

「米マッチング商談会2022」出展者情報シート（業務用米）

2022年生産地商談会					
出展者情報	出展者名	JA佐渡			
	担当部署	営農振興部 販売企画課	担当者名	山田 慎	
	住所	新潟県佐渡市金井新保4番地1			
	連絡先電話	TEL	0259-63-3101	FAX	0259-63-3821
	連絡先メールアドレス	jasadoeinoubu20@dune.ocn.ne.jp			
	ホームページURL	<input type="checkbox"/> 開設している ・ <input type="checkbox"/> 開設していない HPアドレス→https://www.ja-sado-niigata.or.jp/			
P R	お米の特徴	トキと共生した米づくりを行うために、佐渡で作られているコシヒカリは農薬や化学肥料を5割以上削減したお米に取り組んでいます。冷めてもおいしさが長続きするため、おにぎりやお弁当にぴったりなお米となります。			
	希望売り先	飲食店、弁当、おにぎり屋等			
	希望の契約について	(播種前、複数年等) 事前契約 (毎年6月頃～ ※時期は要相談) (扱い数量) 88t (価格) 価格は毎年9月頃に決定			
	その他 PR				
販売	年間販売量(飼料米を除く)	13,788t			
	現在の玄米販売先	<input type="checkbox"/> 米穀店 <input type="checkbox"/> 卸 <input type="checkbox"/> 集荷業者 <input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> 食品会社 原材料			
	現在の精米販売先	<input type="checkbox"/> 一般個人 <input type="checkbox"/> 飲食店 <input type="checkbox"/> 旅館ホテル <input type="checkbox"/> 中食・弁当 <input type="checkbox"/> 学校・施設・企業給食			
	販売先の用途	<input type="checkbox"/> 主食用 <input type="checkbox"/> 加工用 <input type="checkbox"/> 米粉用 <input type="checkbox"/> 飼料用 <input type="checkbox"/> 輸出用 <input type="checkbox"/> その他			
	販売する業務用米の品質での特徴	<input type="checkbox"/> 良食味 <input type="checkbox"/> 炊き増え <input type="checkbox"/> 経時劣化 <input type="checkbox"/> 粒揃い <input type="checkbox"/> 硬さ <input type="checkbox"/> 白度 <input type="checkbox"/> その他			
	ふるい目	<input type="checkbox"/> 1.7mm以下 <input type="checkbox"/> 1.7mm <input type="checkbox"/> 1.8mm <input type="checkbox"/> 1.9mm <input type="checkbox"/> 2.0mm以上 <input type="checkbox"/> その他			
等級	<input type="checkbox"/> 1等 <input type="checkbox"/> 2等 <input type="checkbox"/> 3等 <input type="checkbox"/> その他				
生産	経営面積	自営面積 (4,631) ha 受託面積 () ha 従業員 (2,548) 名 (※管内生産者数)			
	栽培品種	品種名	栽培面積 ha	品種名	栽培面積 ha
		コシヒカリ	約3,865 ha	こがねもち	約39 ha
		こしいぶき	約575 ha		約 ha
	栽培方法 (該当項目に○)	新之助	約43 ha		約 ha
		栽培方法		栽培方法	
普通栽培(慣行栽培)			有機栽培		
減農薬栽培			無農薬栽培(天日干し)		
減化学肥料栽培			有機JAS認証栽培(天日干し)		
減農薬減化学肥料栽培	○(コシヒカリ)				
その他の栽培 (栽培方法と栽培面積を記入ください)	栽培方法: コシヒカリ(栽培期間中不使用米、自然栽培米) こしいぶき(一部減農薬減化学肥料栽培)				
保管	乾燥方法	<input type="checkbox"/> 火力 <input type="checkbox"/> 遠赤 <input type="checkbox"/> 送風 <input type="checkbox"/> 天日 <input type="checkbox"/> 二段 <input type="checkbox"/> その他			
	玄米色彩選別機	<input type="checkbox"/> 導入済み(一部のコシヒカリ) <input type="checkbox"/> 未導入			
	保管管理	<input type="checkbox"/> 常温倉庫 <input type="checkbox"/> 低温倉庫			
		環境点検の実施状況(4か月の1度に実施しています)			
	農産物検査	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし			
GAP	<input type="checkbox"/> あり ※ASIA GAP(団体認証) <input type="checkbox"/> なし				
流通	流通体制の特徴	(例) 産地精米、フレコン出荷、流通の取り組み等			
		玄米は紙袋、フレコン(色選済み)での出荷となり、島内輸送業者での輸送または宅急便などでの発送 JA佐渡の敷地内にはグループ会社の精米工場より産地精米も行っています。			