

# 提携米通信

2021年10月号・黒瀬農舎

## 無事・豊穡の秋を迎えました。



### 秋晴れの中、稲刈りを始めました！

6月中旬からの酷暑は、9月上旬まで続きました。酷暑で、稲はどうなるのかと心配していましたが、何とか無事収穫に漕ぎ着けました。  
2021.9.25撮影

自然に直接左右される私たちの仕事は近年の異常気象に振り回されています。

ただ今年幸運だったことは、台風の襲来がなかったことです。

ところで、9月下旬から始めた稲刈りの手ごたえでは、平年作は間違いなさそうですが、お米の品質は、味は特に悪くないようですが、酷暑の影響でしょうか見かけの品質は余り良くないようです。

さて、無農薬の田んぼの雑草との闘いは、手作り改良した特製乗用除草機が好調だったことと、マガモ君が高温、好天

のお陰で、活動が活発となり放鳥効果が例年よりも格段に上がったものの、この二つの戦力だけでは雑草軍団に勝つことはできません。

もう一つの戦力は、パートの女性の手取り草取りです。無農薬栽培を始めた30年近く前には一日に30人も40人も来てくれたのですが、近年は70歳代の女性数人を集めるのがやっとで、雑草軍団を喜ばせています。結局稲刈り直前まで雑草との闘いは続きました。

全国各地に点在する無農薬のお米作りは、規模が小さいため、除草機や放鳥などで取り残した雑草は、それぞれの自家労力で処理できるのですが、我が農舎や当村の有機農家のように、一戸で5畝、10畝という大規模な無農薬稲作では、人手不足は大打撃です。

雇用労力供給ゼロになるのも間近です。それまでに、もっと精度の高い除草機を完成させるなど有機栽培についての工夫など色々思案し愉しんでいるところです。

このような、苦しくとも楽しい農業ができているのは、食の安全や環境問題などについてのエシカルなライフスタイルをお持ちの皆さまの日頃からのご支援のお陰です。

今年も無事収穫を終える見込みがたった今、あらためて感謝とお礼を申し上げます。

## 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

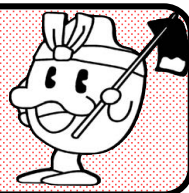
黒瀬 正・友基

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



★新米のご贈答利用もどうぞお願いします。  
★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。

## もち麦（はねうまもち）を無農薬栽培で試作してみました。

秋田県出身で機能性食品としてのモチムギの研究と普及に活動されている方が「お米を産直されているなら、是非モチムギを作って取り扱って欲しい。」と勧められて、モチムギを無農薬で試作しました。

隣町の山の畑を借りて、第一年目の収穫を今年の夏前に無事行いましたが、精麦などの準備中で、販売方法の詳細は決まり次第追ってお知らせします。お届けは、年末以降からとなりそうです。

### はねうまもち



奇麗に発芽しました

池田勇人さんが国会で「貧乏人は麦飯を食え！」と答弁して大騒動になった話は有名です。

このように昔は、お米を節約するための麦飯でした。

でも最近は、肌を良くする、腸内細菌を活性化させるなど、ダイエット、美容、健康のために、麦がブームになっています。

麦には色々の種類があって、最近好まれている麦は、池田総理の時代の大麦ではなく、モチムギです。昔の麦飯は、パサパサのご飯になり食べにくく、木味でした。

最近のモチムギは、名前ほどではありませんが、お餅のように粘りがありプチプチと美味しくなりました。

主要な品種は、ダイシモチ、ホワイトファイバー、キラリモチ、きはだもち、紫もちむぎなど幾つもあります。

はねうまもちは、国の農研機構が2019年に品種登録した6条大麦のモチムギで、アミロースを含まないためモチモチした食感。食物繊維は玄米の3倍。β-グルカンも多く含み脂質代謝、腸内環境改善など生活習慣病予防食品の仲間。

私も、数年前より、色々の品種のモチムギを食べてみましたが、味や食感はそれぞれ違います。でもいづれも腸の調子は良いようです。

先日、我が農舎の試作品を試食したところ、今までで一番美味しく、自信を持ってお勧めできそうです。

ただ、今年の試作は、天候に恵まれ大成功でしたが、収穫時に雨天が続けば、無農薬栽培の場合は、赤カビ病の発生が防げないのでは・・・と心配しています。

来年用の播種はしますが、無農薬栽培に拘っていますので、この2年の試作で、農薬を散布しないと安定供給できないという判断になった場合は、栽培は止めたかと思っています。



今作は好天で大成功でした。

### 麦の皮むき-精麦



麦刈り時の「はねうまもち」

お米の場合は、お米屋さんなど業務用では「摩擦式」の精米機で米糠を除去しています。米糠のない麦は、この精米機では不可能です。

市販の精麦機は、円形の砥石を回転させて麦の皮を削る「研削方式」を取り入れており、10Kg精麦するのに3時間必要な小型機でも50万円余り。業務用で使うとなると数千万円から億単位のオーダー生産品プラントばかり。後は、大規模な精麦業者に委託して精麦するしかないのが現状です。

お米の精米でも、大吟醸用の酒米を、仁丹近くの大きさまで精米する場合、或いは、普通のお米であっても、米粒の吸水性や食味の向上目的で、摩擦精米の前段階に研削方式が使われることが例外的にあります。

30年近く前に「あきたこまち」の吸水性と食味の向上試験のため、東京の精米プラント業を行っている知人から譲り受けた研削精米機が、倉庫の隅にあることに気付き、早速試してみたところ、皮は剥け、味もよし。ほぼ成功。目下、販売用に連続に行えるよう関連装置などを製作中です。

# 告

年末のお餅やリンゴ、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。

お手数ですがお電話などご一報をお願いします。

予約〆切：10月28日必着