竜おうみ米の産地を訪問しました!

竜おうみ米は滋賀県・竜王町稲作経営者研究会のお米です。品種は「みずかがみ」「秋の詩」「キヌヒカリ」で、ブレンドではなく収穫の順番に届きます。　7月11日に、消費材委員会の委員3名で産地を訪問しました。　炎天下の中、田んぼで生産者の臼井さんとJA職員の松居さんからお話を伺いました。

整然と稲穂が並ぶ私たちのお米。　随分丁寧に世話をしてもらっているんだ、という印象でしたが、それでも「クサネム」「イヌホタルイ」「ヒエ」など、厄介な雑草を全て取り除くことはできないと、その生態を詳しく教えていただきました。　毎日この暑さの中で作業されているんだ…と、有難さが身に沁みました。　その後お米の倉庫へ移動して、涼しさにホッと一息つきながら、高く積まれた30ｋｇの米袋を見上げました。　生活クラブのお米は青い札がつけられ区別されています。

お話で一番驚いたことは、田んぼには琵琶湖から直接水を引いているのではない、ということでした。　琵琶湖の水をいったんポンプで６０ｍ 上流まで引き上げて、ダムやため池に入れ、そこから水を引いているそうです。　米作りにはたくさんの水が必要なんですね。　田んぼで使った水は再び琵琶湖に戻すため、水を汚さないことを信念とされています。

竜王町は、栽培面積の約 70％が環境こだわり米（減農薬、有機肥料使用）の田んぼで、地域ぐるみで環境に配慮した米作りを行っています。

私たちの竜おうみ米は、そんな中で使用する農薬を除草剤３成分以内で栽培されています。除草剤で苗は枯れないのかなと疑問に思っていましたが、使用している除草剤は草を枯らすのではなく、水に膜を張り草の発生を抑止するのだそうです。　その膜はそのまま土の上にたまり草の発芽を１ヶ月くらいは防ぐそうです。　しかし１ヶ月後に生えてくる草には薬は使えません。　作業の中で草刈りが一番大変だそうで、除草剤を播くタイミングも重要だと感じました。

気候変動の影響も大きく、ひょうが降ったり、ビニルハウスに穴が開くほどの突風が吹いたり、今までなかったことが起こっているそうです。　牛を飼ったり、果樹を作ったり会社組織にしたりと生産者の在り方も模索されています。

生活クラブとの取り組みは、再生産可能な価格の設定なのでありがたいとのこと。　私たちは「よやく・る」で、食べる約束をし、（自分のお米を確保し）、産地の継続を支えたいと思います。

おいしい「ごはん」食べてますか。

なんだか体がシャキッとしないな…と思ったら「コメを食べてなかった」ということありませんか？
暑かったこの夏…朝はパン、昼は麺類、夜はビールと一緒にちょっと濃い味の肉料理にたっぷりの夏野菜…ちゃんと食べても
おなかが落ち着かないとき、私はごはんを食べることで体調が整う気がします。
そのままでもおいしいのですが、こんなおともはいかがでしょうか。

北海道産塩こんぶ
（北海道ぎょれん）

焼津のまぐろ佃煮
（㈱ヤマボシ）

焼きのり
（みえぎょれん販売㈱）

黒豆納豆
（㈲山重食品）

おいしいごはんを食べながら、ぜひ作り手の顔や広がる田んぼを想像してみてください。

りんごの季節がやってきたー！！

今年は小玉傾向ですが、「なり」はまずまずとのこと。 楽しみです。
１日１個のりんごで医者いらず。
胃腸の働きを整えてくれるりんごは食欲のない時にもお勧めです。 いつも食べている方はもちろん！ 食べたことのない方も
ぜひ生活クラブのりんごを
食べてみてみて♬

10/9 生活クラブ生協フェスタ！！@鶴見緑地

竜おうみ米の生産者もりんごの生産者も参加予定。ぜひ会いに来て、直接話を聞いて、色々買い物もして、生活クラブをもっともっと好きになって下さい！　産直の品物や美味しい食べ物、お得な消費材の販売もありますよ♡