

# 提携米通信

2020年1月号・黒瀬農舎



新年おめでとうございます。

皆さまご家族お揃いで健康な新年をお迎え頂いたことと存じます。

この一年皆さまご一家のご清祥を心よりお祈り申し上げます。

ところで、昨年末には、当地秋田県内陸部の横手地方では、12月4日から6日に積雪が1桁を超え、年内の積雪量としては記録な大雪となりました。(私たち沿岸部は10センチ程度)

しかし、その後はクリスマスイブに

少し雪が降っただけで、その間、我が北国の師走にはほとんど出会うことがない「小春日」のような日が多いまま年を越しました。

この変な天候は、以前にも取り上げたように、地球温暖化から来ているようですが、年末に行われたCOP25も、COP24でのパリ協定をアメリカが離脱したことが影を落とし、温暖化を食い止めねばならない措置への各国の足並みは揃わず、心痛むところです。

さて、新年を迎えると、毎年のように春からのお米作りの改善方法や工夫について色々考え、それを春の栽培から実行しますが、思ったような成果を得ることは難しいです。

植物生理や土壌肥料の科学的な知識を習得し、その理にかなった栽培方法を行ったとしても、科学的に解明されていないメカニズムが多く、また、異常気象の年でなくとも、ほんの少しの、地温や湿度の高低などのアクシデントによって、自然の影響をモロに受ける作物栽培は、生育が遅延したり、病害虫に侵されるなどが起こります。

こうした時に「近代農法」的な栽培方式では、農薬や化学肥料の力でコントロールする訳ですが、有機栽培の場合は、アクシデントがあっても作物の力で乗り切れるように不断の管理が求められます。その極意は、1に緻密な観察。2に愛情をもった機敏・丁寧な管理。

これらは判っていても、中々満足した秋を迎えられず「毎年1年生」なのが実情です。

まさに永遠の追求。これが、また楽しみです。今年も頑張ります。どうぞご支援下さい。

## 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

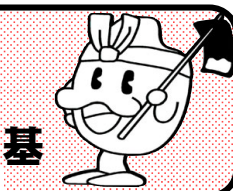
TEL:0185-45-3088 FAX:45-2887

E-mail: [akita@kurose.com](mailto: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。

## 稲刈り後の大きな作業は「暗渠」の敷設

稲刈りが終わると、雪が降って作業に支障が出る恐れが出るまでに、当地では「暗渠」（アンキョ）施工に追われます。

一般の田圃は、夏場に10㌔余り水を張り、晴天が続けば、2㌔分程度は空気中に蒸散しますが、残り8㌔分は地中に浸み込みます。そのため入水は1日おき程度行います。

でも、当地は、かつての八郎湖の湖底がそのまま田圃のため、地下に浸透することはまったくなく、夏場の水管理は、蒸散によって減水する分だけの入水で良く、楽です。

ところが、稲刈りの40～50日前に、田圃の入水を止め、落水しても、その後に雨が多ければ、秋の収穫や春の田起しなどの作業時は、ぬかるみ泥んこで、コンバインやトラクターが沈車することが度々です。

これを改善するために「暗渠」を敷設するのです。

10㌔間隔に、トラクターで幅30㌔、深さ70～100㌔の溝を掘り、底に穴を開けた塩ビやポリのパイプ（ホース）を敷設し、稲摺りの時に出た籾殻で溝を埋め戻します。



お盆前後に、入水を止め落水した時に、このパイプの終末の栓を解放すると、土中の水はフィルター役目の籾殻を通過し、僅かづつ、排水路に放出され、土中の水分が抜ける仕組みです。

この工事を、土木業者に頼むと、1本150㌔で、20～30万。全部の田圃に敷設すると150本で3千～4千万円必要で、耐用年数は10年余りと多額になります。

そこで、自家で出た籾殻を使って、毎年稲刈りが終われば、暗渠を自家施行しています。

暗渠には籾殻が大量に必要で、自家で1年に出る籾殻だけでできるのは10本程度です。

恒例の大仕事の一つですが、毎年、天気予報の雪マークを気にしながら、大雪前に終えようと、気がせく仕事です。

今年も後半は一時吹雪の中の作業でした。



籾殻は、毎年2千袋ほど袋詰めします。

## ナマハゲ柴灯祭りにど～ぞ（2月15日）

当地の隣、男鹿市のナマハゲは、平成30年「来訪神：仮面・仮装の神々」としてユネスコの無形文化遺産に登録されました。

10年ほど前までは、この時期当地は雪で真っ白。車で走っていてもホワイトアウトで立ち往生も度々でした。

ですので、その頃は「ナマハゲと地吹雪体験」でご案内しており、雪の山からタイマツをかざして降臨するナマハゲの姿は幻想的で素晴らしいでした。最近では雪なしが大半。雪のないナマハゲは気の抜けたビール並です。雪の来ることを祈りながらのご案内です。

- \*参加費 無料
- \*集合 2月15日午後2時頃迄に八郎潟駅着
- \*3時～5時 我がロッジで熊汁振る舞い（また先日熊獲れました。）
- \*5～9時 ナマハゲ見学
- \*ロッジ泊 翌朝解散

（参加希望者は早めに予約電話を。定員なり次第ㄨ切り）



☆手作り味噌セット、大豆、糴などは1月下旬以降のおコメと一緒にのお届けです。

☆お餅は、袋に微細な穴が開くなどすると、カビが出ます。

（防腐剤など無添加ですので、1000に1袋程度の事故率は避けられないのが実情です。）

（未開封の場合で、賞味期限内は、交換、返金など対応しますのでご連絡下さい。）