

～池田の今を皆様へお届けします～

池田町産マーケット

平成24年9月4日号

# こっぽい屋 だより

9月に入りようやく暑さも一段落。昼間と朝晩の気温差が大きくなって来る時期になりました。お出かけし易い時期ですが、季節の変わり目は体調をよく崩しがちですので、十分気を付けましょう。

## ～池田のお米が美味しい訳～(米作り編)

8月26日  
平成24年度のお米の審査会  
が行われました  
それは池田町が独自に行う  
お米の認証制度の事です  
圃場の状態から農薬の使用頻度、  
種類など多種多様な厳しい検査  
項目をクリアしたお米のみが  
「極」「匠」「真」として認定されます  
「生命に優しい米づくり」のもと  
豊かな自然環境を守り、厳しい  
社会環境の中で池田の米作りを  
次世代に引継ぎ、安全で美味しい  
池田の米を、消費者の方々に  
健康と喜びと共にお届けします

これは何の機械でしょうか？  
ヒント:「生命に優しい米づくり」  
を実施している池田町には  
頼もしい味方です。



正解は。。  
「～いもち病発生予防装置  
クロップナビ～」  
農薬や化学肥料を極力減らす池田の  
お米作りには色々苦勞がありまして  
特に「いもち病」という病気が発生し  
易くとても厄介です  
そんな時に活躍するのがこの  
クロップナビ君、田んぼの側に  
待機し降雨量&気温&湿度&  
照度&風力&水温&地温を測定し  
メールで知らせてくれます。  
いもち病が発生しやすい状況を  
知らせてくれ対策が出来るという  
優れものなのです。

今年もやります！  
新米フェア  
9月22(土)23(日)



審査員が抜き打ちで圃場を選び  
審査をします



審査の様子

～編集者のつぶやき～  
夏の終わりと共にこっぽい屋でも夏野菜  
が少なくなりました。毎日の様に食べていた  
トマトが無くなり4歳の娘はとても残念そうで  
す。でも野菜の季節を感じる事が出来、  
良い教育になっています。  
池田の四季と共に過ごす我が家



