

鶴岡のお米お届け致します

(株)アシスト
2025.4月号



お米を生産する上での最初の作業はお米の種に十分水分を吸収させる作業から始まります。その後、温泉水で催芽させ、種まきし発芽させます。10～15cmほど苗が成長したら整備した圃場に苗を植え付けます。田植が終わるまで育苗管理(温度調節等)が欠かせません。

田植までの圃場の整備も欠かせません。田んぼの水分が土深くまで浸透させ、作物へ酸素供給できるようにトラクターで溝を作る作業です。奥に見えるトラクターは田んぼの境界を作る作業を行っている所です。庄内米ができるこの地域では、この光景をみると春の訪れが感じられます。3/24撮影



種を水に浸し十分水分を吸収させます。水分が13%以上になると、呼吸が盛んになり、細胞の分裂や伸長が始まり催芽活動を活発化させます。3/24撮影



🏠 お米購入の皆様へ 🏠

令和7年産の新米から、価格の変更を予定しております。昨年に引き続きお米の価格について、昨今の原油価格の高騰、肥料、光熱水料、運送等に関わる費用が増大しており、苦渋の決断ではありますが値上げせざるを得ない状況となりました。皆様に引き続き長くご利用頂くことのできる価格を考えております。改定しましたら再度皆様にご報告いたします。また、追加分のご注文に関しまして在庫がない状態となり、ご希望に添えなかった事をこの場をお借りして深くお詫び申し上げます。

鶴岡のお米

お召しあがり下さいませ

農作業の様子や庄内、鶴岡を
独自のコメントで毎月発行する
チラシでお届けしています

生産者 株式会社 アシスト