

苗作り

春に稲の苗を育てるところから、私たちのお米づくりは始まります。一部の苗が伸び悩んでいましたが、大先輩のお米農家、中野さんにアドバイスをいただき、無事生え揃ってまぜまぜのスタート!

草取り

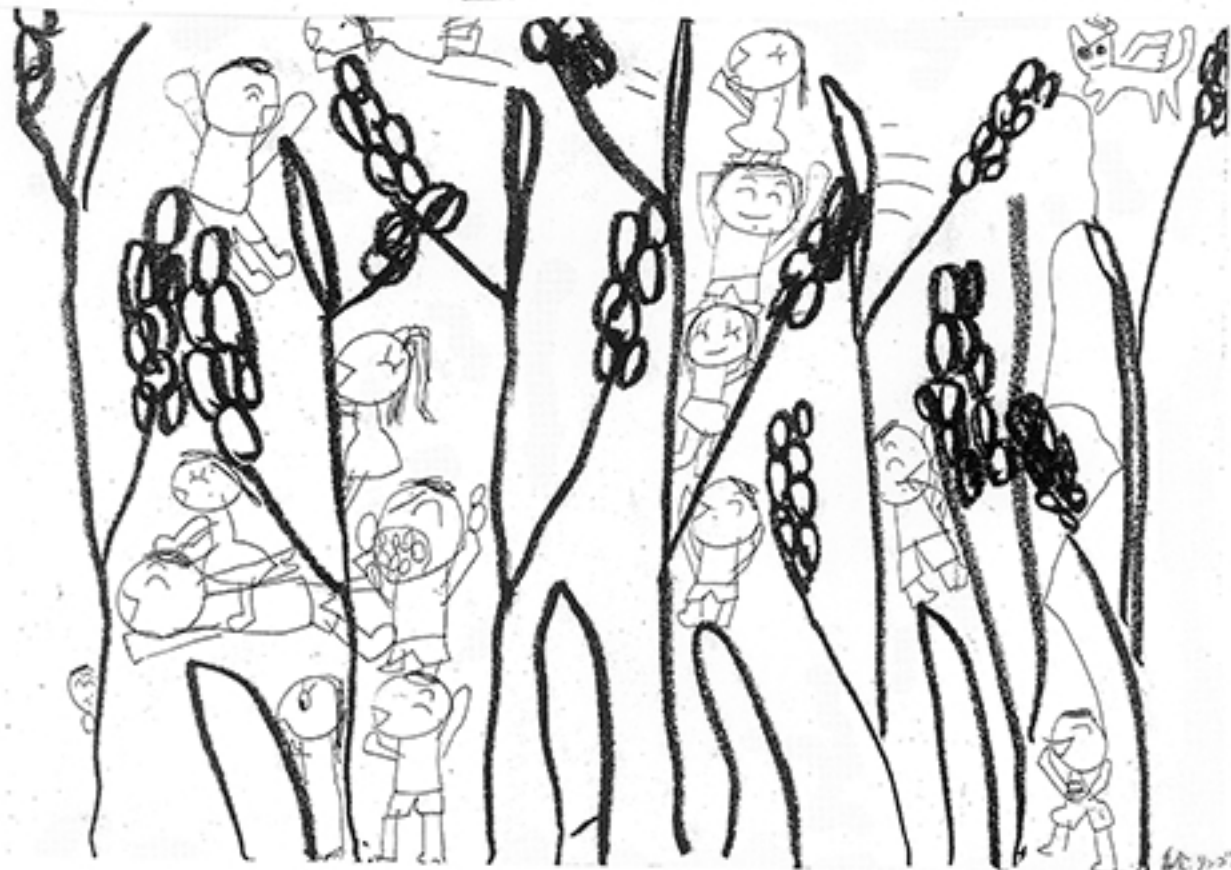
なげなしの大株を扱い、エアー!と購入した除草機がめいめい。はいいろいろ使いづらく、万能とはいきません。惜しい買い物になってしまいました。やはり親りは除草下馬太! 田んぼ主役が7月の大半を費やし、埼玉から来た人も登場して雑草を踏みまわす。草の根はかなソコやしらぬゾ。



収穫

見た目はなかなかの豊作かと思いきや、収穫は今ひとつ…。例年より沢山のご注文をいただいたのですが、天候の影響もあってお米の量が減りました。山のつ谷のつ谷の無農薬栽培ですが、よほどお米を大切にしようとして行きた…と思っております。

家族の近況……
おにぎり大好きなうちの子どもたち。6才になったリンゴ、子は下等にながう自分で握りおにぎりを食べた様子。リンゴウ(2才)と一緒に、ニコニコおにぎり。管絃の何倍もの量のおにぎりを食べています。おにぎり、1袋大! もうすぐイネ育園は秋の遠足。リンゴ、子と一緒に新米おにぎりを握りまわす!



今年のお米の取り組み

—安全安心なお米を目指して

1. 稲に有効な苗を活用して、栽培期間中無農薬で育てました。
※病害の被害があまりに激しい年には、化学農薬を使うこともあるかも知れません。
2. 有機肥料だけを使っています。
3. 苗を自分達で育てるところからお米作りを始めています。

●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

玄米は炊き方によって「ふっくらもちもち」から「バサバサでヌカクさい」まで美味しさが大きく変化します。善積農園では、美味しく炊ける圧力鍋の使用をおすすめしています。炊き上がりの味に遜色なく、焦げつかないので電気圧力鍋が一番のおすすめです。

●玄米の精米

また、玄米の表面だけを精米する「1分つき精米」をすると、栄養分はそのまま残して食べやすい玄米になります。精米機は精米度無段階のもので家庭用も出ています。

●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。スイッチを押すだけの電気圧力鍋も市販されています。

1. 玄米を水でとぎ、お好みで塩を少々加えます。
2. 時間があれば、1時間以上浸け置きにする。
3. 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。電気圧力鍋ならスイッチを入れるだけ。)
4. なべの中の蒸気が完全に抜けてから、ふたを開ける。
5. 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。