

提携米通信

2019年4月号・黒瀬農舎

いよいよ「平成」最後の通信のお届けです。



クズ大豆の粉碎作業

近くの農協の大豆処理施設から、大豆選別で出たクズ大豆を譲って頂きました。

そのまま田圃に散布すれば、大豆は水を吸って膨れます。外皮との間に空気層ができた大豆はプカプカ浮いて、風が吹けば、田圃の風下に集まります。これを防ぐため、大豆を予め砕く必要があるのです。

古い機械を組み合わせず昨年手作りの自慢の破碎装置。 **2019.3.27撮影**

我が家にとっては「平成」は、孫の時代であり、「後期高齢者」に入会させられた私にとっては「つい近年」と同意語の感でした。

ところが、その「平成」は、もう30年も経ち、今更ながら、我が歳をしみじみ感じるところです。

そして、今号は、平成最後の通信となりました。

ところで、何度もご報告のように「雪国」の筈の私たちの地域は、今年は「冬」そのものが何処かに消えたようで、ほとんど雪のないまま経過しました。

だが、上野公園の桜や、各地のお花見が新聞テレビの話題になっている頃になって、我が地方のテレビでは「当分の間、雪になる恐れが多いので、4月上旬までは、冬タイヤの交換は待たれるように・・・。」と、注意を促しています。

この不順な天候、種蒔きの準備に取り掛かり始めた私たち近隣の農家にとっては非常に心配です。

我が農舎では、30年余り前から、化学肥料を一切使わず、稲の栄養補給は、全量が有機肥料です。

この有機栽培は、最近2つの問題を抱えています。

その一つは、有機肥料の価格問題です。有機栽培を始めた頃に比べると、どれも軒並み倍以上に値上がりし、中でも、魚関係の資材は漁獲量の減少や、家畜、家禽など飼料用との競合で3倍以上に暴騰してきました。

もう一つは、最近の天候不順です。有機肥料は、施した肥料が微生物によって硝酸態の窒素などに分解し、始めて稲の栄養素となります。微生物の活動は地温や水温に大きく左右されます。近年の不順な天候は、分解過程が予想しずらく肥料設計がたて難いのです。

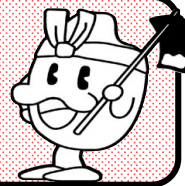
提携米 黒瀬農舎

〒010-0445

秋田県南秋田郡大潟村西1丁目4の7

黒瀬 正・友基

TEL: 0185-45-3088 FAX: 45-2887



★我が農舎は、電話受付の専任スタッフはおりません。日中は倉庫作業等で、留守電受けが多くなります。ご了承ください。

★電話は、日祭日や、夜間もOKです。

★お米のご贈答利用も宜しく願います。

E-mail: akita@kurose.com Web: [提携米 黒瀬農舎](#) 検索

★黒瀬農舎からの返信メールが自動的に迷惑メールフォルダに分類されていることがあるようです。返信のメールが届かない場合は迷惑メールフォルダの確認やメールの設定をご確認下さい。

★宅配便運賃の値上がりに伴い、複数の運送会社を使うことに致しました。そのため、出荷日/サイズ/お届け先によっては、以前(前回)と運送会社が異なることがあります。ご了承下さい。

今年もスタートの時期を迎えた「食べ物作り」

クズ大豆を水稻の肥料に使うと、米糠よりも分解が早く、微生物の繁殖も旺盛のようで、初期の雑草を抑える効果が、米糠よりも勝るように思えて、今年も注文しました。

しかし、去年は天候不順で大豆は大不作、10トン近くのクズ大豆が手に入るかどうか心配していたのですが、3月始めに隣町の農協から「クズ大豆準備できたよ！」と連絡が来てホッとしたところです。

ところで、表のページで少し触れましたが、有機肥料は、化学肥料のように、そのままでは作物の栄養になりません。



農機具の改良・改造作業

倉庫で機械の改造など鉄鋼作業を行っている冬期間の今年最後の課題作。

写真の古い乗用田植機に、手押し除草機をドッキングさせ「乗用除草機」に改造する「大課題」です。

もう少しで完成ですが、水田用の機械は、泥の粘度や、水圧抵抗に耐えて、期待に応じてくれるかどうかはその時期に実際田圃に入れないと判りません。結果は、マガモ君が来る6月待ちです。 2019.3.25撮影

人間の栄養補給に例えるなら、化学肥料は高カロリーのプロドウ糖の点滴のようなものであり、化学肥料を、施せば、ほぼ直接的に作物の栄養になります。

一方、有機肥料は、人間が、食べ物として口から入れ、噛み、微生物の力も借りながら胃腸で消化し、身体に吸収され健康を保つことと同じで、施した有機肥料は、土中で微生物により分解されて、始めて作物の栄養になります。

人間の場合、病気の時に薬を使ったり点滴することは必要ですが、普段の健康のためには薬や点滴に頼らず、色々な食材を口から摂取することがとても大事です。

作物の場合もこれと同じで、化学肥料だけで育てると、栄養は供給できても、健康な作物には育たず、味に深みがないだけでなく、米作りの場合も、病気や害虫に侵されやすく農業に頼ることになります。

驚くなかれ、最近では、種を蒔く段階で、苗箱に化学肥料と一緒に、殺虫剤や殺菌剤などの農薬を幾つもの一緒に入れることが推奨され一般化しているのが実情です。農薬は根から吸収され、苗の段階から稲体をずっと農薬まみれにすることで、栄養過剰にしても、虫も病気も寄せ付けけないという農法です。

「食べ物を作る」という思想から外れていますよね。

最近アトピーが増えているのも、お米などから日常的に農薬を摂取していることが一因かも知れませんね。

コストを下げる一番効果的な方法が、化学肥料、農薬の多投で収量を上げることでですから、一般に販売されている最近のお米は、このように栽培されたものがほとんどになっています。

これは、農水省の「外米に負けないコスト低減米」の奨励と共に、国民の実質賃金の低下で、コストを掛けた価格の高い商品（お米）は、外食の原料用米にも、個人消費者向けにも共に、売れ難く、選ばれ難い。という最近の消費者行動が大きく影響しているようです。

さて、食品には、それぞれ含有栄養素の異なりや、消化が早い食べ物もあれば、遅い物があったり、高カロリーの食品やカロリーの少ないもの、或いは、繊維質など消化が遅いお陰で、腸内微生物の増殖に役立つものなど色々あります。

これと同様に、有機肥料にも、早く分解する物や分解の遅いもの、含有成分の違いなど、色々な特質があります。

例えば、分解の遅い有機肥料は、作物への栄養補給は遅れますが、土中微生物の増殖を促す効果があります。その微生物が生成する種々の微量な物質が作物の免疫力を高めるなどの効用もあるようです。

ですから、土壌や品種に合わせた有機資材の組み合わせの工夫がとても大事です。

私たちが行っている「有機栽培」は、農水省が推奨する「コストの安い農産物の供給」とは逆の、人間の健康作りと同じように、健康な作物から健康に役立つ「食べ物」を作り出す仕事のようなものです。

このような栽培は、手間ひまや経費が多く必要ですから、農水省の指導基準からすれば劣等生に分類されるものかも知れませんが、行っている当人にとっては、とても楽しいお米作りです。

これが続けられているのは、エシカルな皆さんの日頃からのご利用とご支援のお陰です。

お米作りのスタート時期を迎えて、心よりお礼申し上げます。ありがとうございます。

今年も変らぬご支援をお願いすると共に、気が向けばどうぞご家族で我がロッジをお訪ね下さい。