

皆さまお待たせいたしました、新米が無事に収穫できました！新米から新たにご注文を頂いているお客様もいらっしゃいますので、今月号の通信では、今年の田んぼを振り返ってみたいと思います。



阿蘇ではまだ寒い3月に始まった田んぼの仕事。まずは冬の間を作っておいた、自家製の牛糞堆肥を田んぼに運んで土を耕すところから。用水路にたまった泥をさらい、土手の草を焼きます。ぐるっと「畦(あぜ)」をつくり、用水が通るようになったら水を田んぼに引き入れ「代掻き(しろかき)」をします。土と水を混ぜることで田んぼの土がどろどろになり、水が溜まるようになるのです。里で桜が咲き誇る頃、苗づくりがはじまります。タネを蒔き、15~20センチくらいに伸びるまではハウスの中で育てます。田んぼと苗の準備が整うと、いよいよ田植え。今年は連休後に田植えをしました。田植え機でうまく植えられなかったところは手作業で補植(「め植え」)。植えた直後から草との仁義なき戦いが始まります。コイを入れる田んぼには鳥除けのテグスをはりめぐらせ、カモを入れる田んぼは周囲をネットで囲み、エリが入る田んぼでは私エリが除草機を引きます。夏場はとにかく草や水との戦いがメインです。朝と晩には田んぼの見回り。水が減っていたらまたかけるのですが、せっかく溜めようとしても、モグラの穴から水が抜けていたり、隣の田んぼのおじいちゃんに勝手に止められていたり。自然が相手、長雨や台風などなども含め、なかなか思うとおりにはいきません。そうして秋の気配が漂う9月。苦闘の末にようやく収穫の日を迎えました。





さていよいよ稲刈り。朝露が落ちるのを待って、コンバインが出動します。四隅は人間が鎌で刈っておきます。これは私や子供たちの仕事。機械がグワングワンと音を立てながら刈り取る様子は迫力満点。タンクに籾（もみ）がたまると、それをトラックに移して、ライスセンターと呼ばれる乾燥調整施設に運びます。ここで、水分が14～15%になるまで乾燥し、籾殻を外して玄米に。農協出荷の場合、何軒もの農家のお米を大きな乾燥機でいっぺんに乾燥します。うちの場合はそれだと困るので、地元の有志で運営しているミニ・ライスセンターに運びます。実は産直をしている農家以外でも、自家用米にはこの施設を使う人が結構多いんです。乾燥機が8つほどあって、うちのお米はうちのお米と分かるように分けて乾燥し、「もみすり」をします。乾燥には一晩かかるので、乾燥機の空き具合を見ながら稲刈りを進めます。こうしてできた玄米を倉庫で保管し、月に一度、精米仕立てのお米をみなさんにお届けしています。玄米を召し上がっている方には、カメムシにやられた黒い米粒や、緑色の未熟な米粒や小石などを取り除き、袋詰めしています。



さてさて長々とお付き合い頂きありがとうございました。もちろんここに書いたものが全てのそんなラクな仕事ではありません。予想できないこともたくさん。でも今回の震災と原発事故を通じて、「ヒトが食べるものを作る」ということの大切さを改めて感じ、やりがいのある仕事に就けて良かったと感じています。学生時代に耕太を釣り上げておいたのが幸いしたのでしょうか！？（笑）。いえいえ、農地を含めたこの環境を守り続けてきたご先祖様、地域の先輩方のおかげです。そして、このお米を食べていただいているみなさまへの感謝も忘れずに、これからもこの風景を大切にしていきたいと思っています。

新米は水分をまだ多く含んでおりますので、若干水を控えめに炊いて頂くと、一層おいしく召し上がっていただけます。それでは、食べ過ぎ注意！の新米をお楽しみ下さい。これから来年の夏まで一年間、この「平成23年産」のお米が届きます。どうぞよろしくお願いたします。

