遊YOU米 たわら新聞 第24号

遊佐町共同開発米部会広報部編集　平成20年12月

孫の田んぼ日誌

収穫の秋

今年もたどりつきました！春先、田植え直後の低温・強風により、移植した苗が根付かない・葉が風でどんどん枯れていく状況が続きました。田んぼは虫食い状態にあちらこちら苗が欠落した無残な状況でした。年寄りも「何十年と米つぐてきて、初めでだぁ」と気象の異変に落胆していました。けれども、その後の天候回復、実りの時期には理想の天候が続きました。天候にもてあそばれ、稲の生命力に驚かされた一年でした。

年々と天候不順の影響が大きくなっている？国内自給 100%のお米でも食糧危機の心配が必要なのかも？本当に考えさせられた年でした。

刈り取り後、モミの水分を１５％に乾燥調整し、モミ殻から玄米を取り出します。その後グレーダーと呼ばれる回転網の中を通し、規定の大きさに達した玄米と未熟米を選別します。

米剥き作業

班長会議

栽培データの管理や、来年使用する農薬等の説明会の様子です。

しげばあちゃんのレシピ

即席大根漬け

材　料　（４人分）

大　根	大 1/3 本
にんじん	少　量
赤唐辛子	１本
昆　布	１枚（10 cm）①
水	大さじ４
しょうゆ	大さじ４
酢	大さじ３
みりん	大さじ２

つくり方

1. 大根の皮をむき、５mm厚さにいちょう切り、にんじんの皮をむき、さらに薄くいちょう切りにする。
2. 赤唐辛子は水に漬けて戻し、種を出す。
3. 昆布をハサミで細く切り、水と共に鍋に入れ 15 分位漬けてやわらかく戻しておく。
4. 3. に①を加えて煮立てる。
5. ポリ袋に 1. の大根・にんじん 2. の赤唐辛子を入れ、4. の漬け汁が熱いうちに注いで、空気を抜いて袋の口を縛り、粗熱が取れたら冷蔵庫に入れ、半日ほどで出来上がり。

５００人のメッセージ

高橋　正人
33歳(山崎班)
地域の有望株!!

遊佐町内の酒蔵で地酒生産や、地元消防団での「はしご乗り」等、地域活動にも頑張っています。安心安全な「遊 you 米」を作り続けていくためにも、みなさんいっぱい食べてください！ m(__)m

抽選で5名様に 遊佐の地酒＆梅酒プレゼント

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！(1月10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/