

令和5年9月吉日

お客様へ

みなみ魚沼農業協同組合
米穀販売部 特産販売課

令和5年産「南魚沼産コシヒカリ」の特徴につきまして

拝啓 平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、当地、南魚沼では令和5年産米の収穫は本格化しており、順調に集荷は進んでいます。しかしながら、お米の品質に関しましては、ニュース報道において新潟県が取りあげられておりますが、梅雨明け以降に続いた異常なまでの高温と少雨、そして台風に伴うフェーン現象の影響により、お米が白くなる高温障害（背白、基部未熟等）が見られております。

食味についてはJA内の試食官能試験において、例年と同様の評価となっており、食味に影響するタンパク含有量についても独自の検査を実施しており、JAの基準をみたしております。令和5年産「南魚沼産コシヒカリ」は、例年と比べ少し白い粒が混じっていることと、食感については若干柔らかく炊き上がるこれが特徴となります。

今年は、異常なまでの高温少雨に見舞われた南魚沼ですが、生産者とJAが一丸となって良食味の栽培に努めてきました。ぜひ、お客様よりお腹いっぱいにお米を食べていただき、南魚沼を応援いただけますと幸いです。

今後とも、「南魚沼産コシヒカリ」をご愛顧いただけますようお願い申し上げます。

敬具