

長畝ふるさと通信

【2013年11月号】

■ 日本海側の宿命？

空はどんより鉛色。この時期の佐渡は毎日こんな感じです。金北山の頂きに雪が積もりだす11月上旬からず〜とアメ・アラレ。たまに覗く青空がなつかしい。紅葉をゆっくりと楽しむ間もなくあつという間に冬景色。毎朝の天気予報で見る太平洋側の晴天とは正反対、日本海側の宿命でしょうか…



■ 11月の農作業は悪天候の下で

- 大豆収穫…寒風吹きすさむ中、大豆コンバインに乗って大豆を収穫します。大豆は乾燥して



いないと収穫できないため、晴れ間を狙って作業していきます。収穫された大豆はJAへ出荷し選別・袋詰めされ販売されます。打ち豆の原料にもなる青大豆(岩手みどり)は一番最後に収穫し、選別・袋詰めしたあと組合で保管しながら「打ち豆」に加工しています。

- 耕耘…稲刈りを終えた田んぼはトラクターで耕し、稲ワラを田んぼにスキ込んでやります。こうすることで稲ワラが分解し、翌年の肥料分となるのです。組合の田んぼは大小併せて600枚くらいあるのでトラクター2台でも全部の田んぼを耕耘するのに一ヶ月以上を要します。今のトラクターはすべてキャビンが着いているので天候には左右されず快適ですが、以前は寒さとの闘いであったことは言うまでもありません。それにしてもデコボコの田んぼで一日中トラクターに揺られながらの作業もそう楽しいものではありませんよ。



■ 銀座にて・・・

東京・銀座に今年4月オープンした「AKOMEYA TOKYO」さんの店頭で販売促進活動をしました。お店は全国各地の厳選したお米（組合のお米も置かせて頂いています）を店頭精米するほ



か、こだわりの食材や雑貨を豊富に取りそろえ、それらを使用したレストラン（ランチを頂きましたが美味しい！お値段はやっぱりザギン）や粋なバーテンさんが迎える立ち飲みバーまで揃った「米屋であって米屋でない」楽しいお店です。炊きたてのごはんの試食会はどなたからも評判良く、感謝感激でした。これからコメもこんな風に売られる時代が来るのでしょうか。有楽町駅から徒歩3分、ぜひお立ち寄り下さい。

■ おけさ柿は・・・

佐渡では米に次ぐ特産品の「おけさ柿」。JA佐渡では平成10年当時5億円の販売高があったそうですが、今では2億円、生産者の数も700人から300人にまで激減しているそうです。今年は特に柿の着色が遅く、11月中旬は毎日悪天候の中、収穫作業をしている生産者を多く見かけました。柿をはじめとした果樹園芸は稲作に比べて作業の機械化ができないので、高齢者にはより負担のかかる仕事です。子供の頃にはどこの家の軒先にも干し柿がつるされていましたが、今ではこうした光景も珍しくなっていました。



■ 時代の流れは・・・

TPP、減反の廃止、補助金制度の見直しなど農政の大転換期が来ようとしています。地方の農業が衰退する一方で新しいコメ流通の形も生まれるなど、時代が大きく変わろうとしています。「生き残り」という言葉は好きではありませんが、農業は続けたいと願っています。これからもご指導下さい。頑張ります！

