

長畝ふるさと通信

【2019年7月号】

■ 今年は期待できそうです！

JAの補助金を利用して葉緑素計（SPAD）を購入しました。稲の生育状況を判断するのは、草丈・茎数・葉色などを材料とします。窒素栄養状態が落ちてくると葉色が薄くなり、追肥をするかどうかの判断をするわけですが、これまでは葉色板を使って目視で判断していました。SPADは稲に含まれている葉緑素（クロロフィル）量を測定する機械で、よりの確な栄養状態を判断します。追肥の目安は出穂期12～10日前のSPAD値が30以下であれば穂肥を施用します。



7月24日の生育調査では株数が平年より多く、SPAD値が30以下でした。つまり、余分な分けつで葉に必要な養分が残っていないということです。そこで、急遽、29～30日にかけて穂肥を撒きました。梅雨明けで高温多湿とあって身体は悲鳴を上げましたが・・・去年の分まで取り返すぞ。

■ 草刈り



あたり一面どこを切っても緑です。とにかく緑・緑・緑・・・今年3回目の畦草刈りの真っ最中。容赦ない太陽の攻撃に耐えながら、ひたすら畦草を刈り続ける毎日。能率を上げるため馬力のある草刈り機を導入しましたが、若手のマッチョたちでも半日で腕がパンパンになるとか・・・ご老体には優しくないか。



■ WCSの刈取終了

昨年から実施しているWCS(稲醗酵粗飼料)の刈り取りが終了しました。

この時期は畦草刈りと穂肥散布に追われているので、WCSの刈取作業は酪農家で組織するコントラクターにお任せです。今年は稲株が大きく、草丈も伸びたおかげで目標収量を軽くオーバーしそうです。適正稲作とは真逆の生育状況に素直に喜べないのですが・・・。



トラクターの後部で刈り取ったイネをロールにして前部のアームで持ち上げ、トラックに積んでいきます。

■ 山形県鶴岡へ視察研修に行きました

7月22～23日、組合で3年に一度の視察研修旅行に行きました。視察にお伺いしたのは(株)「まいすたあ」という年間30,000俵を集荷販売している会社です。集荷した米は全て食味計で食味値をはかり、基準値をもとに価格差をつけることで品質を均一化しているとか。また、経営コスト削減のためにレーザーレベラーを使って独自に30a区画の田んぼを150～180aに再基盤整備し管理する田んぼの数を減らし、水田センサーを設置して水管理は全てスマホで行うんだとか。また、ドローンを使って種もみのばら撒き栽培(育苗の手間と施設が不要になる)に取り組んだり、除草剤の耐性品種を導入して、ブームスプレヤーという乗用大型農薬散布機で草刈コストを大幅削減するとか・・・IT技術を導入したスマート農業の実践で次世代へ繋げる農業の新しい形を構築していきたいと社長さんは饒舌に語ってくれました。

高齢化で後継者が確実に減少していく地域農業の受け皿として、新しい発想をどん欲に取り込む姿勢は大変参考になりました。100%佐渡で置き換えていくことは無理でしょうが、もう少し頭を柔らかくして勉強していきたいと思いました。右は明治26年に作られた山居(さんきょう)倉庫。18万俵もの米を保管する現役の米倉庫です。



■ 夏の大阪営業

7月26日～28日、大阪のお得意様回りをしてきました。下の図は事前予約方式で店頭精米し、さらにお客様の要望に合わせて「分づき」をして固定客を確保しているお米屋さんの店頭に表示されていたものです。取り扱っている産地銘柄の特徴を分かりやすく表示してあり、お客様の好みに合わせ選びやすい工夫をしています。トキと暮らす郷コシヒカリはもっちり3・軟らか2となっています。「どうしてもっと美味しいお米を食べてもらえるかを米屋が真剣に考えなければいけない」とは店主の弁。生産者もいいものを作るだけでは生きられない時代です。



■ 令和元年産米もどうか御ひいきに

10月から消費税が10%に引き上げられる予定です。コメは軽減税率対象なので8%据え置きですが、送料や包材等は10%となります。誠に申し訳ございませんが、運賃の増税相当分として玄米30kg 1袋当たり「40円」の値上げをお願い致します(詳細は別紙をご覧ください)。



外食産業では業務用米をうまくブレンドして「食味の高い低コスト米」の開発が進んでいます。しかし、これでは消費者はどこの産地のコメを食べているのか全く意識しなくなってしまう。「食べることで産地を支える」意味もなくなってしまう。これでいいのか・・・

大阪の「新世界」へ行きました。すっかり国際観光地化して外国人だらけです。地元大阪府民は行かないそうで、商売は繁盛しているけど誰に支えられているのやら・・・これも日本文化ですか？

