遊YOU米

たわら新聞

第７号

遊佐町共同開発米部会企画部編集　平成18年４月

まるまご孫日誌

ユンボで除雪

大雪で育苗ハウスまでたどり着けない…。
使用時期までの雪解けが期待できず、今年は重機（ユンボ）を借りての排雪作業。

半人前の剪定

庄内柿の剪定と皮むき。結構大変な作業、まだ剪定のコツがつかめず半人前です。

大雪の鳥海山と田んぼ

大雪をまとった鳥海山。今年は水の心配いらねのっ。

500人のメッセージ

経営部長　尾形長輝（中山班）

無農薬栽培に取り組んで６年になりました。
最初に取り組んだのは鯉農法で、田んぼに鯉を入れて除草をする方法です。１年目は無我夢中で行い、鯉の除草効果もあって「無農薬でもお米が作れるんだ」と思ったのもつかの間でした。２年目、３年目は雑草の戦いに加えて、空から鯉を狙う「鳶・鷺・カラス」との戦いにも成りました。
無農薬栽培の大変さを知り、もう止めようと思っていたところで、また違う農法でやろうと開発米部会で持ち上がり、またやってもらえないかとなり、悩みに悩みましたが頼まれると嫌と言えない自分がいて、新たな３年が始まり現在に成りました。やはり以前同様、大変な３年でした。除草機を押しても次々に出て来る雑草には追いつけず、稲刈りの時になると、稲かヒエか分からない状況になるしまつでした。
そんな大変なお米でも、環境には優しくて田んぼには「ミジンコ、ドジョウ、タニシ」などが増えてきていますし、米も粒が大きく、食味も良い物が出来ました。そんな大変なお米を一生懸命に食べてくれる生活クラブの皆さんがいるから私も頑張れる気がします。
無農薬米はいつまで続けられるか分かりませんが、これからも一粒一粒安全で美味しくて素性の分かる米を頑張って作って行きますので、生活クラブの皆さんも頑張って大事に食べてください。

遊佐人への道　「まわるモソォッ」

これからの季節、孟宗竹のタケノコ（遊佐人はこれをモソォッと呼ぶ）をイヤというほど食べなければならない。モソォッを一度も食べずに春を越す人など遊佐にはいないと言ってもいい。山林を持っている人や、屋敷の中に竹林がある人は当然毎日３回食べる。そして、それでも余るとモソォッは人から人へリレーされ、モソォッが手に入らないサラリーマン家庭にも届く。その流通量はすごい。時には、隣の家から届いたモソォッに自分の家のモソォッも足してまた隣の家に持って行くこともあるらしい。
私は竹林の隣のビニールハウスで稲の苗を育てている。苗箱はハウスの中にびっしり敷き詰められ、足の踏み場もないというのに、よりによってハウスの真ん中に(！)、ある日突然モソォッが現れる。「こっほー！ほげだどごさおがてくんなー!!!（あー！そんなところに生えてくるなよー!!!」

＊モソォッの一般的な食べ方はしげばあちゃんに聞いてください！

朝ごはんを食べよう！

しげばあちゃん特製レシピ

孟宗汁

孟宗竹アク抜き

●孟宗竹／●米の研ぎ汁又は生糖（こぬか）

1．孟宗は皮をつけたまま米の研ぎ汁に入れてゆで、アク抜きをします。ゆでた鍋に１～２時間入れたまま、冷まします。
2．皮をむいた孟宗は、水にさらして研ぎ汁を除き、食べやすい大きさに切りアク抜き完了！

材　料

●アク抜きした孟宗竹／●だし（かつおぶし・煮干しなど）／●味噌／●酒粕／●油あげ（厚あげ）

作り方

1．だしをとった汁に食べやすい大きさに切ったアク抜き済みの孟宗を入れて火にかけ、孟宗がやわらかくなるまで煮る。
2．酒粕と味噌を煮汁でのばし、煮なじむまで弱火でしばらく煮る。

わかめや旬の青のりをくわえれば磯の香りもたっぷり一層おいしい孟宗汁をお楽しみいただけます。アク抜きをした孟宗は旬の食材を加えて煮物もおすすめです。

３時の一服

１月～３月にかけて遊ＹＯＵ米生産者が消費地交流会に伺いました。
各地で遊佐弁を必死に標準語に似た言葉へと変換し、お米と遊佐についてみなさんと対話させていただきました。
手厚い歓迎もっけだけの～（ありがとうございました）。

抽選で10名様に　遊佐の塩セット　当たる！

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！（５月１日消印有効）（４月20日締切）

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