

お米がちょっと“おもしろくなる”情報紙  
ひろしまの美味しいお米便り

# JA お米の宅配便通信

2017  
3月号

いよいよ春が来た！  
お米作りのスタートです。

「米」という字はよく見ると  
「八十八」の組み合わせ。

お米が収穫されるまで88回手をかけているから

この「米」という字になった、

という説もあるくらいなんです。

それほどお米作りは手間がかかります。

今は種もみから苗の発芽が始まる頃ですね。

田んぼでは冬の間に眠っていた土を耕して

活性化させる田おこしや代かきしろをしたら

その後、水を引き込み、土を平らにすると

田植えの準備完了です！

4月から5月頃に田植えが終わったら

雑草とり、病害虫の駆除、

水の管理など、田んぼの手入れが続きます。

夏にぐんぐん育った稲は

8月頃には穂が出てきて、

秋には収穫を迎えます。

こうして生産者の皆さんが

丹精込めて育てたお米は

JAの共同乾燥施設等で乾燥した後、

大切に保管します。

その後注文に応じて精米され、

「JAお米の宅配便」などを通じて

お客様のお手元へお届けしています。



お米に関する情報は

JA全農ひろしま

ホームページへ!



ひろしま米 キャラクター  
い〜ねくん

JA全農ひろしまホームページでは、  
お米の産地・品種紹介や基礎知識、  
お米が田んぼから食卓に届くまで、  
美味しい炊き方や雑学など、お米に  
関する情報を発  
信中です。農業体  
験産地交流会への  
参加募集も行っ  
ています。是非、  
ご覧ください。



<http://www.jazhr.jp/iine/> ひろしま米 検索

## 皆さまからのお便り待ってます!

○お米・ごはんに関するエピソード ○地域の行事  
○商品に関すること ○絵手紙 など、お気軽にお寄せください。

〒739-0008 東広島市西条吉行東2丁目3-41  
JAお米の宅配便 事務局行き

FAX ▶ 082-431-3333

JA全農ひろしまホームページ内の「広島のお米」  
ページに投稿フォームをご用意しています。

お寄せいただいたメッセージやイラスト・ぬりえは、  
JA全農ひろしまホームページで紹介させていただきます。

お便りをいただいた方へい〜ねくんグッズを進呈しております。  
「氏名・住所」を明記のうえ、お寄せください。

JA全農ひろしまホームページ ▶ <http://www.jazhr.jp/>