

稲刈り真っ最中の

竜おうみ米の産地を訪問しました！

ごはんを
食べよう♪

残暑の厳しい9月9日、市場のお米は品薄で値上り、生活クラブでも注文殺到で現場が回らず遅配も生じる中、少し不安を抱きながら、竜おうみ米の産地を訪問しました。今回は田村さんの圃場と作業場を見学しましたが、実際にたわわに実った黄金の稲穂を見てホッとしました。まず、キヌヒカリの稲刈りの様子を見学。特殊車両のコンバインで稲刈り・脱穀・風選を同時に行います。雑草ごと刈り入れてもちゃんと籾だけ収穫されます。他の田んぼに比べて明らかに雑草が生えている田で育つ我々のお米は、農薬(除草剤)がやはり少ないのだとあらためて思いました。しかし大きな雑草はコンバインに詰まり、その度にコンバインから降りて取り除かなければならず非常に手間がかかるなと感じました。

刈り取った籾は作業所で乾燥、籾摺り、玄米、くず米に分けられます。乾燥機では1日～1日半乾燥させ、籾摺機で籾殻を取り除き、30kgの袋詰めを手作業でされていました。



残暑厳しい時期に、騒音と埃もすごい中、稲刈り時期は1ヶ月以上この作業を続けるのは根気がいることだと思います。

JA 営農振興センターに移動して、田中さんと臼井さんにお話を聞きました。稲刈りは機械がしてくれませんが、籾摺りが

一番大変な作業だそうです。米作りの現状、今年のお米騒動で屑米でも非常に高く買い取る業者がいること、後継者の問題など、作り続けるために、非常にたくさんの方の努力がある事がわかりました。お米を作り続けてもらうことは、私たちが購入するという約束のもとに成り立っています。ぜひ、よやく・るして今後も安全なお米を食べていきましょう。(竜おうみ米は、大阪の水と相性がいいです!!なぜならば、どちらも元は琵琶湖の水ですから!!)



今年のりんごはどうじゃろな



アップルメイト(*1)が5回で終了し、ふじの配達も中盤となりましたが、お味はいかがでしょう? 11月、目合わせ(*2)に参加し、りんごの生育状況と出荷基準を確認しました。炭疽病(*3)がまん延、カメムシの発生と被害が続き、ふじの出荷基準はカメムシのキズは2か所まで許容としました。さび、変形などの許容基準も確認しました。見学した園地では炭疽病の被害果がほとほと落ち、樹になっているものも病気のものが見受けられました。生活クラブ基準の出来るだけ環境に負荷をかけない作り方と、収穫は熟してからという約束で私たちのもとに届いているりんご。気候が変わってきている中、生産者の苦労は計り知れないものがあると思います。だからこそ食べるよという約束をし、私たちの産地を守っていきたいです。私たちのできること。まずは食べること。そして食べての感想を生産者カードで提出すること。生産者カードの集計がその年の生産者の成績となります。

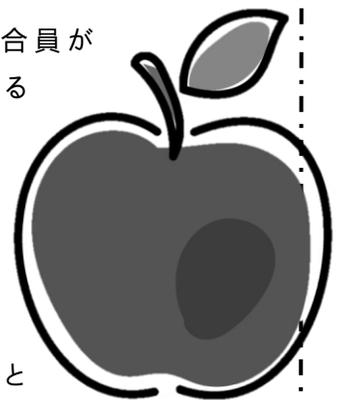
美味しい時には美味しいと伝えることが生産者の作る励みにもなります。ぜひ美味しかったよと伝えましょう。

来年もまたりんごの季節がやってきます。今年食べ損ねた人も食べた人もみーんな来年はよやくるして食べてつながりましょう。

*1 りんごが2kgずつ6回届きます。りんごのなりに合わせるため届く期間に幅があり、品種も来てのお楽しみの企画です。

*2 生産者、生活クラブ職員、組合員が一堂に会し、出荷基準を決める会議。傷、変形などのあるりんごを並べ許容範囲を決めます。

*3 カビの一種である病原菌が原因で発生する病気。どこにでもある菌で樹に付くと雨で広がる。



伊賀有機収穫感謝祭に参加してきたよ～

12月7日、好天に恵まれ、やさいBOXの産地伊賀に行ってきました。生産者と共にたくさんの収穫物を味わい、自然のブランコや滑り台で遊び、リースやしめ縄を作り、借り物競争で走りました。次回、参加者の感想も加え報告しますね。

