

# 提携米通信

2022年2月号・黒瀬農舎

雪国・秋田の当地に雪が来て何だかホッとしています。



今年は久しぶりに秋田らしい冬に戻り、何だかホッとする気分です。

でも、心地よい気分はしても「除雪」という余計な仕事に追われます。

毎朝夜明け前から行われる村道のグレーダーによる排雪が、住宅の前に1畝を超す山になっていて車が出せません。

10年ほど前に手に入れた、年代物の除雪機は、この数年、雪が少なくほとんど活躍

の場がなかったですが、今年は大活躍。

手作業なら午前中一杯汗を流しても、排雪できるかどうかの作業を、年老いた大型除雪機は30分ほどで終わってくれます。

住宅の前の除雪を終えると、スタッフが出勤する前に、精米倉庫近辺の排雪。クロネコさんや福山運送の集荷トラックを迎えるには、雪の多い日は午前中、除雪作業ばかりになる日もあります。

その上、屋根の落雪排除もできるこの手の大型除雪機の新車は200万円以上ですが、我が農舎では、予算不足で、20年以上前の中古機を10万から20万円程度で手に入れ、自家整備して使っており、油圧ホースのパンクやエンジントラブルが時々発生。自家修理に一日費やすことも・・・。

でも、朝に除雪しても、昼食に倉庫から家に帰れなくなり、除雪を繰り返す必要が度々あった昔の秋田の冬に比べれば、やはり暖冬です。

また、昨年冬は記録的な豪雪に見舞われてリンゴやさくらんぼの木が壊滅的な被害を受けた秋田県の内陸部・横手・湯沢地域は、今年は雪が少ないという情報です。

矢張り、温暖化の影響で「局地的な豪雨・豪雪」が起きているようで、当地も2月以降は暖かくなるという予報ですが、安心はできず、また、春からのお米作りの天候も心配するところです。

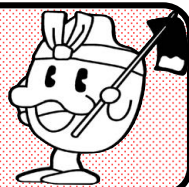
## 提携米 黒瀬農舎

〒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](#)

★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。

## 冬の精米作業・お米の味を落とさない精米

冬の精米出荷作業などには、除雪だけでなく、寒さゆえの余分な仕事が増えます。

当地の最低気温は、-2℃から-3℃の日が多く、マイナス5℃以下になることはほとんどありません。このように関東地方にお住まいの方が、雪国だから・・・と想像されるほど冷え込まないのです。



### 冬場の発芽玄米餅作り

発芽玄米餅は、餅米玄米を倉庫で発芽させ、それを近くの餅屋さんに持ち込みほぼ2ヶ月毎に委託製造しています。

今の時期の発芽作業は、水を使った直後には、ホースの水を抜き凍結防止する。発芽用のお湯が冷めないよう保温材を手当てするなど夏場にはない作業で骨が折れます。

しかし、昼夜の温度差がなく、日中の最高気温も0℃に届かない「真冬日」が多いです。

気温・温度の話題に入ったのを機に、今回はお米の味に微妙にかかわる「精米」について触れてみたいと思います。

精米工程に使う精米機、色彩選別機、計量器、包装機などほとんどに電子機器や、空気圧を利用して機能させる部品が数多く使われています。

電子機器は、この程度の低温下ではほとんど影響は出ませんが、コンプレッサーで圧力を上げた空気でコントロールしている機器の部分は氷点下ではトラブルが続出です。

空気に圧力を掛けると空気に含まれた水が分離し、これがコンプレッサーの弁やホースで氷結し

空気を遮断したり、電磁弁が動かなくなるなどのトラブルです。

また、お米の精米は、米粒を擦り合わせて、摩擦によって米糠層を剥離し分離させるという原理ですから、精米時には米粒が熱を持ち熱くなります。熱過ぎるとお米の味を極端に落します。

ですので、美味しいお米に仕上げる精米技術の歴史は「いかに米粒の熱を抑えて、きれいに糠を取り除くことへのあくなき追求」だと言われています。

ところが、気温が極端に低いところで精米すると、摩擦熱が低すぎることになって、綺麗に精米できないという、熱さによる味落ちとは逆に、精米不足による味落ち問題が発生するのです。

昔は「豆腐屋さんとお米屋さんの朝は早い。」とよく聞きました。豆腐屋さんのことはいざ知らず、お米屋さんの場合、特に夏場は、早朝の気温の低い間に精米して米粒の温度を上げず、美味しいお米をお客様に届けたいという思いから朝が早かったのです。

我が農舎の場合も、夏はできるだけ米粒の熱を上げないように、また、精米後は急激な冷却によって米粒にヒビが入らない範囲で、早めに冷ますよう心掛けています。

そして、冬場は、まずはコンプレッサーなど精米工程の機械をバーナーやストーブで暖めてから精米をスタートさせるなど、除雪作業と共に冬ならではの作業手順が加わる毎日です。

### 邦美丸さんの焼き海苔 (全形10枚/袋入)

お餅などと一緒にな年未だ販売していた「焼き海苔」。皆さんからの要望が多く今年から1年を通して販売します。お米のご注文の際に一緒に注文可能です。(品切れの際はゴメンナサイ)

また、定期購入のお米と一緒に毎回お届けも可能ですので、ご希望があればお知らせ下さい。

### 郵便局のシステム改悪 (お米代金などの送金用紙の取扱い)

- ① 送金手数料は、当方が負担しますので従来同様に無料です。
- ② 郵便局は1月17日よりシステム改悪し、この送金手数料とは別に、窓口での「現金取扱い手数料(110円)」を払い込み人様から徴収することになりました。
- ③ ATMを使って自分のゆうちょ口座から振り替え送金する場合や、コンビニで送金される場合は、今までと同様、この現金取扱い手数料は不要です。