



「代かき」をする夏川さん



田んぼに水がきました

二十四節気 **立夏** りっかー 夏の始まりです 田植えが始まります
 気持ちのいい風が吹き、新しい葉が繁る頃

5月に入りました。

田植えの作業が進んでいます。

連休後半は天候にも恵まれ、暖かくなりそうです。

◎◎ 田植え始まる ◎◎

4月28日頃から、田植えをしている農家を見かけるようになりました。

ゴールデンウィークは、当地の農家さんの田植えのピークです。

先月24日頃から、当社近辺の田んぼに水が来ました。

農業用水の供給が始まると、水が溜まった田んぼから順々に代かき(田んぼに水を入れ、土を砕いて平らにしていく作業)をするトラクターの姿が目立つようになりました。

4月30日、南区の生産者の夏川さんのところへ伺いました。

自宅裏の田んぼで代かき作業をされているところでした。

夏川さんは、播種(はしゅ)を他の農家さん達より1週間ほど遅らせています。

例年、田植えは大型連休が終わった平日から植え始めます。

今年は苗の生育が早まっているため、4日から5日頃から植え始めたいと話していました。



代かき作業は急ピッチで進みます



どんどん植えていきます



田植えが終わった田んぼ

昨日、5月1日、西蒲区の生産法人の米工房いわむろさんへ伺いました。事務所近くの田んぼで、田植えをされており、田植え初日とのことでした。この日植えていた品種は、つきはやかというWCS(ホールクロップサイレージ)用の早生品種でした。

WCSとは、稲の穂と茎葉をまるごと刈り取ってロール状に成型したものを、フィルムでラッピングして乳酸発酵させたもので、牛の飼料となります。

昨日は、気温が低く、風も強く吹いていた為、田んぼ周辺では寒いくらいの天候でした。

今月25日頃まで、約1か月間、田植えが続くとのことでした。

最近、私は自宅で珈琲豆の焙煎を始めました。以前は、知り合いの農家さんのところで、焙煎機をお借りして焙煎していましたが、なかなか通う時間が無くなってしまい、自宅ですることになりました。

コンロの上で手焙煎するタイプで、1回の焙煎量が120g程度とそこまで多くないですが、焙煎すると部屋中に珈琲豆のいい匂いが広がります。生豆の欠点豆(カビ豆や虫食い豆)をハンドピックするのを長男が手伝ってくれています。休日に時間を見つけては、長男と楽しみながら焙煎しています。



自宅で初焙煎



欠点豆を探してくれています