

長畝ふるさと通信

【2015年9月号】

■ 9月は稲刈り集中月間

今年の稲刈りは9月3日スタートでした。当初の予定では8月27日頃から刈り取る予定でしたが、8月後半からの低温、雨天の影響で伸びてしまいました。最初は酒米「五百万石」、続いて飼料米・加工米「こしいぶき」は軟弱な田んぼが多く、コンバインが進まず、手刈りする場面も多くあ



りました。特にトキの餌場となっている山手の田んぼは水はけが悪く、毎年手刈りが恒例行事となっています。トキの餌場のために耕作放棄地を覆田した田んぼなのでドジョウやメダカ、カエルやトンボなど生きものたちが豊富に生息しています。手間は倍以上かかりますが、これからも大切にしたい田んぼです。



＜トキの餌場になっている田んぼでの会話＞

「今年も手刈りだの～」

「腰は痛いし、足は弱るし、いつまでやれるやら・・・」「トキが来る間はやらんきゃな～」

「その前に俺がくたばるわ」

「いやいや俺の方が・・・」「いやいや私が・・・」

ここ数年、同じ会話が繰り返されています。

■ コシヒカリは25日から

コシヒカリの収穫は25日から始まりました。27年産米から「朱鷺と暮らす郷コシヒカリ」の認証要件に「1等米のみ」という基準が設けられました。つまり「2等米」では認証されないということです。右の写真は9月30日に検査を受けたお米のサンプルです。結果は「1等米」で食味計の測定値では「食味値83点」と出ています。食味値が80点以上であれば美味しいお米と評価されるようです。ひと安心です・・・



■ 食味値の分析は

- ① タンパク・・・平均値は6.8%くらい。数値が少ないほどふっくらしたお米になる。
- ② アミロース・・・16～18%くらい。数値が少ない方がお米のばさつき感がない。
- ③ 脂肪酸度・・・10～20mg/100gくらい。酸化の進み具合を表し、少ないほど新鮮。
- ④ 水分・・・15%が出荷の基準値。

■ 夕日が沈むまで頑張る



刈り取り作業は8時30分～17時30分まで。作業の進み具合によっては夕日が沈むまで頑張っています。刈り取られたモミの乾燥・調整作業は夜の8時頃まで続くことも・・・。年に一度の収穫作業は楽しみでもあり、緊張感もあり。一年の成果をかみ締めながら休み無く続いています。

食味計は客観的なデータを分析し、お米の美味しさを評価しますが、それはあくまでも機械による分析でしか有りません。みなさんには是非、心で味わって頂きたいと思っています。

新米お待たせしました。10月15日、発送の予定です。「おかわりは自由です！」



■ 様々な表情を見せる秋の空と雲

「女心と秋の空」なんて言われますが、秋晴れの空に浮かぶ雲は実に様々な表情を見せてくれます。稲刈り中にふと空を眺めるとこんな風景が広がっていました。ここにトキが舞っていれば最高なんですけど・・・そう都合良くはトキも飛んではくれません。



- 10月より運送業者が「ヤマト運輸」に変わります。30kg玄米は段ボール包装して配達されますので、ご了承下さい。