

～池田の今を皆さまへお届けします～

池田町産マーケット

平成27年7月30日号

# こっぽい屋 だより

池田の稲も青々と背を伸ばし、真夏の太陽をいっぱいに浴びています。少雨の影響がどれだけ出るか分かりませんが、残り2か月弱、なんとか踏ん張って、美味しい池田米を実らせてくれることを願います。

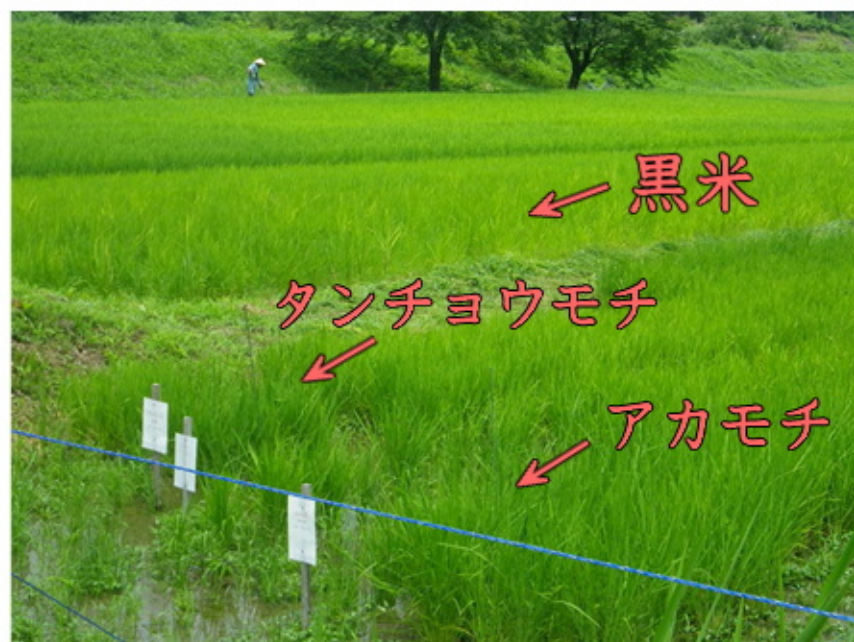
## 池田は、生命に優しい米づくりをしています！

池田の米は、毎年3回の審査を受けます。その名も「生命に優しい米づくり 審査会」。それぞれの米には、土づくりから、肥料、農薬、圃場の管理に至るまで細かな取り決めがあり、1回でも不合格となれば、その時点でその田んぼの米は一般米として流通することになります。つまり池田で作る米だから、すべて池田米として販売されるのではなく、全ての審査をパスした田んぼの米だけが、池田米として我々の手元に届くことになります。

### 7月17日、第1回目の 現地確認が行われました。

稲の生育だけでなく、草刈りの状況、水管理など、総合的にみていきます。

審査は、8月中にあと2回実施され、最終審査会には町外からも専門の審査員を招きます。



農業公社の管理する田んぼを見てきました。雑草との生存競争に水の管理、職員も稲も頑張っています！

アカモチとは？

池田町で昔から作られていたという、池田町在来のもち米。赤い穂が特徴で、クラフトなどの利用も期待できます。

