遊YOU米

たわら新聞

第５号

遊佐町共同開発米部会企画部編集　平成17年12月

まるまご孫の田んぼ日誌

▲手際よく刈る孫の親父

すまっこ刈り（すみっこのこと）

コンバインでの稲刈り前に田んぼの４角を機械が旋廻できる様に手刈りします。
手作業では親父の様に手際良くとはいきません…。

▲鳥海山を背景に。
「今日はいい稲刈りだのお」

稲刈り

待ちに待った収穫作業です、機械の負荷と稲姿を確認しながら行います。
イナゴやとんぼが飛び交う田んぼは慣れていますが、今年は田んぼからタヌキが出てきました！
おぼげだけっ！（びっくりしましたっ！）
刈り取った籾は倉に運びます。

乾燥・米すり作業

乾燥は下図の様に２段階に分けて時間をかけて行い、良質米を目指します。

刈り取った籾を乾燥機に搬入 → 籾の水分を17.0%に調整 → 一晩以上寝かせて余熱除去（水分のムラ防止） → 籾の水分を15%に調整 → 一晩以上寝かせて余熱除去（肌ずれ防止） → 米すり作業開始

肌ずれ：玄米表面のすれ傷

▲米の乾燥調整作業１軒の農家にこれだけの設備が必要…

◀「コンバインよ、来年も頼むぜ」

機械清掃

秋作業で使用した機械の清掃・メンテナンスをします。
籾の粉が舞い上がり、とても痒くなる作業です。

次号は遊佐をたくさん紹介します。お楽しみに!!

500人のメッセージ

総務部長　阿部　浩

２年続いた凶作のあとの平年作。今年は、ごく当たり前に収穫できる幸せをかみ締めています。遊佐の多くの生産者がそんな想いで収穫の秋を終えたのではないでしょうか。

私は標高約180メートルの山間部で無農薬実験を３年間続けてきました。育苗の失敗に始まり、雑草や虫、病気との戦いの日々でした。それなりの覚悟をしていたつもりでしたが、私の予想を上回る厳しいものでした。特に虫の被害は年々拡大を続け、まわりの生産者に迷惑をかけないかと心配です。山間部での無農薬は新しい農法を考えていく必要があるのかもしれません。来年は、無農薬栽培の新たな１年にしたいと思います。

また、私は、米のほかにウドやウルイ、タラノメ、パプリカなど、いろいろな作物を栽培しています。これからは、開発米部会500人の力でお米以外の作物を一人一品作って、おいしい遊佐にしたいと思っています。ぜひ遊佐に遊びに来てください。

朝ごはんを食べよう！

しげばあちゃん特製レシピ

納豆汁

材　料

●ワラビ／●きのこ（ならたけ）／●厚揚げ／●コンニャク／●豆腐／●納豆／●干しいたけ／●味噌／●ほんだし／

作り方

1. 干しいたけでだしを取る
2. 豆腐以外の具を入れる
3. 味噌をこしながら入れる
4. 納豆をすり鉢ですり、こしながら入れる
1. ほんだしと豆腐をいれて出来上がり

冬の日本海！地元の漁師が獲った遊佐の岩ノリプレゼント

抽選で10名様に

当たる！

＊天然なので、お届けが遅くなる場合があります。

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』の感想も忘れずに！（12／20締切）

〒999-8301 山形県飽海郡遊佐町大字遊佐町字広表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://ja.midorinet.or.jp/~yuyou/