

提携米通信

2018年2月号・黒瀬農舎

首都圏が大雪。でも、雪国の当地は春のような陽気



真冬なのに、まるで春

1月に入って、ほとんど雪なし。
でも、こんな報告をしたとたんに大雪が来るかも

猛吹雪の中で暗渠敷設作業を行うなど、この冬は雪の降り出しが早いでしたが、その後はどうしたか雪がほとんど降りません。

1月下旬に入り「首都圏は大雪で交通混乱」とのニュースの中、当地の天気予報も「大雪警報」「暴風雪警報」など出っぱなっしですが、実際には、ほんの少しの雪化粧の朝があるだけで「除雪機」の出番がない暖冬です。

上のスナップ写真は、1月10日の我が農舎の田圃ですが、田面は乾き、まるで好天の年の4月下旬の風情。急いでプラウ耕など春作業を始めたい気になる状態です。

昔の当地は、クリスマスを過ぎて降った雪は、3月中旬までは溶けることのない「根雪」となり、太陽の顔を見る日は、5、60日間でほんの3、4日という年がほとんどでした。

ところが「暖冬」と言われるようになった頃からは、根雪がなくなるだけでなく、年明けに降った雪も直ぐに融けたり、雨が降ったり、真冬に燦燦と日が射す日が続いたり、「地球の温暖化」をひしひしとを感じるようになってきました。それにしても、今年の暖かさや雪なしは驚きです。正月過ぎから田圃の作業小屋に通い、農機具の修理を行っていますが、真冬に毎日田圃に行けるなんてことも、この冬が始めての経験です。

ところで、年末年始の我がロッジに、長年お米をご利用下さっている東京のSさんのご一家3人が年末29日から正月過ぎまで逗留下さいました。

お子さんが生まれて間もない頃にも訪問頂いており、今度で3度目のご来訪だと記憶しますが、そのお嬢さんは小学4年生で、立派に元気に成長されており感激。

ご主人は、登山ツアーのガイドとして世界各国を回っておられると云うワイルドな活動家、そして暖かく優しいご家族のご様子や生き様から学び得ること多数。

我が農舎自慢のスノーモービルも雪がなく動かせず、毎日50Km余り離れた森吉山へスキーに通う日々を過ごされました。

このように、逗留空間を無料提供するだけで、何のお構いも出来ないのに、何度もご訪問下さることはロッジのオーナーにとっては嬉しい限りです。皆さんもどうぞ活用下さい。

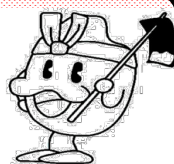
提携米 黒瀬農舎

〒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 Web: 提携米 黒瀬農舎

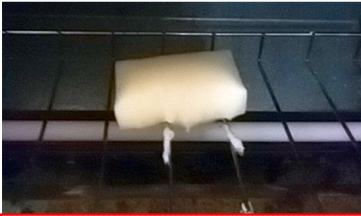
★我が農舎は、電話受付の専任スタッフはおりません。日中は倉庫作業等で留守電受けが多くなりますが、ご了承をお願いします。

★電話は、日祭日や、夜間もOKです。

★新米の贈答の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。

お届け商品のご要望などは、改善・改良に生かします。



お餅の焼き試験

餅焼きの時、垂れる現象がある場合は、漬けと蒸しの過剰が原因です。焼き過ぎる前に取出して下さい。

東京のAさんより「今年の白餅は、焼くと網から垂れ、柔らか過ぎる・・・。」などのメールを頂きました。

当方も年末から毎日のようにお餅を焼いている中で、気付いていなかったことなので、早速調べ直しました。

念入りによく観察すると、焼いたとき網から垂れ落ちないまでも、やや軟らか目であったり、少し焼き過ぎると垂れ下がり気味のロットもあるようでした。

餅の製造過程で、一部のロットに、蒸し過ぎや、浸漬過剰気味があったと推察します。

ところで、お餅の品質の3条件は、①滑らかな口当たりで風味がよいこと。②よく伸びること。そして、③煮ても簡単にドロドロと溶けないこと。

この3つを同時に成立させることです。

この中で「良く伸び、そして、溶けない」の相反する条件を両立させるには、原料米の品質の良し悪し（品種や栽培方法）が一番。（今回の場合も、幸い、良質な原料米のお陰で、柔らか過ぎるが、煮ても溶け難い。）その次に、お餅の製造過程で、原料特性を把握して、浸漬、蒸し、搗きの加減を微妙に調整する「職人技」が必要です。（これぞ正しく「餅は餅屋」です。）

昨年の秋に収穫したモチコメは、9月10月の稔りの時期が雨天、低温気味で、例年よりもデンプンの硬化が不足気味の様です。

天候が良く、硬く締まったデンプンが形成できた年は、少々の漬け過ぎや蒸し過ぎがあっても大丈夫ですが、昨年産の原料米を使う場合には、微妙な加減が必修です。

20年以上お願いしている餅屋さんですが、最近若い職人さんに変わってきて、かつての技にスキが出たようです。早速次回以降は留意して下さいようお願いしました。

万一、上に述べたロットのお餅をお届けした方には、お詫びすると共に、焼き加減を早めに切り上げて下さるようご配慮をお願いします。

当方が気付いていない今回のようなご指摘やご連絡は、ご迷惑をお掛けしながら恐縮ですが、その後の改善に生かすなどが出来ますのでとても有難いことです。

お餅に限らず、お届けした物で何かお気づきの時には、今後ともご連絡をお願い致します。

1月29日今年のお米作りの技術検討会に仲間生産者20名余りが我がロッジに集まりました。

米ぬかや大豆・菜種粕以外の有機栽培の肥料の原料は、魚加工工程から供給されるものが多いですが、近年、イカや秋刀魚を始めほとんどの魚種で漁獲量が急減しています。この影響で、有機原料の欠品や価格高騰が軒並みです。

このため、漁業不振が及ぼす有機肥料原料の不足対策が今回の話題や検討の中心となりました。

検討会後は、今年最初の会合だったので、新年会を行うことになりました。メインディッシュは、稲刈り時期に捕ったツキノワグマの「熊鍋」。昨年は熊の被害が多発しているものの、この10年ほど食用の熊は仕留められず、久しぶりの熊鍋に皆大満足でした。



営農技術検討会

有機肥料製造会社の技術担当者も招き、今年のお米作りについて議論。その後の懇親会は、久々の「熊鍋」

◎ 糀、大豆など手作り味噌関係は、1月下旬以降のお米と一緒にお届けしております。

◎ 送料改定・・・別途ご案内の通り、宅配料が大幅値上げになりました。

○ 値上がり分の一部として、1回当たりご負担頂く送料を100円値上げさせていただきます。

○ 1箱の重量は20Kgまで(5Kgで4袋)となりました。どうぞご理解をお願い致します。