

おあしす米・生産者だより

よかところ通信

2004年7月号

おあしす米生産者 大津 励志、耕太&愛梨
〒869-1501 熊本県阿蘇郡白水村両併 589

Tel&Fax : 0967-62-3730 ミナミアソ

E-mail: o2farm@aso.ne.jp

Web アドレス : www.aso.ne.jp/reisi

- トピック&ニュース -

- キュウリがどんどん増えています
- アイガモが大きいです
- 熊大・医学部生がやってきました
- 「お野菜百科」認定農家になりました

前略

阿蘇でも 30 度を越す真夏日が続いていますが、皆さんのところはいかがでしょう。こちらでは空梅雨だったのに、新潟などでは集中豪雨だそうで、どちらも心配です。暑いとはいっても阿蘇は高原ですから、夕方になれば涼しい風が吹き出して、夜は半袖で外にいるのが肌寒いくらいです。



稲についた朝露が宝石のようです

さて、今月もO2ファームではいろんなことが起きています。まずは何といってもキュウリ。初めのうちは収量が伸びずに悩んでいましたが、今は日に日に量が増えて、その勢いには本当に驚かされます。何しろ毎日採れるのですから。キュウリは朝飯前に収穫し、ご飯を食べてから選別と箱詰め作業、それから出荷です。早起きはちょっと大変ですが、キュウリや稲に朝露がついている様子は幻想的です。選別はまずサイズ別に2L、L、M、Sに分けます。それぞれのサイズ別に、「秀」・「優」・「良」に分けて箱詰めします。大きさはともかく、同じキュウリなのにちょっとの傷や曲がりやでランク付けするのは、同じ愛情を持って育てている身としては切ないものです。曲がりすぎたり大きすぎたりするいわゆる「規格外」のものは、白川水源の物産館と近くの直売所で販売しています。去年は6~8本をビニール袋に入れて100円で販売していましたが、無駄な包装をやめるため、そして袋の経費や詰める手間を省くため、今年は袋をやめて籠に入れて売ることになりました。お店の人は、お客さんがかき回してキュウリを痛

めるのではないかと心配されていましたが、今のところそんなことはないようです。



眠い目をこすりながらの収穫



物産館に並ぶキュウリ

ところで！今年のアイガモは大きいんです。カモよりアヒルの割合が多いのでしょうか、色も比較的白いようですが、まだはっきりとは分かりません。が、とにかく大きい。まだ7月なのに...と目を見張りたくなるような大きさです。キュウリを収穫した後に「餌付け」をしに行きます。草や虫だけでは足りないからということもありますが、最後に捕まえやすいため、餌付けをしておくのです。砕けてしまったおあしす米を小さなざるに一杯。それを食べる勢いといったら、押し合いへしあい、夢中になって食べている姿を見ると、笑わずにはいられません。アイガモのほうもこの「お米」が楽しみなようで、田んぼの隅から「こーいこいこい」と声をかけると、「ぐわーぐわっぐわっぐわっ」と返事をしながら、ものすごい勢いで集まってきます。

先日、熊大医学部の4年生が、農業の現場を見学に来ました。色白なお医者さんのたまご達が来るのかと思っていたら、「町医者になりたい」とか、「早く子供がほしい」とかいう元気一杯の青年たちがやってきたので少し意外でした。それにしても、将来お医者さんになる人たちが「安全で健康な食べもの」に関心を持っているというのは、嬉しいことだと思いました。キュウリの手入れをやってもらったら、「ええ、これも規格外ですか？」とシビアな(?)現実にショックを受けていました。あか牛が放牧されている牧野でヒルにやられた学生がいましたが、そこはさすが医学部生。動じるどころか、「採血が一番うまいのはヒルかもしれないなあ」などと妙な感心をしていました。



最後になりましたが、新米まであと2ヶ月！今年も「年間予約」をお勧めしています。特に最近では安全なお米への関心が高まっているようで、注文がどんどん増えています。「無農薬米」は工業製品のようにすぐにいくらでもできるわけではありませんが、予約の分を最優先に確保しますから、大体の目安でも結構ですので、事前のご予約をお勧めいたします。途中でキャンセルや変更されてももちろん構いません。引き続き皆様のご愛顧をお願いいたします。

それでは皆様、お元気で。

平成16年6月18日
オーツファーム一同より