



真保家の田んぼ 順調に育っています



田んぼを見回る藤宮さん

二十四節気 **芒 種** ぼうしゅ - 穀物の種まきをする頃
芒(ノギ)とは稲の穂先のような穀物のこと

田植えから約1ヵ月が経過しました。

稲の方も田んぼに根を伸ばして張り、色濃くなり丈も伸び、分けつも進んできました。分けつがもう少し進むと、今週後半頃から、田んぼの水を落とし、中干しに入り、同時に田んぼの溝切りの作業に入ります。

今、各農家さんのところへ今秋のお米の出荷契約書と出荷袋の注文書の回収に伺っています。

私のお客さんの大規模生産者の方々は、昨年度よりも多くお米を出荷していただくところがほとんどです。

回収している契約書の数字を集計していますが、今年の秋も忙しくなりそうです！

先日、南区の生産者の藤宮さんのところへ注文書の回収に伺いました。

藤宮さんは、少し田んぼの草が気になるので見てほしいとのことだった為、現場に同行しました。

そこまでびっちり草が生えている様子ではなかったですが、部分的にヒエが出ており、今一度、除草剤を散布したあとの水管理等のアドバイスをし、翌日お勧めした除草剤を納品しました。

稲の方は、分けつも始まり、葉色も濃く、良い状態で生育が進んでおりました。

藤宮さんは、コシヒカリコンテストで優勝者経験のある農家さんです。

今年も美味しいコシヒカリの出荷楽しみにしています。



茎がしっかりしてきました



白根大風合戦のポスター

新潟市南区の一大イベント、**白根大風合戦**も昨日、無事に終わりました。

私は、次男のお**食い初め**を家で行っていた為、土日はバタバタしており、今年は見に行きませんでした。長男の時は、全部自分で**手作り**したことを思い出しましたが、今回はお**食い初め**のセットを買って行いました。

最近、我が家では**手羽先**を、肉の部分と関節の部分を取り外し、食べやすい**チューリップ状**にして食べるのにハマっています。

取り外した**関節部分**は、いい**スープ**が取れるので、まとめて冷凍しておいて使うのをお勧めします。

この**手羽先**を**処理**する時は、**骨スキ**という板厚が少し厚く、片刃になっている**包丁**を使用するとやりやすいです。

チューリップ状に仕込んだ部分は、カリカリになるまで揚げてビールと一緒に飲むと最高です。



長男も見守ってくれました

日曜日お**食い初め**をしました仕込んだ**チューリップ**を揚げました手羽先を仕込んで**チューリップ**にしました

◎◎ 生きるぼくら ◎◎

趣味や仕事の分野の本や記事は調べてチェックしてしまうものですよね。
ふと、稲作に関わる小説は、ないだろうかと調べていたところ、この本を見つけました。

原田マハ 生きるぼくら 徳間文庫

— あらすじ —

引きこもりの青年が祖母のために取り組んだ米作りを通して、食べることの大切さ、家族のありがたさを噛みしめる農業・青春成長小説。コンビニ食ばかりで、食べることをないがしろにしてきた主人公が、お米のおいしさに感動するシーンは読者の年齢を問わず、大きな共感を呼ぶこと請け合い。
※Bookデータベースより引用

引用したあらすじにもあるように、引きこもりだった青年が蓼科に住む祖母の家で食べたお米の美味しさに感動し、周りの方々の温もりに支えられ、自然栽培でお米を作りながら、人間的に成長し、自分の人生を取り戻していくという話です。

個人的にとっても印象に残った箇所が2つありました。

1つは今まで、味気ない食事を機械的に、ただ生きるための日常業務として行っていた主人公が、手のかかった食事を人と一緒に食べることで、喜びを感じるシーン。

私も子供に対して大事に教えているのは食育です。

コンビニやファストフードで早く手軽に食べ物を買える時代ですが、我が家には電子レンジや炊飯ジャーも無く、スーパー等で惣菜などは買っていません。

4歳の長男には積極的に包丁を握らせて調理に携わらせています。

長男も楽しんで行っていますし、最近では食べる量が以前よりも増え、昔は好き嫌いが多かったですが、今では苦手なものでも、自分が調理に関わっているという点もあり、食べてくれるようになりました。

2つ目は、主人公が祖母と会話をする中で出てきます。

稲作は本当にすごい仕事、どんな人であれ日本人はお米が必要。どの職業の人であれ、お年寄りでも、若者でも子供でも、裕福な人でもそうでない人でもみんなご飯が大好き。

そのお米を作る仕事、何よりも素晴らしいことなのではないかという台詞です。

私は、実際にお米を作る立場ではないですが、生産者の皆さんお米作りに携わらせてもらっているという点は、本当にやりがいを感じ、かけがえのない仕事だと思っています。

また、生産者の方の中には、米価の値下がり等で意欲が下がってしまっている方もお客さんの中にはいます。

そのような方に対して、米作りはみんなの食を支えているという事、食べた人に美味しいという感動を与える、とても貴重なことに直結しているのだと声をかけてあげようと思いました。

読み終わると、人間の結びつきに感動し、とにかくお米が食べたくなるような一冊です。

よかったら、ぜひ読んでみてください。

私も読み終えた日は、早速息子とおにぎりを一緒に作って食べましたよ。



原田マハ作 生きるぼくら