

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	帯山	菊地
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	姫路	石田裕
出欠	×	○	×	×	○	×	○	×	○	○	×	×	-	-

生産者	生産者	理事
下田	田上	佐藤真
○	○	○

0 理事会・各委員会・事務所等からの報告・提案

来年忘れずに！

・もち米のPRを年末にして欲しい。甘酒造りにも良い。←事務長に伝えました。

1 稲作の状況

島川 (会の公式LINEより) 水田の堆肥散布が終わりました。稲刈りの後出来るだけ早く散布して荒起こしをしたかったのですが堆肥不足もあり今の時期になりました。秋に堆肥散布して荒起こしをする利点は「乾土効果」というメカニズムを利用する為です。具体的に言うと堆肥等の有機質は作物には吸収されにくく水田の土を耕起し、土を乾燥させる事で微生物の働きが良くなり有機物の分解が良くなり春の田植え頃には無機質として吸収され稲の生育が良くなります。昔の農家は体験的にそれを理解していたとはすごい事だと思います。

下田 ・秋耕1回、今は草が茂っているが、春にまた耕す(土が乾いてきたら)。有機対応の肥料を試してみようか食料自給率30%も飼料等を計算に入れば実質17~8%だそうだ。 思案中。

高丸

佐藤昭人 水田は藁の分解が早くなるように2回目の耕耘を年内に出来たところです。(会の公式LINEより)

佐藤真実 ・秋起こし2回、PH調整に石灰(稲わら分解の為)。代かき後に藁が浮かなくなったので分解促進に効果があるようだ。

田上 ・耕して、れんげを生やしてる

2 在庫・販売状況(11月30日時点)

◎米

・在庫数量(袋) ※予約分を差し引いた正味の数です

・販売数量(袋)

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
前年米	23年米	未納米	備蓄米	23年米	23年米	23年米
25.1	108	11.4	13.71	44.9	0	55

会		GF個		GF業
予約	追加	予約	追加	追加
11月	11月	11月	11月	11月
30.3	8.4	2.4	0.4	8.0

※考える会: 来年9月までに追加米は約68袋出る見込みです。現在約122袋の正味在庫なので

来年の9月末在庫は約54袋となる見込みです。

・備蓄米は来年9月末時点で約40袋を目指していますが、このままだと一気にMAXの60袋になるかもしれません。備蓄米を出来るだけ使っていきこうとしていますが、計画していたように簡単にはいかないというのが実感です。備蓄米の取り扱いに慣れるためにも計画の40袋になるように販売に力を入れないといけないので、みんなでゆうきスター米のPRをがんばりましょう!(福岡)

・いまギフトでやっている紙袋入りの2kgと5kgのお米を、定例品の注文書に載せてもらおうと思います(福岡) →さっそく立川さんにお問い合わせしたら、次の注文書から載せてもらえました。定例品の裏面に、手土産用です。

・内祝いにお米というもある。生まれた子供の体重と同じ重さのお米を配るなど(木下) →20g単位にはなるが、対応していきたいと思います。チラシのアイデアを頂ければありがたいです。

※GF個人: 来年9月までに追加米は約9袋出る見込みです。現在約4袋の正味在庫なので

来年の9月末在庫は約-5袋となる見込みです(不足した場合は会の在庫から貸しておく)

※GF業者: 来年5月くらいには在庫が無くなる見込みです。その後は転換米を販売予定。(不足した場合は会の在庫から貸しておく)

・転換米は、下田さん36袋、昭人さん20袋の計56袋を永田事務長にGF業者で販売してもらおうように頼んでいます。割り当て分の100袋と合わせると156袋になりますので、これが全部販売出来たら来年以降も安心なのですが。ゆうきスターを使ってくれそうな保育園・幼稚園、飲食店、病院などなど、情報がありましたら教えてください。

11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	合計(12ヵ月)
7	6	4	4	7	3	8	9	6	4	4	4	6	65

・**なんだかんで年間60袋以上を保っています(150円×65=9750円 会の利益になります)**

◎焼酎 43度(3803)、25度(3804)

	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	合計(12ヵ月)	月末在庫数
43度	0	0	0	0	0	59	1	3	1	0	1	3	13	81	112
25度	34	27	0	24	0	137	14	32	15	5	14	16	9	293	152

- ・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。
- ・来年4月に出来上がる焼酎の本数は、43度120本、25度540本でいこうかと思っております。(43度:25度=1:3)
- ・12/18に那須酒造さんにFAXで連絡済です。仕込み料も前回と同じでいけると了解取れました(12/19)

3 米委員会会だより(新聞) 1月号の「4コマ」について

- ・害虫と益虫をここ何ヶ月か扱ってきましたが、1月号は、それはあくまで人間の都合で分けたものなんだというようなことを伝えられたらいいなと思っています(藤吉)
- ・昔はツマゴロヨコバイという虫が秋口にはたくさんいて困っていたが、農薬を使うのをやめたら減っていったというのがある。おそらく農薬で天敵の虫を殺してしまっていたんじゃないだろうかと言われている。食物連鎖がうまく機能している状態が良いのだろう。農薬は食物連鎖を断ってしまう。

4 収穫祭に参加してみた

- ・ライスバーガー、おにぎり、ちまきもどれもとても美味しかったです。
- ・大変さはありませんがやってみて良かったという意見が多かったです。

インフルエンザの為委員会欠席だった田中さんから感想が寄せられましたのでご紹介いたします

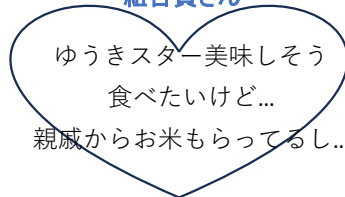
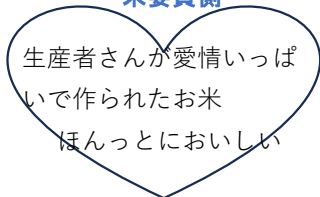
田中さんの感想

今回福岡さんにお声掛けいただき、初参加にして初出店という完全にノリと勢いで決めた無謀すぎるチャレンジ(笑) 収穫祭が近づくにつれて緊張安堵不安が押し寄せていましたが、当日始まるとあっという間、本当に楽しい一日を過ごさせていただきました！これも米委員会の皆様がいろいろお手伝いしてくださったおかげです。お手伝いできなかったら一人で回すことは難しかったと思うので、本とうにありがとうございました！ゆうきスター米と田上さんのもち米、素材がいいのでおいしいもの出来ました！今回販売側をやってみて感じたこととして、売る側は自分たちの思いだけをのせるのでなく買って頂く側の気持ちも考えながら販売することってとても大切な一と思えました。米委員の活動に当ってはめてみると...

米委員側

組合員さん

購入迷われてる方にもいろんな背景がありそう
お手軽に試してもらえよう、少量お試しパック(2kgとか)
作ってみるのもありかも、と思いました。
長々とすみません



5 各イベントの係決め

田植えと稲刈り体験で協力してもらっていた石脇さんから、やっぱり米生産者の田んぼでやるべきだと思うと申し立てがありましたので、二つのイベントをやるかやらないかから考えて頂きたいと思います。

・田上さんが自分の田んぼで田植えも稲刈りもやっていいと言ってくださったので、お願いすることになりました！ありがとうございます。田植えから稲刈、脱穀まで一貫して体験できるので大変ありがたいです。

下田さんも田植えを引き受けていいよと言ってくださりありがとうございました。

・2024年米委員会及び会のイベント

- 6月 田植え(福岡、生産者:田上)
- 6月 アイガモ放鳥(福岡、生産者:島川)
- 7~8月 水田視察(福岡、糸山 今年阿蘇地区)
- 10月 稲刈り(福岡、石田 生産者:田上)別日に脱穀も
- 40周年記念行事(池田、木下 永井)
- 秋 収穫祭(藤吉)

・具体的なお仕事

- 受付、写真撮り等
- 受付、写真撮り等
- お弁当の手配
- 受付、写真撮り等
- ?
- 会議3回程度

6 その他と今後の予定

- ・12月15日(金)予約米代金引落日(再引落日は22日)
- ・12月20日(金)米代80%支払い(GFは25日)
- ・12月28日(木)年末合同配送のまかない豚汁作り(下準備) (お手伝い:)
- ・1月5日(金)七草合同配送のまかない豚汁作り(下準備)と七草パック詰め準備 (お手伝い:)
- ・1月6日(土)七草パック詰め 7:00~ できるだけ多い方がいい 食事付き (お手伝い:)
- ・1月9日(火) 米小袋作業(生産者:石脇、消費者:姫路)10:00~小袋詰め
- ・1月17日(水) 米委員会 田上さんの田んぼを視察します(詳細は1月の委員会案内にて)