遊YOU米

たわら新聞

第11号

遊佐町共同開発米部会企画部編集　平成18年12月

まるまご孫の田んぼ日誌

待望の稲刈り作業です。トンボ、イナゴが機械の音や振動で飛びまわります。そういえば、イナゴもずいぶん大きくなったなぁ　笑
「やっと辿り着いたっ！」そんな気持ちと刈り取った籾の量を心配しながら収穫作業をしています。
収穫の喜びはこれまでの苦労を吹き飛ばす位うれしいものです。

籾の乾燥・調整作業です。
籾の水分を一度17％程度に乾燥し、一晩寝かせて水分の戻りやムラが出ない様になじませます。その後、籾を14.5～15.0％に仕上げ乾燥します。水分計で水分測定を手伝う次男（子供に内緒で再確認！）仕上げ乾燥後一晩寝かせて余熱を取り、籾摺りをします。玄米が幅1.9mmの網を通過して製品と屎米に選別されます。屎米を袋に詰める長男、兄弟そろってお手伝い。
今年も自慢の美味しいお米ができました。

朝ごはんを食べよう！

しげばあちゃん特製レシピ

棒タラ大根煮しめ

材　料

●棒タラ　１袋●大根　２本●砂糖
●醤油●酒●みりん

作り方

棒タラを水煮する
水から煮てやわらかくなったら砂糖・醤油を適量と酒・みりんを少々入れる
別の鍋で
大根を輪切りにしかつらむきし裏側に包丁目を入れる
水から煮込む
爪揚枝で刺さる程度になったら水を別の容器にうつす
最初に煮ていた棒タラの汁を大根の鍋に入れる
足りない時は、別容器にうつした大根を煮た汁を加える
その汁が無くなるまで煮込み出来上がり

500人のメッセージ

今　野　　修（杉沢北班）

「美味しいお米を届けたい！」という思いで日々米作りに奮闘しています。就農から10年が経過し、予定では肌で天候を知る様な米作りの職人になっている予定でしたが…、そんな甘いものではないと思い知らされました。笑

現在は減科学肥料・減農薬米、無農薬米の栽培、機械作業の受託等を行いながら自分の農業スタイルを確立しようと日々努力しています。安心安全で美味しいお米と語る影にはそれなりの努力や苦労があり、家族の理解・協力、年寄りの知恵・経験談、稲作指導員からの情報等を取り入れ柔軟に対応していく事が必要だと実感させられました。

また、なによりも必要なのは「遊佐のお米を食べたい！」と言ってくれる生活クラブの皆さんの関心の強さや意見です。この気持ちに応えたい！これが自分の原動力です。これからも遊you米を作り続けますので、宜しくお願いします。

平成18年度全国豊かな村づくり全国表彰事業で共同開発米部会が農林大臣賞を受賞しました。生活クラブと提携を始めて35年皆さんとの農業をともに考え運動してきたことが評価されたものです。ここに報告します。この受賞を機に生産者と消費者がさらに理解を深めていきたい。この自然豊かな村を是非一度訪れて味わってもらいたいものです。

〒999-8301 山形県飽海郡遊佐町遊佐広表6-1
遊佐町共同開発米部会事務局（ＪＡ庄内みどり遊佐営農課内）
Tel.0234-72-3234　　E-mail.yuyou@ja.midorinet.or.jp
URL.http://www.midorinet.or.jp/yuyou/