日は1日で4,300枚ものポットが出来上がりました！

出来上がったポットをハウスに並べていきます！黄色い機械にポットを詰め1枚ずつ敷き詰めていきます(´▽`)/

ハウス一面に並べられたポットは圧巻です！！4月下旬には青々とした苗が見られることでしょう！その様子は5月号で(´▽`)/

最後までお付き合いいただき、ありがとうございます。4/16 全国に緊急事態宣言が発令されました。こんな時だからこそ3食しっかりと北竜米を食べ、元気に乗り越えていきましょう！！ それではまた、来月号で+.(\*´▽`\*)b+.

J A きたそらち北竜支所 営農課  
直通 0164-34-2247 FAX 0164-34-2216  
生産情報公表 J A S のHPアドレスは <http://www.hokuryu-mai.com/>  
J A きたそらち北竜支所ブログ