七転び八起きの果てに…

田んぼだより
その3
2009

とりあえず今年は 無農薬達成のお米です

4〜5月 苗作り

* 有機栽培農家で知を馳せる、小林攻明さんの本を参考に苗にトライ！すると苗はすごくいい感じ。幸先のよいスタートです。

* 田んぼいっぱいに咲いた愛らしいレンゲ。除草効果はほとんどなかったが、肥料としては有効だった。でも根腐れを起こしやすく今後もレンゲの種まきを続けるかは未定です。

* 2年前には散々悩まされたスズメにお米の稔を食べられる被害も今年は随分減りました。

5月末 お田植え

除草効果があるという和合を、例年通り田んぼにまきました。でもやはり例年通り雑草が芽を出して、ムムム…

6-8月

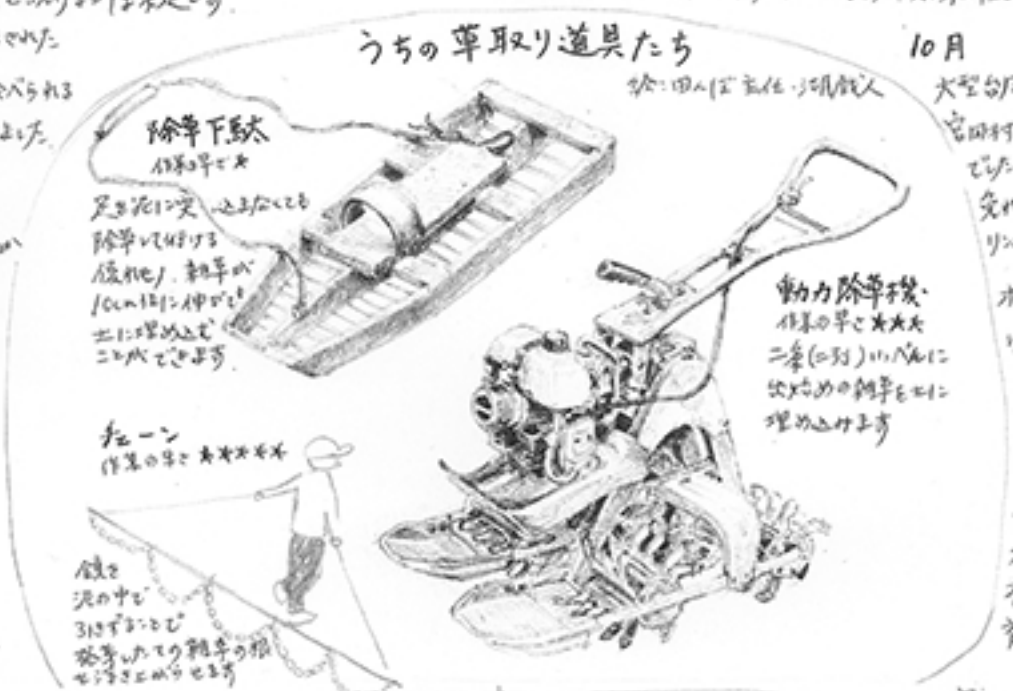
* チェーン除草が茎葉部の雑草に効くと聞いて7月末にやりましたが、その間にも雑草が1メートルにもなって、稲苗の雑草を鎌で刈ってもはびこり根腐れしておりました。

* 今年からかわった動力除草機を、それなりにしか効かず機械を使う分ベテラン人は早いけど重くてしんどい。果たして使利なのか不使なのか、微妙なところです。

となると結局除草下駄が一番！…でも時すでに遅し。ニョキニョキと大きくなった雑草には下駄は使えません。

うちの草取り道具たち

於：田んぼ主任・小林攻人



除草機と下駄はヤフオクで買いました。田んぼ主任はマニアックな農機具などで探すのがとてもうまいです。でもそんな農家さんが他にもたくさんいるようで、いっぱいはいくつも入札があり、メラメラ競り合います。

* 七月は連日雨。お米にも日照が欲しいところでした。

* そんなこんなありたどりつくうち、田んぼのあちらこちらで雑草が伸び盛り。最後はやはり家族総出の草取りじゃ〜。腰を心と折り曲げ、裏に泥の中を歩く作業はなかなかヘビーです！でも終わったときは爽快!!

* 田んぼと大豆の輪作は雑草が生えにくく育ちが良いということで数年から取り組み中ですが、うーんこれもまた、効果のほどは？？です。

10月

大型台風18号の接近に大緊張。宮田村はまさしく台風の通り道でしたがわずかの差で被害を免れ、お米は問題なし。リンゴも大事には至りませんでした。

ホッとしたのも束の間、収穫を終えてみると思っていたよりぐっと収穫量が少ない…（冷やっ！）

やはり雑草の勢いに稲が負けてしまったのが大きな原因のようです。そんな中でもすくすくと育ったうちのお米たち。

実りの喜びもひとしおです！少数精鋭の善積つつのかり、どうぞかわいがってやって下さい！

今年のお米の取り組み
——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. 有機肥料だけで育てています。
3. 稲に有効な菌を活用し、化学農薬は使用していません。

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。

●お米の保存方法

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. 玄米を水でとぐ。
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 nine@yoshizumi-noen.com