



真保さんの田んぼ



肥料を散布中

二十四節気 **小暑** しょうしょ - 梅雨明けが近づき暑さが本格的になる頃  
今は暑さより湿度の高さを感じます

今日の新潟市は33℃まで気温が上がる予報です。  
水分補給をしっかりとして体調管理に努めたいと思います。

## ◎◎ 穂肥納品 ◎◎

昨日、今日と晴れた新潟市ですが、明日以降は雨が続く予報となっています。晴れている日でも梅雨特有のジメジメとした湿気のある天候となっています。ジメジメとした天候が続くと、紋枯病やいもち病など稲の病気の発生が助長されるので、早く梅雨明けをして、カラッとした天候になればいいなと思っています。今のところ、各農家さんから病気が出たという話は聞こえてきませんので、このまま順調に梅雨明けしてくれるといいなと思っています。

6月末は、もち米のわたぼうしやうるち米のつきあかり、こしいぶき等の早生品種の1回目の穂肥時期となっていました。

雨が多い天候が続いていましたので、農家の皆さんは晴れた日を見計らって葉色の褪めた圃場で穂肥散布をしていました。

暑さの厳しい日が続いているため、早朝や夕方など涼しい時間を見計らって散布しているため、日中散布している人の姿を目にすることは滅多にありませんでした。



納品した穂肥

コシヒカリや、新之助の1回目の穂肥散布時期は、16日頃が目安となっています。

昨年と比べると今年はやや早いような生育状況です。

コシヒカリの出穂予測は、8月2日頃。

昨年は、8月の5日頃の出穂でしたので、今のところ2日、3日早い予測となっています。

先日、注文を頂いている各農家さんへ穂肥の納品に伺いました。

これから、ますます暑さが厳しくなります。

各農家さんには怪我や熱中症に十分に気を付けて作業して頂きたいと思います。



丈もここまで伸びました



弥彦山と角田山

我が家では、中華蒸籠を頻繁に使用しています。野菜や肉、魚を切って蒸籠に並べて蒸したり、焼売を蒸したりして食べています。今の時期、枝豆やトウモロコシ等も蒸籠で調理しています。



蒸籠が大活躍

蒸籠を使用すると、調理に油も使用しませんし、洗い物が減るのですごく片付けが楽です。

この日は、新調したすり鉢で、胡麻をすってゴマだれを作って、食べました。

3段くらいであれば、問題なく蒸せますし、蒸籠はありと便利でおすすめです。

サイズ違いで、杉と竹の蒸籠を使っていますが、いつかは檜の蒸籠が欲しいなと思っています。



新調したすり鉢