

おくたま農産だより

Vol. 31

2025.11.10

ご挨拶

農)おくたま農産
代表理事組合長 小野寺勝義

すっかり涼しくなり季節は冬を待つばかりとなりました。お陰様で収穫作業は大豆を残しほぼ終了となり落ち着いて反省会ができる季節となりました。今年は色々反省点があるので・・・。現在「道の駅むろね」でお米の販売をしております。今年の作付けは少ないので組合員への供給はできませんが、契約で供給する分を販売しております。他の生産者価格より少しだけ安く販売しています。現在の米の価格に違和感があるので人の値段は気にせず生産費を考え再生産価格での販売となっております。今の価格高騰に便乗しないよう、そして出来れば継続して運営できる価格が望ましいと考えます。来月の7日に感謝祭を開催いたします。是非おいでになりお餅を食べながら色々なお話を頂けたらと思います。来年の米の作付けなどetc.これから今年の決算をする時期になります。今年の数字や気候や人口減少等を考え、国の方針ははっきりしませんが最善を見つけて参ります。



<発行人>
農事組合法人 おくたま農産
責任者 代表理事組合長 小野寺勝義
連絡先 0191-56-2301
E-mail okutama-nousan@tmt.ne.jp

大豆の収穫作業開始！！おくたま農産の今年産最後の収穫作業です。

7月下旬の「スイートコーン」収穫作業から始まり、9月・10月に実施した「飼料用稻（WCS）」「主食用米」「飼料用米」の収穫作業が10月24日をもちまして完了しました。

そして11月4日からは最後となる「大豆（リュウホウ）29.8ha」の収穫作業が開始しました。

本年産の大豆は、圃場状態も良く倒伏も少ないとからスムーズに作業（1日2～3ha収穫）が進んでいます。品質的にも粒が大きく粒張りが良く期待されます。10日間ほどの作業を予定しており11月中旬には終了する見込みです。

《おくたま農産が生産する作物》

- スイートコーン（わくわくコーンほか）：2.2ha：7月17日～8月18日収穫作業
- WCS（つきはやか）：4.2ha：9月16日～26日収穫作業（雨で苦労しました）
- 主食用米（ひとめぼれ・こがねもち）：3.8ha：もち9月19～22日、ひとめ9月27日収穫作業
- 飼料用米（たわわっこ・つぶゆたか）：132.3ha：10月4日～24日収穫作業



室根山をバックに2台の汎用コンバインで作業



天候、圃場状態ともに良好



約30aでスタンドバックに移し替え



どれどれ今年の品質はどうや？



上出来だな！



⇒



⇒



千厩CEに運んで荷下ろし！ ⇒ 準備されたコンテナに投入！ ⇒ コンテナが溜ったらは、ラックで転送されます。
○厳美ライスセンターに転送され大豆は乾燥調製後、農産物検査を受検しJA倉庫へ（一部は味噌加工用として使用します。）

飼料用米（たわわっこ・つぶゆたか）の収穫作業完了

10月4日から始まった飼料用米（132.3ha）の収穫作業は10月24日に終了しました。

9月下旬に降雨が続いたことで心配された作業も順調に進み、予定した日程内で終了することができました。アオカナ発生による発芽不良や高温少雨下での水管理や雑草発生などもあり、収量面では課題が残りましたが、コンバインオペレーター、運搬担当、整備士、燃料担当の皆様には、安全作業に努めて頂き無事故にて終了しましたこと深く感謝申し上げます。

○たわわっこ：生穀重量718t、玄米見込重量329t、反収459kg（前年474kg）

○つぶゆたか：生穀重量595t、玄米見込重量249t、反収419kg（前年453kg）

※主食用米ひとめぼれ収量は、作付2.69ha 収量11,250kg（375袋/30kg）反収418kgでした。



6台のコンバイン及び2tトラックをフル稼働し作業計画以内で終了できました。

千厩CEに生穀1,313トンを搬入

稻わらの梱包作業も順調！！ 畜産農家の大切な粗飼料を確保・提供しています。

飼料用米の収穫作業と合わせ、畜産農家へ供給する稻わらの梱包作業も順調に作業が進んでいます。約1,200本を供給する計画です。



稻わらの集草作業

梱包作業

梱包後ラッピング作業

農道に整理し畜産農家へ

収穫作業の終了に伴い、洗車（どろ落とし・ゴミ落とし）、点検・整備後に格納庫へ保管！



外観・足回りのどろ落とし

洗車機を使い、詰まったワラくずやどろなど丁寧に落とします。



洗車後には佐々木整備士が細部の清掃および点検作業を実施

次年度に向け、格納庫に保管

編集後記

今年の収穫作業も残り大豆の収穫だけとなりました。

今後、生産されたお米と大豆を活用し、加工部により味噌加工が開始されます。

さて、本年度の収穫感謝祭が、別紙のチラシのとおり開催されます。

多数の参加をお待ちしています。いっぱい餅を食べに来て下さい。

菅原

追伸 感謝祭のお餅は加工部が心を込めて準備します。

加工部だより

昨年仕込んだお味噌は10月から供給しておりますが、おかげさまで売れ行き好調です。引き続きご利用下さるようお願い申し上げます。

追伸 感謝祭のお餅は加工部が心を込めて準備します。