

# 提携米通信

2010年12月号・黒瀬農舎発



雨の中のブナ植えも楽しいでした。 H22年11月3日

## 雨のブナ植えでした。

11月3日は晴天率が高いため  
にブナの植栽は、文化の日の恒例  
行事としてきました。

ところが、今年は、溪谷の小川  
に事前に掛けた仮橋が前日の豪雨  
で流されるなど大あわてしたり、  
当日も朝から雨のため参加者は幾  
分少なく100名程でしたが、悪

天候の中でも植栽作業は順調に、また、植栽後のコンサートや焼き肉やお餅なども準備された交歓会も盛り上がり、参加者の皆さんにも満足頂けたようで喜んでます。

また、植栽前夜のロッジでは関西や関東からお越し下さった皆さんと意見交換もでき有意義でした。

このように今年はお米作りの期間中だけでなく最後まで異常気象にたたられたようです。来年の好天を祈りながら、次回以降のご参加ご支援も宜しくお願ひします。

皆さんからの多くのカンパも感謝です。ブナ券や会計報告はまた後日お届けします。

ところで、この数年非常に少なく喜んでいたのですが、今年の新米には、カメムシや高温が原因の生理障害によって黒い斑点がある粒が、穂の出る日の違いなど田圃によっては多く発生しました。

白米の場合は、精米時に除去していますが一部は残っており、また、玄米では混ざったままです。我が農舎のお米は、すべての田圃で病虫害農薬を一切使用しない栽培ですので、どうぞご理解ご了承をお願いします。玄米にも除去装置を導入できるかどうか性能や価格など目下検討中です。条件が整えば整備したいと考えています。

経済も政治も先行きが見えにくいまま今年も残り少なくなりました。でも一番大事なことは健康です。皆さまご一家のご健勝を祈念しながら、この一年のご支援に感謝を申し上げて年末のご挨拶と致します。

### 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・喜多

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



☆  
年  
末  
年  
始  
の  
ご  
旅  
行  
や  
お  
歳  
暮  
で  
お  
米  
が  
届  
いた  
な  
ど、  
お  
米  
が  
余  
り  
気  
味  
で、  
減  
量  
や  
パ  
ス  
の  
ご  
希  
望  
の  
方  
は、  
遠  
慮  
な  
く  
早  
め  
に  
お  
電  
話  
を  
お  
願  
ひ  
し  
ま  
す。

E-mail : akita@kurose.com <http://www.kurose.com>

☆1月5日迄の正月中にお届け予定のお米は、年末に繰上発送させて頂きます。どうぞご了承下さい。

## 米アレルギーと自然栽培ササニシキの話

### 【はじめに】

我が農舎の提携米は、どの田圃のお米であっても、病虫害農薬や植物成長調節剤などの農薬や化学肥料などは一切使わずに、有機肥料だけで栽培しています。

また、除草剤は、1回限り使用している田圃と、使用していない田圃の2区分に分かれており、後者の使用していない田圃のお米を「(特) あきたこまち」と栽培区分表示してお届けしています。

このため、アレルギー症状が出て困っていた方から「黒瀬農舎のお米に変えたら、美味しいだけでなくアレルギーもなくなった。」などの嬉しいお話を何人もの方がお電話下さるなど皆さんに喜んで頂いています。

### 【米アレルギー】

しかし、我が農舎の「(特) あきたこまち」に限らず、栽培期間中に化学資材が一切使われていないこのお米を食べた場合でも、まれに湿疹などのアレルギー症状が出る方がおられます。

この場合は、アレルギーの原因が化学物質だけでなく「米」そのものが原因物質となる「米アレルギー」をお持ちの可能性が高いと推察されます。

この「米アレルギー」は、米に含まれる「アルブミン」と「グロブリン」のタンパク質が原因だとの説と、もう一つは、アミロースとアミロペクチンがブドウ糖に分解される時のデンプン消化性が原因だとする2つの説があります。

前者では、原因タンパク質を除去加工した「低アレルゲン米」が有効のようです。

### 【デンプン説の場合の「あきたこまち」と「ササニシキ」】

「あきたこまち」や「コシヒカリ」などコシ系は、一般に良食味の品種が多いが、米アレルギーが出やすい。一方「ササニシキ」や「ユキヒカリ」などの品種は、消化の良いデンプンであるアミロースが多いことでアレルギーを抑えられる。と云われています。ただアミロースが多いと粘りやコク甘みが少ないご飯になるという欠点があります。(何れにしても「米アレルギー症」のない一般の方は「美味しいお米が良いお米」です。)

これらのことから、黒瀬農舎の構成生産者の中に「ササニシキ」の自然栽培の実験に数年前から取り組んできた者が2、3名おられます。

このササニシキは、化学肥料や各種農薬などの化学物質を一切使わないだけでなく、有機肥料も使用せず名実共に外部資材を持ち込まずに自然栽培して、収穫後の調整や保管作業でも、化学物質過敏症の方にも安心して食べて頂けるように注意しています。

「米アレルギー症」などでお困りの方は、一度お試し下さい。

☆有機質肥料なども使わない自然栽培ですので収穫量が少なくなる点で「(特) あきたこまち」の「玄米」よりも価格はやや高くなります。

☆5Kgの「玄米」での提供だけです。

☆詳しくはお問い合わせ下さい。



自然栽培ササニシキ  
(5Kg入り 玄米)