

# 長畝ふるさと通信

【2011年1月号】

新年あけましておめでとうございます。

昨年は100年に一度と言われる異常気象で散々な目にあいました。しかし、この異常気象が異常でなくなる前兆かもしれません。農作物は自然の力に逆らうことはできませんが、組合員全員の知恵と努力で今年も美味しいお米づくりに励んでまいります。

## ■ 種もみの温湯消毒

今年も温湯消毒が始まりました。種子消毒は米作りの基本であり、必ず行う最初の作業です。以前は個々の農家が農薬を使って行ってきましたが、4年前からJA佐渡では安心・安全なお米づくりを目指して、全量を農薬を使わない「温湯消毒」に切り替えました。長畝生産組合は当初からJAより作業受託しており、この時期になると約1ヶ月の間、休み無く温湯消毒作業に没頭します。

＜温湯消毒作業の全行程＞

① JA佐渡で取り扱う種もみは全量で約180トン。毎日6トンもの種もみを消毒していきます。毎朝、倉庫の種もみの山を見ながら「なかなか減らないな～」とため息が出ます。

ちなみに種もみ1袋は20kg ですからトータル約9000袋を処理することになります。



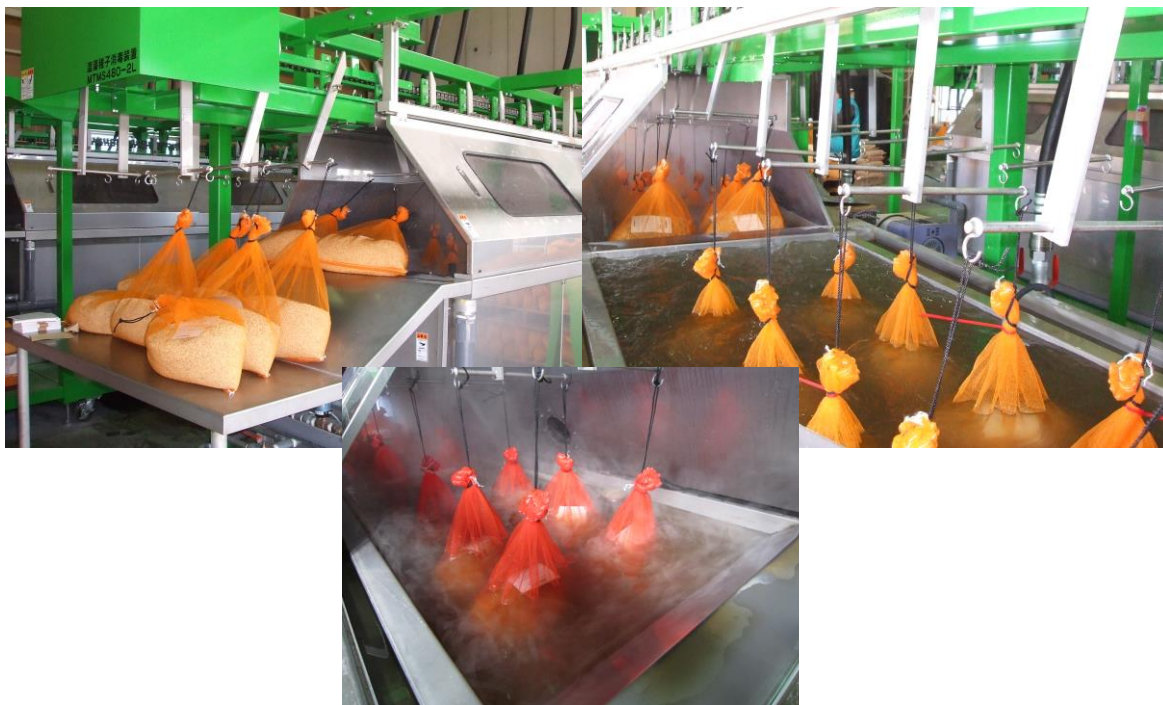
② まずは計量 20kgの種もみを自動計量器で4kgに小分けします。



品種別の内訳はコシヒカリが147トン、こしいぶき26トン、酒米900キロ、もち米4トン、その他うるち米が2トンといったところです。

品種毎にネットの色(赤・青・黄色・白・黒・オレンジ色など)を変えて区別します。なにせ種もみを見ただけでは、まったく判別できませんから・・・

③ 小分けされた種もみを「温湯消毒機」に流していきます。ベルトコンベアーにつるされた種もみは60度の温湯に10分間浸漬されたあと、冷却水で5分間冷やされて出てきます。



④ 冷却された種もみは大きな脱水機にかけられたあと、乾燥室で一晩乾燥されます。



⑤ 翌朝、乾燥された種もみを大きなコンテナに入れて1日かけてゆっくりと熱をさまし、次の日に運搬しやすいように20kgづつに袋詰めしてJAの各支店に配送されていきます。この行程を約1ヶ月の間、1日も休まず続けていくわけです。広い倉庫の中は暖房も効かず、大量の水を扱っているので体の芯から冷えて腰が痛くなります。単純作業で立ちっぱなし、流れ作業で機械も止められないのでお昼休みも交代で作業を続けます。見た目以上にきつい仕事ですが、「佐渡の安心・安全なお米づくりの最初の大事な作業を全部背負ってます」と言い聞かせて頑張っています。

## ■ 大雪で真っ白けです

佐渡も久方ぶりの大雪です。天気予報は毎日雪だるま、田んぼは見渡す限り真っ白けです。



それでも春はやってきます。雪の下ではたくさんの生きものたちが「春はまだかいな」と首を長くして(どこが首かは定かではありませんが・・・)待っている事でしょう。

3月はじめには決算総会を開催して、1年の成果を組合員に報告し、23年度の新たなとりくみがスタートします。会員のみなさま、本年も変わらぬ御支援、ご愛顧をお願いいたします。



豊作祈願・無病息災を願って「とうらやさん」です。今年も皆様にとって良い年でありますように願ってお酒を飲みました。