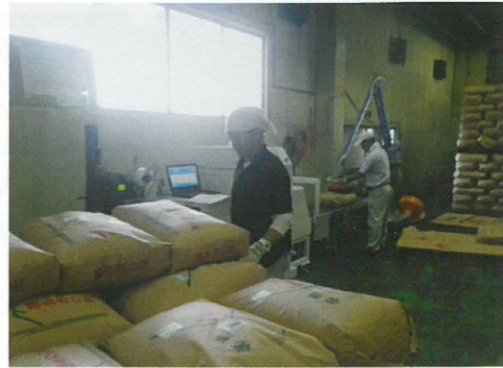


# 米はすべて放射性物質検査を受けましょう！

平成26年産米の喜多方地域の検査件数（平成27年7月1日現在）は、約106万件となっており、すべて基準値以下という結果となっています。御協力ありがとうございました。



## ○今年も全量全袋検査を実施します

全量全袋検査の意義は、本県で生産されたすべての米が検査され、すべての米の安全性が確認されていることで、消費者の皆さんの安心という信頼を確保することにあります。

検査の対象となる米は、出荷・販売する米はもちろんですが、自家用の「飯米」、親戚などに配る「縁故米」、販売される「ふるい下米」、「飼料用米」など収穫されたすべての米となります。

平成27年産米も県産米の安全性確保と一層の信頼向上のために、引き続き「米の全量全袋検査」を実施いたしますので、御理解と御協力をお願いいたします。

## ○平成27年産米の全量全袋検査にあたってのお願い

- ・自家飯米だけ作っている方でも、必ず検査を受けてください。
- ・全量全袋検査には、喜多方地域の恵み安全・安心対策協議会から配布されている、新しいバーコードラベル（平成27年産米用は**オレンジ色**）が必要です。（見本1）
- ・必ずすべての米袋にバーコードラベルを貼り付けて検査を受けてください。なお、昨年のバーコードラベル（緑色）は使用できませんので御注意願います。
- ・検査は「収穫されたすべての米」が対象です。全量全袋検査を受けて、**検査済みラベルが貼られた米袋**だけを出荷・販売あるいは「飯米」、「縁故米」として利用されるようお願いいたします。（見本2）



（見本1）  
平成27年産米のバーコードラベル



（見本2）  
平成27年産米の検査済みラベル

# ガンバってます！ サークルつばさ

「サークルつばさ」は喜多方管内の青年農業者で構成する団体で、14名の会員が視察研修、喜多方レトロ横丁出店、東京農工大農業サークルとの交流会等の活動をしています。

レトロ横丁出店では、会員が栽培したミニトマトやなすなどの農産物の販売や3合の米すくい取りゲームなどで訪れた方々を楽しませました。今年度から農産物加工にも取り組み、「アスパラガスの麺つゆ漬け」の試食を行ったところ大好評でした。来年こそは商品化して販売したいと意気込んでいます。



大盛況でした



麺つゆ漬けはいかがですか

## トピックス

### ●北塩原村で新嘗祭献穀米が栽培されました

平成27年度新嘗祭献穀者に、北塩原村の山本文磨さん・壽美子さん御夫妻が選ばれ、本県オリジナル品種「天のつぶ」を献穀米として献納することになりました。

山本御夫妻は献穀者として、春先の育苗から丹精を込めて管理されましたその「天のつぶ」は順調に生育し、収穫を迎えることとなりました。

10月に行われる新嘗祭献穀献納式には、御夫妻で出席される予定です。



作柄を確認している山本文磨氏（8/24）

### ●農家レストラン「みずふぁ～む」がオープンしました！！



喜多方市塩川町に農家レストラン『みずふぁ～む』がオープンしました。

経営主の大場秋江さんは「野菜本来のおいしさを感じてほしい」という想いから、旬の野菜にこだわったランチを提供しています。どの料理も素材のおいしさを感じられる一品です。喜多方市内には他にも農家レストランがありますので、この機会に足を運んでみてはいかがでしょうか？

#### 【喜多方市内の農家レストラン】

- 「農泊 小林」：岩月町宮津
- 「farm inn makefriends」：岩月町宮津
- 「農家民宿 赤トンボ」：豊川町米室
- 「みずふぁ～む」：塩川町吉沖