竜おうみ米　消費材委員の産地訪問日記

3月　温湯消毒

4月　播種・育苗

3月13日（2023）

　種もみを60℃のお湯に10分つけて冷水で冷やす「温湯消毒」。お湯に手をつけてみるとけっこう熱いです。温湯消毒のあとは倉庫へ移動。品種別に分けられた種もみの入った4kgのメッシュ袋をポールにかけます。このまま4月初めまで乾燥させるそうです。

「米作りには様々な工夫が必要で、そこにやりがいを感じる。それが楽しい」と聞いて、今年も竜おうみ米に期待が高まります。

5月　田植え

6月

7月

5月18日（2023）

　機械で手際よく田植えが進みます。トレーに載せた苗が次々と田んぼに植えられていく様子はカッコよく壮観でした。

田植えをしながら機械の後ろからぽろぽろと除草剤がまかれていました。除草剤は草を枯らすのではなく、水中に膜を張り草の発生を抑止します。その膜はそのまま土の上にたまり草の発芽を防ぎ1ヶ月くらいはもつそうです。これから夏を迎えるにあたり、雑草や虫の発生を思うと栽培の苦労がうかがえました。

8月　出穂

9月　稲刈り

7月11日（2022）

　田んぼに、私たちのお米が青々と茂っています。が、7月の田んぼは、とにかく暑いです。

臼井さんから「除草剤の効果がなくなった後の草刈り作業が一番大変だけど、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有難い。また、水は田んぼで使った後、再び琵琶湖へ戻すため、水を汚さない事を信条としている」というお話を伺いました。この、猛暑の作業のおかげで美味しいお米が食べられるのだと実感しました。

10月

9月下旬予定！（2024）稲刈り

　実りの季節。新米収穫。

どんな機械でどうやって収穫しているのか？

一緒に見学に行きませんか？

竜おうみ米は使用する農薬は除草剤1回（3成分以下）のみで栽培されています。

炎天下の草抜きはとても大変な作業だそうです。それでも環境に配慮し琵琶湖の水を守り、そして食べる人も嬉しいそんなお米を作っています。お米は1年に1回しか収穫できません。自分の食べるお米を信頼できる生産者に作ってもらいませんか？「作ってください。私食べます。」その約束が「よやく・る」です。