

今年も新米が無事、収穫できました~!!!



いやぁ嬉しいです。本当に。収穫できたことも、皆さんにまたお届けできることも。農繁期に入って、たくさんの方から応援メッセージを頂きました。この場をお借りして御礼申し上げます。ありがとうございました!



思い返せば、田植え時期のえり不在(ローマや能登出張) 助っ人として期待していた研修生が腰ヘルニアを発症、そして極めつけはアイガモ雛の大量死などなど。猛暑で高温障害も心配されましたし、あわや台風にも見舞われるところでした。たった半年ちょっとのことなのですが、ずいぶん長く感じるものです。「ボク、稲刈りするのを毎日待ってたんだよね」と三男。その言葉通り、稲刈りが始まると、朝から夕方までしっかりお手伝い。上の二人も、下校するとすぐに田んぼに来ます。本当に頼もしいです。



ここで、稲刈り後の流れをご紹介します。コンバインは、刈り取ると同時に「もみ(籾)」と呼ばれる実をワラから外していき、籾だけがタンクに貯まります(上左)。タンクがいっぱいになったら、大きな袋に移して(上中)、ライスセンターと呼ばれる乾燥施設へ運びます。乾燥機で水分を調節し(上右)、さら

に籾殻(=皮)を外して、玄米の状態にしたものを、30 キロの袋に入れてくれます(下左)。この状態で持ち帰って保管し(下右)、毎月、精米してお届けしている、というわけです。



今年の新米を初めて口にする時は、田んぼランチをしました。洒落こんだわけではなく、午前中に刈り始めた田んぼがまだ終わらなかったの、時間節約のために田んぼで食べたというだけですが（笑）。理由は何であれ、外で食べると2割増しくらいで美味しく感じるもの。田んぼで食べる新米、というのも格別でした。



さて、稲刈りのニュースで、話が前後してしまいましたが、今年もギリギリまで「ヒエ」との戦いが続きました。イネ科の雑草で、繁殖力がものすごく、1株残っていると、また来年はその周辺にどっさり生えてしまうので、とにかく抜いて抜いて抜きまくる。ヒエ取り検定1級の免許(?)を持つ耕太と私は、残暑の中もせっせとヒエ取りをしました。これがヒエの穂。穂が出るまではほとんど見分けがつかないのですが、イネは頭を垂れるほど重たい実をつけるのに比べて、ヒエの実(タネ)は小さいので、穂がまっすぐ空に向かって伸びていて、それで見分けがつくのです。でもきっと取りのがしがあるんだろうなあ...

また、8月の下旬には、今年で3年目になる「子供合宿」を実施しました。北欧に行っていて不在だったので、今年はやめようかな、と思っていたら、子供の方から電話で「いつ行っていい?」と尋ねてきました。そういうことなら、と夏の最後に5日間。7人の都会っ子たち+我が家の野生児3人。田畑で遊んだり、牧野や水源に行ったり、虫を捕まえたり。これと言って特別なことはしないのですが、それこそが彼らの望むこと。「また来年くるね〜」ですって。子供たちが「帰って来る場所」と思っていてくれるのは、嬉しい事です。とにかく怪我や病気がなくて良かった...



相変わらず盛りだくさんのO2ファームですが、もう1つぜひお知らせしたいことがあります。なんと我が家のお米でお菓子ができました〜!阿蘇市にある福祉作業所の方から「くまモンおやつプロジェクト」の取り組みを聞き、原料持ち込みでお願いしたところ、先方も喜んで下さいました。熊本産の農産物を使ったお菓子づくりに取り組んでいるのだそうです。うちのお米と砂糖と塩しか使っていない、シンプルで素朴な米ポン。謳い文句が最高なんです。「おやつを食べて阿蘇の田んぼを守ろう!」。いろいろ考えた結果、1袋250円で販売することにしましたが、お米を買って下さっている皆様には、1袋200円で、お米と一緒に同梱させて頂こうかと思えます。お子様やお孫さんのおやつに、そしてちょっとした朝食代わりとして、お米同様、ご贖頂ければ幸いです。よろしく願いいたします。

それでは、新米をご賞味ください!炊くときには、お水を若干控えめにしておくと、より美味しく炊き上がります。今年度のお米もどうぞよろしく願いいたします。

