田んぼだより
その5
(2011年)

何はともあれ 新米シーズン到来です！

苗作り

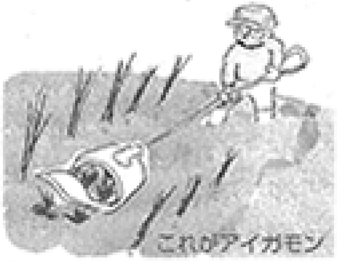
春に稲の苗を自ら育てることから、私達のお米作りは始まります。今年もやるぞー！オー✊と張り切ってスタート…のはずが、あれれ、伸びの悪い稲がちらほら… 根はぐんぐん伸びているのですが、上の成長が進みません。どうやら何か良くない菌に"悪さ"されているようです

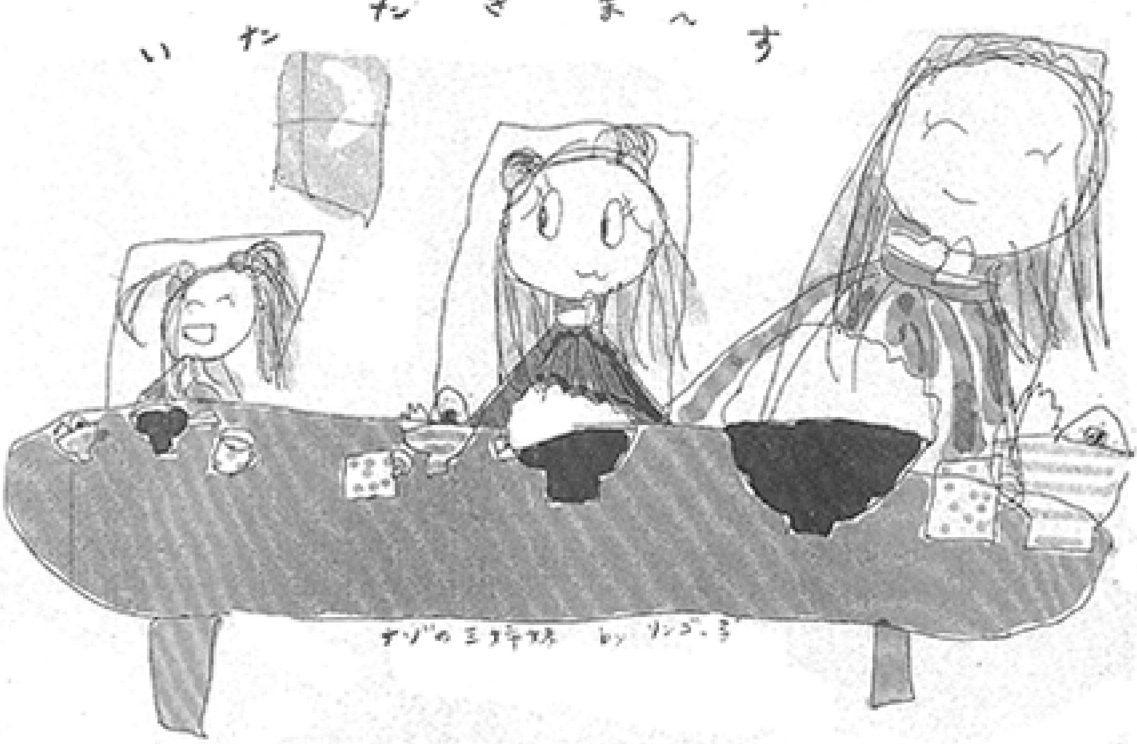
お田植え

機械で植えきれなかった所をちみちみ補植要員のりんごまるが頑張りました。子供は軽くて泥の中にずぶずぶ埋まらないので田の中をひょいひょいっと歩いてました。今だけの特権！

道具

除草下駄はじめ原始的道具を駆使して、田んぼ主任、雑草と戦う日々！ 今年は除草道具に「アイガモン」が仲間入りしました。"手押し機の先に取り付けて掃除機をかけるように、合鴨が泳ぐようにスイスイっと草取りできる。"というユニークさにひかれて入手しましたが、刃の減りが早すぎる！「なんじゃこりゃあ」と挑戦好きの田んぼ主任が改良を重ね、使い勝手は劇的にUP…ですがアイガモンは土の表面の草をカットしていくだけなので、一時は草がなくなってもまたすぐ復活… そのため、「草が生えすぎて仕方ない！」という時に緊急避難的に活躍するのが良さそうです。他の除草道具も駆使しましたが、手ごわい今年の雑草になかなか打ち勝てず… とほほ
無念の汗を流した夏でした！


これがアイガモン



ナツの王子様 by リンゴ・る

稲刈り

田んぼのところどころは雑草のせいで悲しい状況ですが、台風にも負けず、どうにかこうにか実りの季節を迎えました。陽に透けて黄金色に輝く稲の景色はやはり最高！
収穫量がふるわなかったことも夏の草取りのハードさも忘れてしまう美しい光景です。そして新米をいただく時間はやはり幸せです

今年のお米の取り組み
——安全安心なお米を目指して

1. 稲に有効な菌を活用して、栽培期間中無農薬で育てました。※

※病害虫の被害があまりに激しい年には、化学農薬を使うことが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

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、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。少量の塩と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、塩少々と大さじ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。電気圧力鍋ならスイッチを入れるだけ。）
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
TEL0265(83)1674/FAX0265(96)0680 〒399-4301長野県上伊那郡宮田村3180-4
HPアドレスwww.yoshizumi-noen.com e-mailアドレス info@yoshizumi-noen.com