

## おあしす米・生産者より 2004年2月号

立春を迎え、阿蘇でもだいぶ寒さが和らいできました。

おあしす便りには「阿蘇はとっても寒いです」とありますが、ここ数日は春のような陽気で、日没も遅くなってきました。皆様はいかがお過ごしでしょうか。

さて、噴火活動が活発になっていると報道されていた阿蘇・中岳ですが、活動レベルが3から2に下がり、観光客が火口付近に行けるようになりました。何でも、噴火活動にはレベル1から5まであるそうで、5は爆発だそうです。祖父母いわく、我が家と励志兄邸（隣同士）は、爆発しても土石流はこないということですが、日中でも暗くなるほど灰が降るそうです。

さて、2月はまだ農閑期ですが、3月からは徐々に苗床作りの準備が始まります。今月中に、今年植える米の量を決めたり、おおまかな作業日程などを決めたりしていきます。また、今月は子牛1頭（はじめちゃん、10ヶ月）をせりにかけます。最近では1頭20～30万円ほどだそうです、せりなのでまだ分かりません。

アメリカでBSE（狂牛病）が発生したのをきっかけに、吉野家を始めとする牛丼屋のメニューから「牛丼」が消えました。理由はもちろん、アメリカ産の牛肉は危険だから、ということですが、ではなぜ国産の牛を使って看板メニューである「牛丼」を続けないのでしょうか。国産牛の値段が、アメリカ産の牛に比べて高いのは事実です。でも吉野屋は値段を考えられないレベルにまで落としていました。牛丼並1杯260円です。もしこれが倍になったとしても520円！この価格だったら出してもいいという、根強い牛丼ファンはいたのではないのでしょうか？「アメリカの牛肉がないなら、メニューをやめる」というのは、どうも安易に思えてなりません。こんなこと書いて、もしお客様の中に牛丼屋さん関係の方がいらっしゃったら、本当にすみません。これは、安心できる肉を作ろうと頑張っている一農家の率直な疑問です。



なんでだモー！？

さて、話をお米に戻しましょう。といっても、今は何も植わっていないので、今月は米ぬかについてです。ご存知かとは思いますが、「米ぬか」はお米を精米するときに削られる部分で、栄養がたくさんつまっています。毎月出るこの米ぬかを、私たちは主に堆肥の材料に使っています。

ところで最近、ドラッグストアなどで「米ぬか美人」とか「米ぬか成分配合」という製品を見かけるようになりました。思えば、私の家でも昔、米ぬかが手に入るとさらに巻いて、お風呂で

揉み出した上で体をこすった記憶があります。売られている製品はもっといろいろ加工されているのですが、我が家の「さらし米ぬか」でも、体がつるつるになった覚えがあるので、これを皆さんにお分けしない手はない！と思い立ちました。今回は、お試しということで、袋にいっぱいづつ米ぬかをお送りします。ぬかどこに使うもよし、我が家のようにさらしに巻いてお風呂に入れるもよし、菜園の土作りに使うもよし。いらぬ場合は、生ゴミと一緒に捨ててください。今後も希望される方は、振込用紙の通信欄に、「米ぬか希望」と書いて下されば、お送りします。



ノルウェーから来た友人とあか牛とのご対面！



来季に向けた薪の準備も冬の仕事（楽しみ）のひとつ。

平成16年2月18日  
おあしす米生産者 大津 勵志  
耕太&愛梨

〒869-1501 熊本県阿蘇郡白水村両併 587  
Tel&Fax : 0967-65-2665  
E-mail: [kota@aso.ne.jp](mailto:kota@aso.ne.jp)  
[Http://www.aso.ne.jp/oasys](http://www.aso.ne.jp/oasys)