

2008年9月16日

関係各位

有限会社エコ・ライス新潟



2年目の「白藤プロジェクト」

東京家政大学の学生9名を中心に、
モンペ姿で鎌を使い稲刈りを行いました。

秋晴れの9月11日。幻の米「白藤」の2回目の稲刈りを行いました。中村教授を中心に、学生9名、新潟在住OGの羽鳥さん、上原酒造の醸造責任者の高橋さんなど、白藤プロジェクトに関わる大勢の方が駆けつけました。

今回の稲刈りは、1年生3名、2年生1名が新たに加わり、フレッシュな顔ぶれとなりました。学生は、前日から「青春18キップ」を利用して東京から各駅停車で長岡に入りました。とても元気です。

今後の白藤プロジェクトは、10月25-26日に家政大学学園祭で「白藤笹寿司」「白藤がゆ」販売の模擬店を出店。来年2月か3月に清酒を仕込みます！

産学連携プロジェクトにご期待ください！



・今年はゲリラ豪雨で稲が倒れる



・鎌で一束ずつ刈っていく



・コバインで稲をこいで刎に



・稲藁に寝転ぶ！かゆくはないのか・・・



白藤プロジェクト：シンボルマーク
「藤子ちゃん」3年生の森本明
子さんがデザインしました

【 問い合わせ先：(有)エコ・ライス新潟 豊永有 】

TEL 0258-66-0070 FAX 0258-66-0447

e-mail eco-net@nekonet.ne.jp白藤 HP <http://www.rice-shirafuji.com>

白藤の稲刈りの後、米の検査補助実習を行い、 日本の米流通システムを学びました。

三笠フーズ(株)らによる事故米の不正転売の事件は、国内の生産者が出荷する米では考えられません。検査米が米流通の大前提なので、報道されて初めて「事故米」の存在を知り、大変ショックでした。

国内流通する「米」は、農産物検査法の規定で米穀検査を受検して、格付けされ流通に回ります。事故米が全国にばら撒かれたのは、とても信じられません。

事故米を1キロ3円~5円で仕入れて、焼酎メーカー等に70円で転売。その価格の安さに二度ビックリしました。なぜなら、日本酒の原料の酒米は、H19年新潟産五百万石は玄米で1キロ約280円。それを高度精米して4割以上削るので、白米換算で1キロ約460円。に6倍以上です。

7月に長岡で講演された(株)イッセイサケの太田社長が「いい物は訳あって高い。それでいい」言われていました。指摘の通りで、「安いものはカラクリあって安い」のでしょう。

○ 学生に日本の米の流通を学んでもらう ○

NPO 米ニケーションセンターは、農林水産大臣認可民間農産物検査機関として、農産物検査法に基づく米の検査を行っています。第三者機関として公平、且つ、公正な機能するように理事の過半数は生産者以外（弁護士、税理士、患者団体）によって構成運営しています。



【写真①】 …… NPO 米ニケーションセンターの検査員3名より、農産物検査の意義と米の流通制度、検査手順の説明。JAS法の規定により、この検査で証明を受けなければ、年産・品種・産地を表示して販売できません。



【写真②】 …… この日は、H20年産米の初検査で、早生の酒米の五百万石を中心に、モチ米のわたぼうし、主食用のコシヒカリ、こしいぶきなど約600俵を検査。倉庫一杯に広げて一日がかりで検査をします。



【写真③】 … 穀刺し棒で、玄米30kgの袋から2ヶ所（約40g）を採取。1パレットから15袋分抽出し見取箱にとります。これを検査員が鑑定します。

穀刺し棒を袋に刺すのが難しい。パレットの下の段は米の重さで刺さらない！



【写真④】 … 刺した穴は専用の密封粘着シールで塞ぎます。

この作業を疎かにすると、玄米がこぼれたりします。刺した穴の数と貼ったシールの数が同じなら塞ぎ忘れはなし！

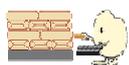


【写真⑤】 … 抽出した米を農産物検査員が検査規格に基づき鑑定をして、格付けをします。玄米には、青未熟、被害粒、着色米などがあり、整粒が全体の70%以上だと「1等」となります。等級が下がれば米の価格が下がり生産者の収入が下がります。



【写真⑥】 … 格付けを基に、米袋の「検査証明欄」に検査印・等級印を押します。この検査を受けなければ、「H20年産新潟コシカ」などと表示をして販売できません。

販売されるお米はこの様に検査を受けます。



開かれたお米の流通がエコ・ライスの方針



事故米は、閉ざされた利権の中で流通していました。私どもは、生産者・消費者・加工業者の方々に開かれた透明性の高い組織を目指しています。その一環として米検査も公開をしています。ご希望の方はご連絡を下さい。

○川上から川下まで○

白藤プロジェクトは「知識」の食育ではありません。生産から流通・商品開発、分析など網羅した実践型の食育を推進して参ります。