遊YOU米

たわら新聞

第13号

遊佐町共同開発米部会企画部編集　平成19年4月

まるまご孫の田んぼ日誌

➡温湯消毒

遊佐町では定番となった、薬剤を使用しない種籾の殺菌作業です。

60℃のお湯に種籾を10分間浸した後、冷水で種籾の余熱を取り除きます。

地区ごとに結成された作業団体への委託により効率よく作業が進んでいます。まだ寒さの残るこの時期、お湯と冷水を交互に扱う作業なので肌荒れ注意かな？

➡堆肥散布

暖冬、春先の大雪と自然の変化に驚かされながらも米作りの準備が進行していきます。今年は雪上での堆肥散布となり、白い田んぼに堆肥の斑点が出来るという不思議な景色になっています。散布にムラがあると目立つのでいつもより緊張します…

雪上での機械作業のため、滑りなどに注意して安全第一で作業が進められています。

遊佐人への道　汽車に乗ってどこまでも

小話①「今回は汽車で上京したから疲れちゃいましたよ」「え？遊佐ってＳＬとか走ってるんですか？」（今の40代が高校生の頃は、まだ汽車だったので、その名残）

小話②「遊佐のあたりだと、電車は何線が走ってるんですか？」「ＪＲですよ」「ＪＲの何線なんですか？」「え？ＪＲはＪＲでしょ!?」（電車はめったに乗らないし、乗り換えたりしないし、線名なんて…）

小話③（大宮駅窓口で）「新潟経由で遊佐まで１枚」「えーっと、湯沢までですね」「**ユザ**です!!!（怒）」（必ず間違われ、その度に不機嫌になる）

そういえば、東京から来た小学生たちが「うわー、すごい！なんだアレ！」と目を丸くして大さわぎしたのは、遊佐の田んぼをゆっくり走る長い長い貨物列車だった。そうか、今の都会の子どもたちは、貨物列車を見たことがないんだな。遊佐はまだのんびりです。

500人のメッセージ

三浦耕悦（十日町班）

去年は身動きできないほどの大雪に猛吹雪、今年は２月早々、ばんけ（ふきのとう）が食卓に出るほどの暖冬。そして、３月半ばになって一面の冬景色。天候の移り気なこと甚しい。そんな異常気象や、想定外の転作割当と、一抹の不安や不満を抱えながらも、我々が米作りに奮起できるのは、それを心待ちにしていてくれる多くの力強い遊佐ファンがいるからに他ならない。

種籾の温湯消毒の頃ラッシュを迎える白鳥の北帰行は、早々と終了したが、農作業の方は暦通りで、これから気の抜けない稲作りがスタートします。

朝ごはんを食べよう！

しげばあちゃん特製レシピ

たたきゴボウきんぴら

材　料

●ゴボウ　１本、ごま油　大さじ１、ベーコン　２～３杯、しょうゆ　大さじ１、はちみつ　大さじ１、いりごま　大さじ２

作り方

1. ゴボウは洗って、包丁の背などで皮をこそげ落とす。
2. ゴボウをさっと氷にくぐらせて、あくを取る。
3. ビニール袋に入れて、上からめん棒でたたいて砕く。
4. ベーコンは１センチぐらいの短冊切りにする。
5. フライパンにごま油を入れ、ベーコンをいためる。
6. ベーコンからいい香りがしたら、ゴボウを入れてさっといためる。
7. ふたをしたら弱大にして、蒸し焼きにする。
8. ゴボウが好みの軟らかさになったら、しょうゆとはちみつを入れる。
9. 弱大で一気に調味料をからめ、照りが出たら、ごまを振って出来上がり。

※ゴボウは、皮をむかずにこそげ落とすと香りが残る。
※包丁で切るより、たたき割るとぎざぎざの割れ目から味が染み込み、食感も包丁で切るより面白いものができます。
※きんぴらにベーコンを加えると、こくが出て子供達も大好きな一品になります。

抽選で10名様に　遊佐の特選山菜!!

ハガキに ①住所 ②氏名 ③電話番号 ④ブロック名を書いて送ってください。
遊ＹＯＵ米や『たわら新聞』の感想もそえて！（４月27日締切）

〒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/

「たわら新聞」バックナンバーは、ホームページに掲載しています。