

# 岡山東米

自然の恵みと人々の努力の結集



# 美味しいお米づくりのために

## 土づくり

- ① 稲の刈り取り後、稲わら、堆きゅう肥など有機物を施用し、土を膨軟にします。
- ② 水田の作土は、18cm以上を目標に深く耕し、根が伸びやすい土壌環境に整えます。
- ③ 土壌診断に基づき、各種養分をバランスよく補給します。

## 栽培管理

- ① 優良種子を厳選して播種します。
- ② 薄播きで元気な苗を育てます。
- ③ 適正な施肥により美味しいお米づくりに努めます。
- ④ 中干し、間断灌がい等適正な水管理で根の活力を維持します。
- ⑤ 農薬散布を最小限に抑えて病害虫を防除し、安全、安心、信頼のお米づくりに努めます。

## 収穫・調製

- ① 適期収穫で、品質、美味しさを向上させます。
- ② 乾燥は、高温・急速乾燥を避け、胴割米を防止します。
- ③ 水分15%を目安に、過乾燥を防止します。
- ④ 整粒歩合80%以上、1等米比率90%以上に仕上げます。
- ⑤ ライスセンター利用等により、品質・規格の統一をはかります。

## 季節を楽しむ美味しいデザート

### 桃、ピオーネ、マスカット

長い日照時間が数々の特産品を育ててきました。その中で、桃、ピオーネ、マスカットは、JA岡山東が誇る極上のデザートです。贈り物にも喜ばれる逸品をぜひどうぞ。



JA岡山東



岡山東米携帯サイト

岡山東米の情報が今すぐ見れます

<http://ja-oh.jp/okayamahigashimai/>