

# 提携米通信

2021年9月号・黒瀬農舎



## 稲刈り時期が近づいて来ました。

秋田も、お盆ころまで特別に暑い夏でした。

このため、稲の生育は、田植え直後は少し遅れたものの、その後は例年に比べ著しく成長が進み、穂が出る時期も、平年よりも10日以上早まりました。

お盆前から、各地で集中豪雨被害が頻発しましたが、当地はお陰さまで、ほとんど被害はなく、胸をなで下ろしています。

ところで、「平均点が上がれば、成果が上がる。」とはならないのは、ほとんどの仕事にも当てはまることでしょうか、私たちのお米作りも、たとえ栽培期間の前半が良くても、その後、病害虫多発や台風の被害があれば、その最低点が成果になります。

このような、リスクを防ぐため、農薬が盛んに使われますが、我が農舎のような有機栽培や農薬を使わない栽培は、このリスクにもろくに晒されます。特に稲が穂が出るころから、収穫までの今の時期「病気がでないか。」「台風が来ないか。」とハラハラと心配する日が多くなります。

### 向日葵も暑さ負け！

我が村自慢の菜の花と桜ロードは、夏はヒマワリ。千天と猛暑で、今年の向日葵は、少々貧弱。

2021.8.20撮影

さて、今年も、農薬が使われている一般栽培の田のように、雑草を綺麗に取りきることは不可能ですが、手作り除草機の成果、パートの女性の奮闘、高温好天により活動旺盛になったマガモ君の活躍の3つにより、雑草による大減収は何とか避けられそうでホッとしているところです。中干しで一旦中断していた草取りは、お盆過ぎから再開し頑張っています。

穂は例年より早く出ましたが、収穫時期がどれほど早まるかは、今後の天候次第です。いづれにしても、新米のお届けは例年同様10月以降になる見込みです。

コロナは終息の目途が立ちません。皆さまどうぞお気をつけてお過ごし下さい。よって、今年の文化の日のブナ植栽は中止の可能性が高いです。決定次第別途ご連絡します。

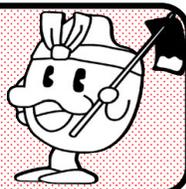
## 提携米 黒瀬農舎

〒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](mailto:akita@kurose.com) Web:

提携米 黒瀬農舎

検索

★新米になれば、お米のご贈答利用もお願いします。  
★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。

★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田圃や倉庫作業、外出の時は留守番電話対応となります。ご了承をお願いします。

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があります。迷惑メールやメールの設定をご確認下さい。

## 大工、左官、電工、溶接工、板金工、塗装工・何でもこなすのが百姓

今まで使っていた乾燥機が20年を越えた。今のところ、問題なく使用できていますが、メーカーの部品供給が、すでに数年前に終了。収穫作業期間に、電子部品など故障すると、修理不能で大混乱の恐れがあるため、奮発して新調することにしました。

20年余り前は、2台で300万円でしたが、ほぼ同じクラスの機械が500万円と値上がり。



### 乾燥機新調！

昔は3, 4mの高所でも、足が震えていましたが、今は、10mでも20mでも大丈夫になりました。これぞ慣れ。でも危険・用心・用心！ 2021.8.27撮影

乾燥機以外のエレベーターや搬送コンベアーなどは、いつもながら中古の代用品ばかり。昼はその改造加工や設置作業、夜はネットで材料集め。全部手作り。超忙しい。でも面白く楽しい。

また、懇意にしていた跡取りがいない友人が、高齢でリタイアしたので、彼の倉庫を譲って頂き、そこに据え付けることにしました。

トラクターや田植え機などほとんどの農業機械は、買えば、直ぐに使えますが、新しい倉庫に乾燥機を導入しようとすると、関連施設一切を整備しないと使うことができません。

施設整備を外注するには、農機関係業者に加えて、産業機械、大工、鉄鋼建築溶接工、土方、左官、電気工事、板金、塗装など多岐の職人さんが必要です。費用も、乾燥機価格に加えて、最低でも200万円は要りそう。

コロナによる仕事あぶれの若者がいたから、彼ら2人を数ヶ月間雇うためと、職人任せより安価で便利な施設にする2つの目的で、全部自分で行うことにしました。

乾燥機は7m余りの高さがあります。その上にモミを排出するためのエレベーターを取り付けるため、10mの高所での溶接や電気工事などで数日前から少し疲れ気味です。

また、バイトの若者はこのような仕事の未経験者ですから、鉄の切断、溶接、コンクリート打ち、動力のリレー設置や配線工事など種々教えてます。

明日からは、土間のコンクリートを割り、モミを受け入れるピットを掘る土方や左官仕事です。



## お米の乾燥と味・「ハサ掛け天日米は美味しい」は昔の話

「ハサ掛け天日乾燥が米は美味しい。」と言われることがあります。

これは、機械乾燥機の登場初期の半世紀以上前の過去の話です。

開発初期時代の乾燥機は、練炭や石炭、或いは完全燃焼できない石油バーナーで加熱していたため、温度管理が不十分で高温になったり、臭いがついたりすることが多く、お米の味も質も落とすことが多く、その時代の機械乾燥は確かに劣りました。

でも、バーナーなど進化した近年の乾燥機は、低温乾燥を心掛けるなど適切に使えば、美味しいお米に仕上がります。

逆に、ハサ掛け乾燥は、乾いたと思ったら、次は雨天になり、また戻る。この繰り返しや、雨が続くと、カビが出るなどのアクシデントが多く、機械乾燥よりかえって味が落ちることが多いのが現実です。

魚の干物のように天日によるグルタミン酸などの生成はお米では期待できなく「ハサ掛け米」は、どうもイメージが良いだけで、実際には、低温温風で時間をかけて適切に処理された機械乾燥の方が美味しいようです。

# 告

年末のお餅やリング、手作り味噌などの予約注文は

10月中頃にメール便でご案内します。

☆10月20日を過ぎても案内が届かない場合は、配達ミスの恐れがあります。

予約〆切：10月28日必着

お手数ですがお電話などご一報をお願いします。