

長畝ふるさと通信



【2023年10月号】

■ 残念無念・・・でも朝の来ない夜は無い



地球温暖化による気候変動はついここまで来たか・・・8月はほぼ雨が降らず、連日の猛暑日で深刻な水不足となりました。毎朝6時から水不足の田んぼを回って給水活動をしてきましたが・・・高温で稲が十分に養分を吸収できないので、クソ暑い最中、20kgの肥料を背負って穂肥を散布してきましたが・・・高温障害でシラタ米だらけのコメを毎晩夜中の24時まで色選をかけて、少しでも上位等級に仕上げようとしてきましたが・・・努力もむなしく結果的には前年より平均反収は1俵以上落ち込み、1等米はとうとう1袋も取れず2等米と3等米が半々、品種によっては「規格外」等級まで出てしまい・・・新之助も刈り遅れが原因でオール2等米となり、「新之助」としての銘柄販売ができなくなりました。残念無念としか言いようがありません。販売計画に対して今年の実績を計算してみると少なく見積もっても約2500万円の減収となる見込みです。1年1作単品専業農家の一番の弱点です。

「来年の事を言うと鬼が笑う」と言いますが、鬼に笑われてもいいので、誰か来年の天候を教えてください。このままでは不安しかありません。「朝の来ない夜は無い」・・・ホントかな

■ 食味と等級

今年のコメ不作について行政や関係機関はやたらと「等級は悪くても食味は変わらず美味しいですから・・・」などと公言していますが、それは言い過ぎではなからうか。整粒歩合が70%以上の1等米と45%程度の3等米ではそもそも構成が違うので、「同じ味にはならない」と思います。ボクも新米を炊いて食べましたが、正直な感想は「今まで食べているコメとは違う食味のコメだなあ」ということ。決して不味いとかではなく「今年はこの食味か」ということです。一般消費者にとっては等級なんて関心もなく、「美味しいかどうか」が唯一の基準です(あとは価格も・・・)。「異常気象で高温障害被害により例年よりシラタ米が多く入っていますので、いつものお米と食味は違いますがご賞味ください」など正直に表現した方が消費者も納得していただけるのではないのでしょうか。あくまでも私見です。



●モリアオガエルのように壁にへばり付いてでもしぶとく生きていきます。

■ キッズ収穫祭

10月22日、キッズ生きもの調査隊が取り組んでいる「自然栽培米」の収穫祭を行いました。今年の佐渡の無農薬有機栽培米や自然栽培米はことごとく「規格外」等級でした(我が社もご多分に漏れず)が、キッズ田んぼは何と2等米。田んぼの管理をしているのは子供たちではありませんが、何とも誇らしげに喜んでます。すり鉢にモミをいれて軟式野球のボールで「臼摺作業」を体験しました。機械の無い時代は一升瓶にモミを入れて棒でつついている映像を見たことがあります。



すが、何とも手間のかかること・・・。力の加減によっては玄米を通り越して白米にまで仕上げる子供もいたりして・・・みんなでおコメの構造や等級と価格の関係などを勉強しました。感謝祭ではもちろん新米を炊いて、豚汁とともに腹いっぱい楽しみました。キッズ田んぼで採れた自然栽培米は子供たちで分けたり、JAの農協際に出店販売するなどして完売しました。

■ 新米はいかがでしょうか

今年の新米を食べたご感想はいかがでしょう。品質については正直にお伝えしたつもりですが、食味は千差万別ですから・・・。どうか今年も1年間、朱鷺と暮らす郷コシヒカリをご愛顧下さます様、お願い申し上げます。

おかわりは自由です。