りんご畑の隅っこの田んぼから その1 2007

今年も無事 黄金色になりました
お日様と 皆さま様に感謝。
とれたての新米を
食卓に

まだまだ右往左往の
こ〜んな一年でした

天候等の事情で
第一日目のお届けが
予告より早まりました。
申し訳ありません

4月. 土づくり

土壌検査の結果に従ったら、
「田んぼやめて他の物植えるの〜て」
と地元の人に言われるほど たくさん
ミネラルと鉱物をまくことに。
てくてくてくてく 田んぼを歩き回りました。

4月〜5月

苗づくり《悪魔のように賢い・アイツ》

去年は実験的に少量(スズメ)作っただけの苗を、
今年は全量 自分で作るという
我々にとっては大冒険を敢行。
通常行われる薬による
モミ消毒はせず、つぬか菌消に
漬けて、有益菌を食べてもらうという
新しい方法を試しました。
で苗はすくすく育っていたのですが
ここで難敵出現!
育苗ハウスにしつこく入り込んで苗代のモミを食う
スズメたち!!
まず、ホウキウ防鳥テープを周囲に張りました。
次に、防鳥ネットを張りました。
一番安い「スーイッと通り抜けて行った」と隣者嘆く話。
三番目にもっと目の細かい・高価なネットを張りました。
それでも入り込んでくるヤツが! しかも毎日!
「どうも、ハウスの下をもぐってるらしい…」と、嘆く話。
ビニールハウスのすそをガンガン埋めて強化したのに、
まだ入ってくるモノケのように無気味なヤツ。
ついに、ある朝、実行犯逮捕される!
怒り心頭に発した田んぼ主任に、ホウキではたき落とされて、

おしみじみ一晩(カゴに)閉じ込めてから放そうと(実は温厚な)主任は考えていたのですが、翌朝見たら、死んでました。しかたがない、でももろい生き物です。

5月. 田植え

スズメともから守り抜いた苗は
無事育ち、田んぼに。

6月〜7月《雑草と戦う》

4年前(農)主が実験的に作って来たミニ田んぼで
雑草の威力は、嫌というほど思い知らされて
いるので、16倍の面積となった去年からは
一回除草剤を使うことを余儀なくされて
います。去年は、それでまあまあ いけたの
ですが、今年は効果薄。
今では、ほとんど誰も使わなくなった、お蔵に
眠っていた手押し除草機2種(地元の人に
お借りしてきた)、何と、ネットを通じて手に入れた
超クラシックな 田ゲタ風除草器を
駆使して、主任が田んぼを
歩き回ることが度々なりました。

8月〜 実になる

肥料のやり方等で、よそより育ち方が
遅れるのは承知していましたが、それでも、
何かと心配なもの。9月に入って、やっと
胸をなでおろした、というのが実情です。
今まさに収穫最中。(19日 記)
今年は、面積の半分を天日干しに、
という野望を実現中です。
後半(年明け)にお届けする お米は
はざかけ天日干し米になります。

今年のお米の新たな取り組み
——安全安心なお米を目指して

1. 苗を自分達で育てるところから始めています。
2. 有機質を主体にした肥料を使い、化学肥料の削減を図っています。
3. 稲に有効な菌を活用して、化学農薬の出番を出来る限り減らしています。

減農薬有機栽培に向けた取り組みを、これからも進めて参ります。

●お米の保存期間

お米は出荷前に精米してあります。(精米日はお米の袋に記載されています。)この精米後、白米は約1ヶ月、玄米は来年の春までが美味しくお召し上がりいただける目安です。
※保存の状況によってこの保存期間は異なります。

●保存方法

なるべく風通しのよい日陰で保存して下さい。冷蔵庫に余裕がある場合には、密閉した容器に入れて冷蔵庫で保存するのが一番望ましいようです。

●玄米の炊き方

もうご存知の方も多いと思いますが、玄米は炊き方によって「ふっくらもちもち」から「パサパサでヌカくさい」まで美味しさが大きく変化します。善積農園では、失敗が少なく美味しくたける圧力鍋の使用をおすすめしています。ヨーグルトを加えると、さらに美味しく炊き上がります。

圧力鍋を使った玄米の炊き方

※それぞれの鍋により炊き上がりまでの時間や方法は異なります。
1.玄米を水でとく。
2.ヨーグルトを入れる場合は、玄米3合につき、大さじ2杯のヨーグルトを入れヨーグルトの固まり が残らないように、よくかき混ぜる。
3.時間があれば、1時間以上浸け置きにする。
4.鍋を強火にかけ、重りが動き、圧力がかかったらごく弱火にして炊く。(炊飯時間はそれぞれの鍋により異なります)
5.なべの中の蒸気が完全に抜けてから、ふたを開ける。
6.シャモジで上下を入れ替えるように混ぜれば完了!
冷めた玄米は美味しさが半減してしまうため、熱いうちにラップで一食分ずつ包んで冷凍するか、おにぎりにすることをおすすめします。

善積農園
〒399-4301長野県上伊那郡宮田村3180-4 TEL/FAX 0265(83)1674
HPアドレスwww.yoshizumi-noen.com e-mailアドレス info@yoshizumi-noen.com