遊YOU米 たわら新聞 第31号

遊佐町共同開発米部会広報部編集　平成21年12月

## 孫 田んぼ日誌 収穫作業 秋の実りに感謝!!

# うれしいのは孫の手伝い？それとも収穫作業？

息子が手伝うのは当たり前だが、孫の手伝いは違うみたい・・・。　稲を手渡す向きが逆だろうとなんだろうとおかまいなし。　存在だけで不思議と空気が「なごむ」　これが「孫」の力？　中学生にもなると、遊びや部活でなかなか田んぼに来なくはなるけどね。　苦笑(>.<)

## ～無事に収穫まで辿り着けたが、当たり前がありがたい～

遊佐町では、９月中旬から早生品種の飼料用米が収穫されました。その後「どまんなか」「ひとめぼれ」が収穫されました。作業終了後の感想としては、収穫量は昨年より減少気味、品質は上々です。米のコウジ菌による病気が発生している地区もあるとか・・・、精米しても長期保存すると変色したりする可能性がある病気です。
農薬を県が定める防除基準の半分以下で栽培しているので、病害虫の被害は毎年耳にします。遊佐町全体で減農薬・減化学肥料に取り組んでいるので問題は山積・・・。「でもまずやてみっが」と頑張るのが遊佐の百姓、なぜか当たり前のようにね。

## しげばあちゃんのレシピ

### 白菜漬け汁　材料（4人分）

・白菜漬け　150～200g　・油　大さじ１
・豚薄切り肉　100g　・塩コショウ・しょうゆ　少々
・ショウガ千切り１かけ分　・万能ネギ　４～5本

Ⓐ
- 水　４カップ
- 鳥ガラスープ適量
- 酒　大さじ２

Ⓑ
- 片栗粉　大さじ１
- 水　大さじ２

①白菜漬けはざく切りにし、汁気を絞る。
　豚肉は１cm幅に切る
②鍋に油を熱し、ショウガのせん切りと豚肉、白菜漬けを炒め、油が回ったらⒶのスープを加える。煮立ったらアクを取り、弱火で 10 分ほど煮込み、3 cm 位に切った万能ネギを加えてひと煮立ちする。
③味をみて塩コショウ、しょうゆでととのえ、Ⓑの水溶き片栗粉でとろみをつけて出来上がり。

## 500人のメッセージ

### 土田　巌 27歳（水上班）

遊 you 米の栽培、パプリカ青年隊や山菜の栽培等を行い、一年を通して農業を行っています。今年は「わわさい・カリフラワー」の栽培にも挑戦しました。全てが成功する訳ではなく、苦労が報われない事も多々ありました。　これからも遊佐の安心安全な食材をしっかり届ます！！

〒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/