

## 平成30年産の米政策について各地区で説明会

平成30年産の米政策に関する説明会が2月5日から22日まで各地区で開催されました。酒田市農業再生協議会や、遊佐町農業復興協議会の担当者が米の「生産の目安」や経営所得安定対策等の単価などについて、JA担当者や30年産米に対するJAの基本的な考え方を説明。生産者640人が参加しました。

5日に開かれた酒田ひがし支店での説明会では、酒田市農業再生協議会の職員が平成30年産米も需要に応じた生産をするために「生産の目安」に基づき、オール酒田で生産調整に取り組む方針を説明。山形県農業再生協議会から、酒田市農業再生協議会（以下「地域再生協」）への「生産の目安」は数量で3万8436トン、面積6285ha、算定基準単収10a当たり612kg。経営所得安定対策等に係る交付単価では、米の直接支払交付金10a当たり7500円が今年産から廃止になることや、産地交付金の国への提案などを説明しました。

当JAでは各地域再生協からの「生産の目安」に基づき、生産者別の数量と面積を通知し、主食用米の需要と価格安定を図るため、目安達成に向けて取り組みを行うこととしています。



▲米の「生産の目安」について説明する酒田市農業再生協議会の職員

### 山形県農業再生協議会からの配分数量と面積

市町	30年産米 生産の目安		比較 29年-30年
	数量	面積	面積
酒田市	38,436 トン	6,285 ha	△15 ha
遊佐町	11,643 トン	1,961 ha	△18 ha

## 大豆の変身を通して「食のめぐみ」学ぶ 女性部遊佐地区が小学校で豆腐作り



▲アドバイスを受け豆乳を絞る児童

女性部遊佐地区は1月29日、遊佐小学校で3年生の児童24人と豆腐作りを行いました。豆腐作りは同小学校の3年生が学ぶ「遊佐の食のめぐみ」の授業の一環として行っており、地産地消や食育を大豆の変身を通して学習するもの。大豆は同部の高橋久美子部長の家で栽培したものを使用し、部員11人が講師となり、児童と作業に取り組みました。



▲「80℃以上になるように」真剣な表情で温度を見守ります

授業では水に浸した大豆をミキサーにかけすり潰した「生乳」を作るところから始め、「生乳」を煮て豆乳を絞り、にがりを打ち、型箱に入れるまでの作業を行いました。

高橋久美子部長は「地元で取れた大豆がどうやって豆腐になるのか知ることが大切。遊佐の大豆を食べて元気に過ごして」と児童に呼び掛けていました。

冬場は気温が低く、豆腐が固まりにくくなるため、部員は「にがりを打つ前に豆乳の温度をしっかりと上げておくのがポイント」とアドバイス。児童は豆乳に温度計を浸し、慎重に温度の推移を見守っていました。にがりを打った後、おぼろ豆腐を全員で試食すると、児童たちは「家で食べるのと味が全然違う」と大喜びで話していました。