

### 令和2年産情報

- 岩手** 早いところでは刈り取り開始の声が聞こえてきました。標高の低い地域から少しずつ始まって最盛期は中旬以降になると予想しています。
- 山形** 食味の良い米を生産するためには適期に刈り取ることが重要なポイントになることから、刈り取りの時期は、出穂後の日平均気温の積算値を目安に、青籾の割合や枝梗の枯れ具合、籾水分など、稲の状態をよく観察して判断することが大切で、積算気温を目安を「はえぬき」と「雪若丸」が950度から1,200度「つや姫」が1,000度から1,200度、登熟期間の気温が高い場合は収穫期が早まるため、地域の農業技術普及課等からの情報を参考にするように呼び掛けています。
- 秋田** あきたこまち(出穂期:7月31日)は、9月11日頃に積算気温1050℃に到達する見込みです。今後も高温が続く予報となっており、稲刈りが早まる傾向です。
- 長野** 各品種の当地域における登熟積算気温は、コシヒカリ1,025℃、あきたこまち1000℃です。※成熟期とは穂に5粒前後の青み粒を残す時期です。
- 新潟** こしいぶきの刈り取りが始まりました。新之助も出穂から4週間が経過し、穂が色づき始めています。もともと暑さに強い品種なので、台風後の高温にも耐えているようです。当初の予想よりやや早めの9月末から収穫が始まりそうです。
- 佐賀** 夢しずくは場所によって倒伏の報告がきています。さがびよりは影響は軽微です。塩害の状況は現状では把握できていません。

### 食品衛生責任者講習会開催情報

令和2年12月

日	曜	会場	
15	火	アルカディア市ヶ谷(私学会館)	市ヶ谷
17	木	食品衛生センター5階	千駄ヶ谷
22	火	連合会館2階	お茶の水
23	水	大田区産業プラザ4階コンベンションホール	蒲田
24	木	アルカディア市ヶ谷(私学会館)	市ヶ谷
25	金	アルカディア市ヶ谷(私学会館)	市ヶ谷

### 今週の玄米入荷情報

- 福島 会津コシヒカリ  
富山 富富富  
新潟 新之助  
福井 コシヒカリ テラル越前  
岩手 ひとめぼれ 前沢限定  
秋田 あきたこまち やまもと  
宮城 ササニシキ 登米特裁  
=2年産=  
千葉 ふさおとめ  
千葉 コシヒカリ HG  
茨城 コシヒカリ

### 生粋麺太 海老カレーらーめん 9/17出荷開始 期間限定販売



海老の旨味にカレーのスパイスにトマト・ニンニク・しょうがをほどよくブレンドし、海老風味の香味油で風味豊かな口当たりです。