

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

配布物:レジュメ、昨年の予約米注文書、米新聞(回収)

0 理事会・各委員会・事務所等からの報告・提案

取検より 干し芋の購入協力よろしくお願ひします

理事会より 個人情報については数名だけNG。リストを作って共通理解をはかる。保護方針を今後作成する。

- ・ポストさんへのお礼。内容が良くなった
- ・新パンフレット完成間近
- ・木山初市への出店。お試しも1件あって良かった。

40周年 11名ほどの実行委員でやってる。

- 記念
- ・9月14日(土) 県立大学にて講演 高丸さんと高山さんが名古屋で聴いた話(ゲノム・原発等のお話)
 - ・講演料はオリジナル手拭いを製作販売して稼ぐ。記念冊子を作る。注文書でメッセージリレーを再開。
 - ・交流会へ以前関わってくれた方々をお呼びしたいので名前を挙げてほしい。河口さん、梅井さんなど
 - ・米倉庫建設について真実さんにメッセージ執筆依頼。地震については高丸さん。
 - ・会ならではの、「提携」の大切さをみんなで感じ取れるようなものになるといいな(永井)

1 稲作の状況

島川

- 下田
- ・春耕2回目終了。ぺんぺん草やナズナなどを鋤き込む。肥料散布後に再度耕す。
 - ・種まきは4月20日頃に家族総出で行う。
 - ・アイガモの雛が値上げ 450円から600円へ 200羽購入、反当り10羽入れる

佐藤真実

- ・春耕終了(稲刈後3回目)。稲わらの分解促進のため。
- ・昨年から乳酸菌、酵母菌、納豆菌などを培養して液肥をまいている(石灰でPH調整後)。
- ・種まきは5月になってから。酵母菌は土をふわふわにしてくれる(パンの発酵みたいに)

高丸

佐藤昭人

2 在庫・販売状況(2月29日時点)

◎米

・在庫数量(袋)

・販売数量(袋)

総数	内訳	考える会			GF個人		GF業者		会		GF個		GF業
		予約米	追加米	未納米	予約米	追加米	追加米	転換米	予約	追加	予約	追加	追加
475	訳	239	96	8	24	5	23	56	2月	2月	2月	2月	2月
		内備蓄米 24											
										44	7	5	1

※考える会:9月までに追加米は約50袋出る見込みです(昨年実績)。2月末現在、追加米用は約96袋なので

9月末在庫は約46袋となる見込みです(これとは別に未納米が約8袋)。

※GF個人:9月までに追加米は約6袋出る見込みです。2月末現在、追加米用は約5袋なので

9月末在庫は約-1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:5月中には在庫が無くなる見込みです。その後は転換米を販売。(不足した場合は会の在庫から貸しておく)

- ・ギフト用に稲穂を付けたらいいんじゃないか(下田)←今年の田上さんの稲刈体験のときに分けてもらえるよう頼んでみます

◎米ぬか(No3092) (年間販売数 約60袋)

2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	合計(12ヵ月)
4	7	3	8	9	6	4	4	4	6	5	7	9	72

この1年は70袋に増えてます。ちなみにその前の1年間は50袋。なんと1.4倍に増えてます!

- ・米ぬかの使い方を募集してみてもどうだろうか。ネタが無いときに4コマにできないだろうか。

精米後すぐに冷凍保存しているから新鮮だということもアピールできる。

◎焼酎 43度(3803) 25度(3804)

	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	合計(12ヵ月)	月末在庫数
43度	0	0	59	1	3	1	0	1	3	13	6	3	15	105	88
25度	24	0	137	14	32	15	5	14	16	9	24	18	3	287	107

・この調子で売れば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。

・4月に出来上がる焼酎の本数は、43度120本、25度510～520本で注文しました。(43度:25度=1:3 在庫数)
4月7日(水)に引き取りに行く予定です。配送日は19日(金)と23日(火)の予定です。

・予約注文数:43度**39**本、25度**111**本、25度1升瓶**9**本
 ・25度は4合瓶に換算すると133本になるので
 昨年と同じくらい予約注文取れました。43度は一昨年の10月から欠品してた反動もあったので、今年の39本は
 悪くない数字だと思います。予約人数は昨年42人に対し今年は34人と減少(昨年は2回注文を取った)

3 2月の提携米(ゆうきスター)PR週間を終えて

目的	① お米生産者と消費者のふれあい・交流を増やすために	実施日	
	② 提携米への理解を深める機会とし、年間予約の拡大をはかるために		2月9日(金) 13日(火) 小袋配送日
成果	キ・コルザ(奥山さん、A3) 玄米5kg×①	キ・吉里(吉里さん、A4) 玄米5kg×②	白米5kg×④
	キ・サスケ(福岡さん、B2) 玄米5kg×⑥	キ・道上(道上さん、B2) 玄米10kg×②	
	キ・美衣(大久保さん、A2) 玄米10kg×⑥	新規3件 追加2件	合計 4.80 袋 (145kg)

実施してみたの感想

・お留守が多かったが久しぶりにお会いできて良かった。タスキを掛けて会ういつもの横乗りとはまた違ってよかった。
 ・成果すべてがPRの効果かは？だが、年1回こういうのをするのは良いと思う。

・来年はどのような形で行いましょうか？
 ・来年も今年と同様でいいと思います

4 米委員会会だより(新聞) 4月号の「4コマ」について

・稲作の状況の話の中で「旭1号」の話題になったので、その際に編集長の意向をみなさんに伝えたとこ、
 「米の品種の歴史シリーズ」良いですねということになりました。系統図はネットで探せばすぐ出てくる(真実さんがすぐに
 探してくれました。LINEに送信済み)。各生産者の銘柄についてなど楽しみです。
 ゆくゆくは種苗法の話などに発展したら面白いなと思います(真実)

5 その他

・2024年産米の作付計画と地図の提出ありがとうございました。 ←来月の委員会で確認します
 ・今年の予約米注文書について、来月から話し合いたいと考えておりますので、昨年の注文書に目を通しておいください。
 →配布した注文書は来月持って来てください

今年も大体同じような形式でいこうと思っておりますが、改善点等ご意見を来月の委員会にてお願いします(福岡)

・養生園祭

・ジャンボタニシをまかないでという新聞記事が気になった(下田)

6 今後の予定

・3月17日(日) 養生園祭 10:00～14:30
 ・4月3日(水) 米小袋作業(生産者:佐藤真実、消費者:糸山) 10:00～小袋詰め
 ・4月10日(水) 米委員会 10:00～事務所1階(仕分場)
 ・4月17日(水) 那須酒造へのちのちの零引取り