

# 提携米通信

2016年9月号・黒瀬農舎



好天で稲は順調。最後に手取り除草に入りました。

この夏は酷暑の記録が全国的に更新される異常な暑さでした。

当地秋田も「雪のない冬の裏は冷夏」という従来の常識が外れました。

8月は雨がほとんどなく、連日のように灼熱の太陽が照り、37℃を記録する日まであり、稲は大喜び、人はぐったりでした。

先月25日は台風9号の影響で、一時的に豪雨がありましたが、予報された程の総雨量ではなく、また、久しぶりの雨で、まさに「干天の慈雨」。稲も畑も木々も大喜びしているようでした。

最後の手取り除草 鴨も頑張ったが、それでも、まだヒエを中心に雑草は残っていました。 2016.8.20撮影

我が家では、早速、庭の野菜畑にダイコンとカブの種を蒔きました。

ところで、この夏の好天のお陰で、稲の生育はすこぶる順調です。また、今年の酷暑は、日中はとびっきり暑いのですが、朝夕は気温が下がり、稲にとって理想的な環境となって、害虫や病気の発生が特別に少ない良い夏でした。

8月始めに水を落とし、足をとられないまでに田んぼが乾くのを待って、お盆過ぎから最後の草取り作業を始めました。でも広い田んぼに有機生産農家以外の人影はありません。

カモ君たちが泳ぎまわったお陰と、除草機によって大半の雑草は抑えられていましたが、それでも稲が穂を出す頃になると、取り残されたヒエなどの雑草が急に伸びて、稲の上に飛び出してきました。これを放置しても、今年の稲の収量などには大きな悪影響はありませんが、雑草の種を落とすと来年の雑草発生が増えるため、ヒエなどを中心に鎌で刈り取り、雑草を田んぼの外に持ち出すことが大事なのです。

この時期の炎天下での草取りはパートの女性の方々に大変ご苦勞をおかけしました。稲刈りは10月始め頃になりそうです。新米のご利用、どうぞ宜しくお願いします。

予告! 今年も文化の日にブナを植えます。ご参加やカンパ等ご支援を宜しくお願いします。(詳細は来月号でご案内の予定)

## 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



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

★我が農舎は、電話受付の専任スタッフがおりません。日中は農作業で留守電受けが多くなりますが、ご了承ください。  
★電話は、日祭日や、夜間もOKです。  
★新米のご贈答ご利用も宜しくお願い致します。

★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。

## 酷暑のこの夏はムシも活躍。ムシに代わりお詫びします。

今年の夏は、例年以上に酷暑が長く続いたために、お米のムシに悩まされ、また皆さんにもご迷惑をおかけいたしました。お詫びします。そこで今号はお米のムシのことを紹介します。

### お米に出るムシ

我が農舎のお米に発生するムシは、「**コクゾウムシ**」と「**コクガ**」の2種類です。

米粒にいたずらをするのは、コクゾウムシの場合は**成虫**です。

**コクゾウムシ**は、ゴマ粒のような虫で、よく見ると頭から吸入口が象の鼻のように出ており、これが「穀象」の名の由来です。

米粒に穴を開け食べます。多く発生すると、米粒と同じ位の数で、お米がゴマ粒を混ぜたようになります。

また、**コクガ**の場合は**幼虫**で、数ミリから1センチ程度の白いウジムシです。

幼虫が米粒を食べ、口から蚕のように糸を出し、米粒をつなげます。です



ので「ツヅクリムシ」とも呼ばれ、成虫になると白っぽい小さい蛾になって1週間程度台所付近を飛び回ります。穀物に付く蛾＝穀蛾が由来です。

両ムシ共、ムシそのものに毒はなく、ハエのように汚物から病原菌を運ぶこともなく、人への害は全くありませんが、多く発生するとお米がまずくなります。



### 発生要因と対策

25℃を超えるようになると急に発生が多くなります。たぶん虫の卵がお米や米の容器などに産み付けられているのですが「**ムシが湧く**」という言葉があるように突然出てきます。

発生を抑えるには、温度の低い場所でお米を保管。開封すれば早めに使い切ることが一番です。

もしムシを見付ければ、早めにムシを取り除き冷蔵庫の野菜室などに入れればその後の発生を抑えられます。取り除き方は**コクゾウムシの場合**は、**直射日光の当たらない**明るい場所で新聞紙に薄くお米を広げ、4、5時間放置すれば、ムシは明るさを嫌い逃げていなくなります。**コクガの場合**は、つづかれた米粒を摘み出し捨ててください。

2つのムシ共に、炊飯時の洗米を少し丁寧に行えば、残ったムシや食べられた米粒などは、浮き上がるので、選別除去。直射日光に当てたり、事前に水で洗って乾かすなどは味が落ち厳禁です。

ムシの発生源が米びつという場合も多いですから、米袋から直接使う。米びつはタッパなどシンプルな形状を選び、お米を足さず、毎回清潔にしてから新しいお米を入れる等の配慮が肝要。

### ムシの湧かないお米

我が農舎のお米は、栽培中も保管中もまったく農薬を使っていませんから、一般市販のお米よりも数段ムシの発生が多くなります。どうぞお許し下さい。

ムシが出た時の直接被害は ①気持ち悪いこと ②多く出ると味が落ちることの2つです。ムシが嫌うお米は、人体にも問題があるお米とも言えます。ご理解をお願いします。

日本子孫基金の実験では、輸入米それぞれに50匹のコクゾウムシを入れ、1週間放置すると、アメリカ米で17匹、タイ米で36匹、オーストラリア米では何と50匹すべてが死んでしまったそうです。

また、10年余り前我が村の教委が、給食のご飯が臭いとの子供の訴えを放置。PTA役員が調査。納入している精米所が、農薬の問題意識がないままにムシの苦情を恐れ、毎週末に精米装置を農薬で消毒していたことが判明しビックリ。この事例は他にも多々あると推察されます。



来年に雑草の種を残さないように最後の  
手取り除草。暑い中パートの女性に感謝  
感謝です。 2016.8.20撮影

### 真空パックの限界

我が農舎のお米は、宅配便で個人直送の場合は、真空袋を使っています。真空袋にすると開封しない限りムシの発生は**ほぼ防げます**。しかし、袋の中には10%程度の酸素が残っています。よってムシの爆発的な発生など大半は防げますが、皆無とはできないのが実情です。

夏場には、真空でも、ムシや味対策のためには、できるだけ涼しい所で保管下さい。また、開封しなくとも、保管中に空気漏れして柔らかくなった袋の時は特にご注意ください。