遊YOU米 たわら新聞 第23号

遊佐町共同開発米部会広報部編集　平成20年11月

孫作業日誌

今年は田植え後の低温・強風から始まり、
お盆過ぎの低温など予測不能な天候が続きました。
異常気象と言われる中での米作り、安定生産の難しさを感じました。

出穂前の田んぼ

イナゴ・クモ・トンボ、あいも変わらず虫だらけの田んぼ。イナゴにかじられた葉っぱが悲しい、稲にとってのソーラーパネルが減っていく状況なんですよ。
ヤゴから孵化するトンボ・クモの巣に絡まったイナゴ・ねずみやカエルを飲み込んでいる最中のヘビ‥「遊佐の田んぼは自然の宝箱やぁ」とグルメリポーター風に言ったら嫁から一言、「私には気持ちが悪いだけ」…「すいません」なぜか自分が謝っていました。

稲の分解調査

生育状況を見て、稲穂が作られる時期に肥料をどれだけ与えれば良いか調べています。
人間に例えると妊婦さんの検診?にあたるのかな。県内でも有名な稲作の先生が遊佐に来てくれて指導していただきました。

秋作業準備

刈り取り作業に向けて、倉庫・お米の乾燥機・コンバイン（稲の刈り取り機械）の準備をします。
特にコンバインは念入りに整備し、故障による稲刈り作業の中断を防ぎます。メーカーに整備依頼すれば経費が掛かるので、自分で行います。消耗部品の点検・交換、可動部への注油など農家は機械の整備が出来ないとコストダウンが出来ない状態です。

収穫前の田んぼ

この新聞が届く頃には稲の収穫作業が終わっているかな?
消費地交流会で会った組合員に自分の作ったお米が届くといいなぁ…と毎年思います。

500人メッセージ

園芸に燃える若手のカリスマ

吉宮洋昭　28歳

蕨岡地区　下小松

私は高校卒業後、農業大学校で2年学び卒業後就農して8年目を迎かえています。
開発米の他パプリカ・アスパラガス・生花を生産しています。今年度は生花(トルコキキョウ)に力を入れていて、9月・11月の2回の出荷に向けてがんばっています。遊佐へ来たときはぜひ私の家に花を見に来て下さい。とってもキレイですよ!

♪しげばあちゃんのレシピ♪

しげばあちゃんは今回いっぷく（一休み）させたいただきます。
今回は神奈川東戸塚デポーで考案されたレシピを紹介します。

パプリカのおひたし

パプリカが和風に変身!

材料
パプリカ……赤・黄各1個
ポン酢　……大さじ3
柚子コショウ ……小さじ1
なたね油……小さじ2
かつお節細削り …適量
作り方
1.パプリカは直火（またはオーブン）で黒く焦げるまで焼き、冷水に取り皮を剥く。
　5～6ミリ幅に切る。
2.容器にぽん酢と柚子コショウ・油を入れてよく混ぜ 1 を入れて和える
3.器に盛り付け、かつお節を天盛りにする。
他にもたくさんパプリカレシピが紹介されています。
http://www.ne.jp/asahi/depot/depot/080817paprika-ippai.htm

抽選で3名様に 遊佐野菜プレゼント

ハガキに①住所②氏名③電話番号④ブロック名⑤感想を書いて送って下さい。遊YOU米や「たわら新聞」の感想もそえて!（11月末締切）

〒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/

〈ハガキ裏面〉

①住　所
②氏　名
③電話番号
④ブロック名
⑤感　想