

# 松之山米取引所開設準備

地域おこし協力隊任期中の3年間で取り組む計画の一つ、松之山産魚沼コシヒカリの直接販売取引について、農事組合法人 松之山米取引所 Matsuno Yamarice Exchange（短縮名MTE）という名称で開設する準備を7月から開始することにしました。

業務内容は松之山の農家さん有志共同で、一般消費者とバイヤー向けに米、米加工品の直接販売、顧客と事前に数量契約を交わして作付を開始する年間受注方式、また公設取引市場を開設し、たい肥や農機具の売買あっせん業を行う競り方式の3本柱で事業の運営を行うもの。未検査米の買い

取りなども将来的には視野に入れて取り組む方針。法人化は3年後を目途に計画を立てる。まずは直接販売における販路を作り上げる準備を優先事項として取り組む。

## 若者の就農への受け皿に

最初はテストケースで少量の米を預かり販売してみることで話を進めている。

最初からスムーズなものになるとは限らないが、そもそも地道な販路作りの努力は必要。地域おこし協力隊3年間の助走期間と考え、これに取り組んでゆきたいと考えている。

この事業計画は若者の移住促進として、就農がしやすい環境を提供するという意図もある。農機具やたい肥、苗等を共同所有することでコストを抑え、より参入しやすい環境を作り上げることで松之山の休耕田増加による景観の悪化、また米価下落の時代に耐えられるだけの体力を作る。

## 土づくり研修会へ参加

6月21日、JA十日町の研修室において十日町振興局主催の「土づくり研修会」が催され、県倉農家組合の皆さんと参加した。

十日町エリアで土の改良を積極的に取り組んでいる法人の紹介や、大学教授を招いて土壌の性質についての講義などが行われた。

懸案事項として、新潟県の土壌の地力低下があるようだ。気象による品質変化への影響はあるものの、JAによれば地域によっては

一等米の収穫が非常に低下したエリアもあり、その一つの原因として土そのものの力、「肥力」の低下を挙げ、今回の研修のテーマとしたという経緯がある。

十日町管区においてはエリアごとに地質、地層の違いにより土そのものの性質が異なっているため、投入すべき肥料などの土づくりの方法は千差万別。さらには田んぼ1枚1枚でもやはり方は違ってくるだろう。より細やかな対応が必要だ。



ご存知でしたか？日本酒を醸造しているタンクの中では、2種類の作用が同時に進行している事を！これには、松之山温泉のおみやげ屋十一屋商店の福原基裕です。

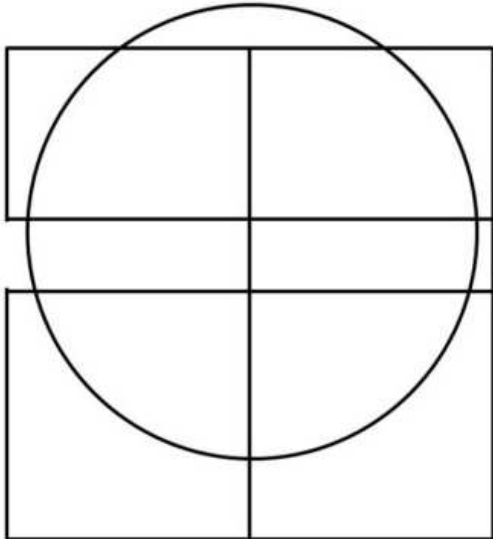
前回に引き続き 日本酒は醸造酒としては世界で一番アルコール度が高い」と

## コラム『日本酒探検』④

いう事についてです。なぜ日本酒が醸造酒では世界で一番アルコール度が高いのか？それはある発酵技術が絡んでいます。これを「並行複発酵」といいます。実は日本酒を醸造しているタンクの中では、2種類の現象が同時に起こっています。米を少しづつブドウ糖に分解する現象「糖化」と、その糖分を酵母が利用してアルコールを作り出す「発酵」現象です。これは日本酒独自の発酵技術によるもので、糖化と発酵が同時にバランスよく進むので「並行複発酵」といわれ、これがアルコールが20%にも達し、世界で一番アルコール度が高いといわれる日本酒の造り方なんです。

また、米のタンパク質が発酵を阻害する物質を吸着したり、麹の脂質タンパク質という化合物が酵母のアルコール耐性を強くしていることも、アルコールをたくさんつくる事ができる理由のひとつです。日本酒って奥が深いし凄いですよ！本日もお読みいただきありがとうございます。

## 図形パズルに挑戦!



左図の図形の中に「再」は何パターン存在するでしょうか？答えは来月号で。

## 先月号の答え

左図のように、4隅にコインを2枚重ねると各辺5枚ずつとなる。

