

提携米通信

2019年12月号・黒瀬農舎

この一年のご支援感謝! どうぞ素敵な新年をお迎え下さい。



27回目のブナ植え

11月3日・文化の日。恒例のブナの植栽。あいにく小雨模様でしたが、作業に支障が出るほどでなく、無事に植栽完了。

昔は、付近の山は、すっかり葉は落ち、木枯らしが吹き荒れ、侘しさが漂っていましたが、近年は、温暖化で、今年などは紅葉の真っ盛り。喜んでいいのでしょうか。 **2019.11.3撮影**

以前にもお伝えしたように、お米作り中の今年の当地の天候は、いつになく順調でしたが、全国的には、集中豪雨や台風など大荒れでした。

最近の集中豪雨や殺人的な酷暑などは、地球温暖化によって海水温が上昇したことで、異常気象が起きているのだと言われています。

その地球温暖化は、温室効果ガスによるようですが、これは18

世紀後半の産業革命以降、化石燃料などから排出される二酸化炭素(CO2)の増加と、地球上の各地で森林伐採が進み、植物の光合成時のCO2の消費が近年急減したことから来ているとされています。

ちなみに、西暦2000年までの160年間に、地球の気温は1℃上昇したようです。

ところが、最近では、僅か12年間で1.5℃上昇しており、今世紀末までに平均気温は、その倍以上も上昇。異常気象はさらに激しさを増し、海面の上昇、酷暑、厳寒、豪雪、また洪水や逆の水不足など、気候は荒れ狂うと予想されています。

COP24のバリ協定では、これを喰い止めようとしたのですが、トランプ氏は次の大統領選でCO2排出業界の集票のために協定離脱を打ち出しています。これは、トランプ氏が悪いだけでなく、目先の利己利益を求めるアメリカ市民にも問題があるのでしょうね。

それに、引き換え、農薬や化学肥料を出来るだけ使わないなど身体にも環境にも優しい持続可能な有機のお米作りが続けられているのは、このお米作りをご支援下さったり、お食べ下さるエシカルなライフスタイルをお持ちの皆さまがおられるお陰です。

今年最後の通信ですので、あらためてお礼を申し上げますと共に、皆さま方がご家族お揃いで健康で素敵な新年をお迎え頂けるようお祈り致します。

提携米 黒瀬農舎

〒010-0445

秋田県南秋田郡大湯村西1丁目4の7

黒瀬 正・友基

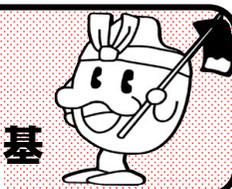
TEL:0185-45-3088 FAX:45-2887

E-mail: akita@kurose.com

Web:

提携米 黒瀬農舎

検索



★定期購入の場合も、変更や前倒しの出荷、休止はいつでも対応いたします。変更や休止は次のお米のお届けの5日ほど前までにご連絡下さい。

★お米のご贈答利用も宜しくお願ひします。

★電話は土日祝日も含めて朝8時～夜8時頃まで対応致します(自宅兼事務所)。但し、電話受付の専任スタッフはいないため作業中や外出などで留守番電話での対応となることがあります。ご了承願ひします。

また、メールもぜひご利用下さい。なおメールは原則すべて返信していますので、返信メールが届かない際は自動的に迷惑メールとなっている可能性もあるので迷惑メールの確認やメールの設定をご確認下さい。

ブナ植えのカンパやご参加ありがとうございました。

私たちのお米は、八郎湖の水で育っています。八郎湖には幾つもの河川が流れ込みます。その一番大きな川は「馬場目川」。
私たちが田圃を始めてもう直ぐ半世紀。
その当時、馬場目川沿岸部で田んぼを作っている古老は「昔はこの川は一年中豊かな水が流れていた。でも最近、川の水が枯れたり、大水になったり、川が荒れるようになった。」と言う。

ほとんどがブナだった源流部の山が、植林政策で、昭和30年から40年代に急に造林杉に代わったことが原因。

ブナ林は「緑のダム」と呼ばれるように、降った雨を溜め込み、ゆっくり排出するが、杉は降った雨を直ぐ排出する。

今から30年近く前、私たちは農業や合成洗剤、環境問題の活動を行っており、地域の人々に環境などに関心を持って頂こうと源流部の国有林にブナを植える活動を始めました。

そのブナ植えは、今年で27回目となりました。多くの方のご参加やカンパのお陰です。感謝！



当日は、幾つかの班に分かれて山でブナを植えました。前の2人は我が家の孫娘たち。(長男「悠真」(小6)は奥の植林班に)
*左「志穂」(小2) 右「花穂」(小4)



北海道や関東からの参加者で我がロッジは満杯。
前夜祭のメインデッシュは熊汁。

昨年12月の猟期に友人が仕留めたツキノワグマ。脂の乗った最高級の熊肉。



ところで、最近熊が人間を襲うようになった原因を、熊狩りをしている友人は次のように分析しています。「昔は、散弾銃で50メートル前後で仕留めていたから、熊は人を見たと逃げたが、最近ではライフルで遠くから撃つようになり、熊が人間を恐れなくなったからだ。」

マタギ流熊汁は、人参やジャガイモを入れると甘くなるので禁物。大根、葱、豆腐のシンプル具材。

獲った熊の年齢を推定し、お酒と水の比率を調整それと大根のジャスターゼで熊肉を軟らかくする。

熊汁の美味しい味は、肉よりも、冬季の脂が大事のようです。手に入り難い適期の熊肉を冷凍保管しておいたので、参加者の皆さんに賞味頂けました。



我がロッジでの前夜祭。ロッジは満杯で、楽しい晩餐会ができました。 2019.11.2



ブナを植えた後は、麓の小中学校舎の体育館をお借りし、昼食交流会。

黄な粉餅、餡子餅、玄米餅などつきたてのお餅や焼肉など堪能。

その後は、地元のボーカリストによる歌や演奏、小学生のコーラスなど賑やかで和やかな交流会になりました。

お餅やリンゴ、手作り味噌などのご注文ありがとうございました。

☆特にご指定のないご自宅用のお餅などは、**お米と同送中**です。

☆お餅などの**お歳暮発送**は、特にご指定のない場合は、**12月上旬**にお届け予定。

☆**リンゴ**は、**12月上旬**に……**手作り味噌**、**大豆**は**1月下旬以降**のお届けです。

発送時期や方法の変更は早めにご連絡をお願いします。