

ブロック	ツナグテ	武蔵ヶ丘	杉並木	水前寺	川尻	大津	御領	秋津	事務局	理事	理事	三軒町	菊地	帯山	生産者
名前	池田	三隅	中島	石田奈	藤吉	田中	木下	村上	福岡	糸山	永井	穴見	石田裕	姫路	佐藤昭
出欠	×	×	×	×	×	×	○	×	○	×	×	×	×	×	○

本日のスケジュール

9:30～米倉庫整理、米搬出、米検査準備等(生産者と事務局で)

10:00～米検査

11:00～米搬入・積み替え、昼食準備(木下さんJA直売所へお弁当を取りに行く)

11:30～米委員会 ～昼食をとりながら 12:30～解散の予定です

生産者	生産者	生産者	生産者	理事
下田	島川	高丸	田上	佐藤真
○	○	○	×	○

0 理事会・各委員会・事務所等からの報告・提案

・40周年実行委員会が作られますので協力をお願いします(理事会より)

1 収穫の状況 ※お米の数の単位は全て1袋(30kg入)

2023年米	作付面積(a)	ベース	2023計画	実績					3年平均
				2023	2022	2021	2020	2019	
くまさんの輝き 佐藤昭人	69.7a ※1	80	80	97	70	35	55	80	67
くまさんの輝き 佐藤真実	118a	130	140	156	122	68	118	90	115
くまさんの輝き 高丸和彦	47.5a	35	35	35	33	35	14	33	34
てんこもり 島川和也	161.8a ※2	240	240	232	239	192	212	178	221
コシヒカリ 下田房雄	183.7a ※3	265	265	244	281	264	222	265	263
古庄廣美		0	0		0	4	17		
外部米		0				30	60		
合計		750	760	764	745	628	698	646	
内訳	考える会	610	600	573	580	508	578	516	

※来年、島川さんと  
下田さんはベースの  
数量を変更する

GF個人	60	60	60	60	60	60	60	
GF業者	60	80	100	80	60	60	60	
焼酎	(11)		11	11				
備蓄米	20	20	20	14				
未納米(期首)				(15)	(14)	(10)	(6.7)	(?)

※1.他に17.7a(転換期間1年目)有り ※2.他に39.1a(転換期間2年目)有り ※3.他に45.12a(転換期間2年目)有り

・昭人:+15袋前後 ・島川:+10袋前後 ・下田:+40～70袋

来年から島川さんと下田さんのお米が増えます。50～80袋の見込み。現状では会だけでは消費しきれないので、GF業者に頑張ってもらいたい。

・GF業者の袋数と負担割合について 上の表及び別表の通りでよろしいでしょうか？

良いです。但し高丸さんは数が少ないのでGF業者米の負担に関しては軽減の考慮をする。

・2022年米の状況・感想(別紙生産者メッセージも参照のこと) および消費者の感想

島川 昨年は台風のせいで早刈りせざるを得なかったが、今年は台風も無く、イモチ、ウンカ被害も無く恵まれた一年だった。ヒエ取りは毎日のように頑張った。阿蘇の4月は寒いので来年の苗作りはトンネルをしようと思う。

下田 昨年は8俵超えたが今年は7俵足らずだった。少なかったが選別米が少なく良い米が実った。ヒエ取りには6回以上入った。

佐藤昭人 ここ最近では良い出来だった。昨年は1枚だけくまさんの輝きを作付けしたが、良さそうだったので今年は全量それにした。まだまだ収量は伸びしろがあるように思う。今回は追肥が良かったのかもしれないが、分かん。

佐藤真実 ここ2～3年はイモチに悩まされたので、今年は元肥だけでやってみた。8俵弱獲れた。稲藁を(ガスが発生しないように)うまく分解させるのが重要。秋冬のうちに何度か耕して分解を促進させたい。毎日田んぼへ行く、とても落ち着く。

※今年は消費者が少なく生産者の割合が高かったので専門的な話が多かったです。水田はpH6が丁度良いそうです。これくらいしか覚えてなくてすみません(福岡)

・愛農流通センター(あいのう米の仕入先)について

今年は計画通りの収穫量があったので、愛農流通センターさんにお米は足りていますか？と電話をしてみました。

向こうも豊作だったそうで、逆に要りませんか？と言われました。今年も電話だけですが交流が持てて良かったです。

・焼酎製造と備蓄米について 焼酎は造る！←11月8日(水)に白米300kgを那須酒造さんへ持ち込みました。

理事会への報告(今期末の在庫負担が増えることも含めて)は島川理事長よろしくお願いたします。

裏面に続く

2 2023年産米の予約注文の受注状況 (11月3日現在) (※過去のデータは11月下旬の最終のものです)

考える会	2020	2021	2022	2023	増減	注文者数	2020	2021	2022	2023	増減		
	30kg玄米	196	203	212	191		-21 袋	153	157	183	183	0 人	
	10kg玄米	341	309	320	322		2 袋	注文金額	794	798	862	847	-15 万円
	5kg玄米	328	333	409	379		-30 袋	新規注文者数	15 人 (昨年 36人)				
	10kg白米	119	117	135	156		21 袋	昨年注文したが今年注文書が出てない人数	4 人				
	5kg白米	200	231	248	287		39 袋	注文取り止め	6 人	退会	5 人		
	合計(30kg)	445	448	483	472		-10.3 袋						

米予約者250人を本気で目指してみんなで声掛けしていきましょう！ 収穫祭で予約申込書を配ります。

※来年から50袋以上収量が増えますので予約注文を増やさないと、備蓄米がすごい数量になってしまいますね(福岡)

※「250」は毎週出てる野菜ケースの数です。お米の提携にも野菜と同じくらいの参加があつて欲しいですね。

GF個人	2020	2021	2022	2023	増減	注文者数	2020	2021	2022	2023	増減		
	30kg玄米		9.6	19	29		10 袋	10	12	12	12	0 人	
	10kg玄米		58	10	0		-10 袋	注文金額		90	81	90	9 万円
	5kg玄米		64	92	90		-2 袋	新規注文者数	2 人				
	10kg白米		18	12	6		-6 袋	昨年注文したが今年はまだ注文書が出てない人数	3 人				
	5kg白米		19	16	13		-3 袋						
	合計(30kg)	0	50	45	49		3.6 袋						

・GF個人分の予約数が増えたのは、NPO生活と教育さんが30kgを15袋注文してくれたからです。 それを除くと-11袋となります。

3 在庫・販売状況(10月31日時点)

◎米 ・在庫数量(袋) ※予約分を差し引いた正味の数です

会				GF個人		GF業者
ゆうきスター				ゆうきスター	外部米	ゆうきスター
22年米	23年米	未納米	備蓄米	23年米	23年米	23年米
25.1	136	13.2	11.86	4.3	0	62

・販売数量(袋)

会		GF個		GF業
予約	追加	予約	追加	追加
10月	10月	10月	10月	10月
62.1	6.0	4.7	0.6	19.2

・2022年米は、10月末時点で未納米が13袋、備蓄米として11袋残りました。来年4月の予約米の注文が約45袋あるので、全部2023年産米に置き換え可能です。

◎米ぬか(No3092)

10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	合計(12カ月)
4	7	6	4	4	7	3	8	9	6	4	4	4	66

◎焼酎 43度(3803)、25度(3804)

	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	合計(12カ月)	月末在庫数
43度	0	0	0	0	0	0	59	1	3	1	0	1	3	68	125
25度	12	34	27	0	24	0	137	14	32	15	5	14	16	318	161

・この調子で売れるなら来年の9月くらいに25度が無くなる見込みです。43度は2025年8月頃無くなる計算です。

2023年米で焼酎の仕込みをしますか？ 焼酎は造る！←11月8日(水)に白米300kgを那須酒造さんへ

※この次作るのは2025年になる見込みです

持ち込みました。

6 米委員会会だより(新聞) 12月号の「4コマ」について

藤吉さん「(12月は)そろそろ益虫になつたらいいなと思っています。虫の特徴とかいつ頃とか、どんな風に水田に影響があるのか？情報よろしく願います」 LINEより抜粋 クモ・カエル。天敵、食物連鎖などが重要

7 その他と今後の予定

・来年の米検査会は第一水曜にしようと思いがいかがでしょうか？(米作業は前日の火曜日にする)

・収穫祭 田中さんおにぎり(梅カツオ・塩麴鮭・豚肉のしぐれ等)と藤吉さんライスバーガー(辛子高菜入)と田上さんの餅 お米はお二人に購入してもらい、売り上げもお二人の収入にする。委員さんはお手伝い。 会計もそれぞれで。

当日の参加予定 福岡 田中 藤吉 田上 田上さんの奥さん 糸山 木下(マルシェ出店)

下田(料理班の仕事) 永井(他のマルシェのお手伝い) ほかは不明です たくさんの参加

・11月15日(水) 12時くらい～ 収穫祭の最終打ち合わせ 事務所2階

お願いします！

・11月24日(金) 収穫祭のお昼ごはん用下準備(野菜の切込み)9:30～12:00包丁とまな板持参で( )

・11月25日(土) 収穫祭！ 楽しみましょうー！

・12月6日(水) 米小袋作業(生産者:佐藤昭人、消費者:木下)10:00～小袋詰め