



ミハエル・エンデの作品「モモ」からこの会の名前がつけられました。

オンライン生産者交流会報告 (1)

7月27日 (木) 午後2時~3時30分 開催

当初6月17日土曜日開催予定だった交流会は先方にご都合が有って延期となり7月27日木曜日に開催しました。今回は残念ながら、会員さんのご参加が無かったため、太ももの会のメンバー4人と事務所メンバー4名が、山形県(庄内平野にある酒田市)と、東京の事務所や自宅で、パソコンの画面を共有しながらのZOOM交流会になりました。太ももの会は、日頃よりInstagramに田んぼの様子や、山形のきれいな風景を写真で載せていらっしゃいます。今回はその写真をパソコンの画面で見ながら、遠くに鳥海山がよく見える田んぼの風景を身近に感じながら、一年間のお米作りのお話を伺いました。

太ももの会Instagram



[\(https://www.instagram.com/futomomonokai/\)](https://www.instagram.com/futomomonokai/)



酒田市(庄内平野)の四季

冬 写真を主にとっている渋谷さんによると、冬の庄内はとても寒いのですが、シベリアよりは暖かいのでしょうか。毎年白鳥が田んぼに飛来し餌を探しています。この日は珍しく鳥海山もよくみえました。冬の季節は二週間に一回ぐらいしか鳥海山は見えません。とのことでした。

春 鴨担当の加藤(芳)さんは、「鴨を入れるメリットは雑草の生え方が全く違うということ。春に田んぼに放したばかりの生まれて10日頃の雛はピーピー♪ピーピー♪ととってもかわいく鳴きますが、1カ月もするとガーガー、ガーガーって…」と、大きくなってしまふのがちょっと寂しそうでした。デメリットは鴨が大きくなると稲を潰してしまうこと。」だそうです。

夏 6月、加藤(礼)さんは、田植え機を改良した自作の除草機を押して、有機栽培コシヒカリの田んぼの3回目の除草をしています。

秋 いよいよ収穫の秋を迎えた黄金に輝く稲田と、秋空に映える鳥海山。 ナイスショット♪



冬 白鳥が飛来



春 カモの除草



夏 除草の季節



秋 黄金の稲穂



田んぼ生き物についてきてみました。

太ももの会「今でも代掻きしているところすごい数のうみねこが飛んでくるんだやな。」よつ葉会「昔は田んぼにヤゴとかメダカ、たがめ、蛍などがいたと思うんですが、昔はいて今はいない生物っていますか？」



田んぼの生物を狙って代掻きするトラクターの後についてくるウミネコ



コンクリートで整備された水路



水路が埋められて水口が整備された、田んぼ

太ももの会「田んぼに行くと、トンボはたくさん飛んでいるので、幼虫のヤゴはどこかに住んでいるとは思いますが、ザリガニやタガメ、メダカは、水路がコンクリートになり常に水が流れている用水路がなくなったので、ほとんど見ることがなくなりました。蛍も山の方の川だったらいるのかな、田んぼでは見なくなりました。周囲の一般栽培の田んぼでは、無人ヘリコプターの共同防除もされているから農薬のせいもあるのでしょうか。」

太ももの会のみなさんに普段たべてるお米と、おすすめの玄米の炊き方を聞きました



代表理事 渋谷 嘉明さん
家で毎日食べているお米は基本白米です。年をとった親が白米が食べたいというので白米を食べています。精米の都合で半端になった米を、品種も色々ですが食べています。



加藤 芳郎さん
ふたん私が食べているお米は白米です。いつも美味しい米を食べさせてもらっているの、実は品種もわかりません。外で食べると、味の違い(美味しくないと)に驚くことがあります。



加藤 礼則さん
現場監督やって、20年くらいです。最近もち米の玄米食べてんだやの。うちの玄米よりもち米の玄米はやっこく(やわらかく)て、食べやすい。どちらも玄米は圧力釜で炊くと美味しく炊けると思います。



瀬尾 智一さん
普段は荷物梱包発送作業をしています。たくさんの方々から注文をいただいて、忙しくしています。お米はいつも白米を食べています。なので玄米のおすすめの炊き方は…ごめんなさい。

太ももの会の白米のお味は？事務所メンバーの感想

Aさん 冷めても美味しいというのが家族の感想で、やはり作っている人の手間暇かかっているという事をいただく方が理解して食べると一層美味しく感じるね、と話しました。

Bさん 一粒一粒がしっかりしていて、噛めば噛むほど甘さが出てくる、というのが良くわかるご飯でした。家族みんなで美味しくいただきました。

Cさん いつも太ももの会の玄米でいただいているので久しぶりに白米を食べて、改めて白さにおどろき、玄米のプチプチした食感とはちがい、やっぱり白米はどんなおかずにも合いご飯が進むなあと思いました。

Dさん 炊きたては粒がしっかりと立っていて、よく見ると本当にツヤツヤ。噛むと弾力があるがしっかり水分を保持していて、べちゃっとならず、もちもちで甘く、冷蔵庫に入れて12時間経ってもつやつやで香りも残っていました。温めなくてもそのまま美味しく食べられて、改めて驚きました。

①3月初旬
雪解けが進み田んぼの稲株も大分見えてきました。そろそろ田植えの準備が始まります。これから田植えが終わる5月末ごろまでは1年間で一番忙しく時間との闘いが続きます。



②3月下旬(水路掃除)
用水路・排水路ともに泥がたまったら、春先に掃除をします。今は多くが地下パイプに切り替わりこのような水路が少なくなったので、作業が減って楽になりました。



③3月中旬から4月上旬(種子消毒→催芽)
メッシュの袋に5kgの種籾を入れ、60度のお湯に10分間漬けて薬剤を使わずに殺菌し、お湯から上げたらずきに水道水で冷やします。殺菌された種籾は品種別に色分けしたメッシュの袋に入れ32℃に保温された湯に一晩漬けると芽が切れて発芽しやすくなります。



④4月中旬(育苗箱に種まき)
山土を細かく砕いた有機JAS専用の育苗培土と、薫炭などを合わせた土と、催芽させた種籾とを機械にセットして、ベルトコンベアーを流れる約5000枚の育苗箱に次々に種をまきます。



⑤4月下旬(屋外プール苗床)
有機栽培⑤のコシヒカリは地面の上にビニールシートを貼って周りに板を立てて囲い、その中に水をはって育苗箱を並べて苗を育てます。



⑥4月上旬(地盤整備)
種の準備と並行して、畑ではダンプで田んぼに砂を入れて、田んぼの低いところや地盤の軟弱なところを安定させ、田植えに向けて耕運機や、田植機など動きやすくします。



⑦4月中旬(田おこし前後・元肥散布)
検査機関に土壌分析を依頼して、不足気味な成分も調べていますが、基本、土の状態は昨年までの稲の生育を見て判断します。長年の経験を基準に品種ごとに必要な窒素分を考慮して購入した有機質肥料を散布しています。



⑧4月下旬(代掻き)
毎年4/26に地域で管理している月山水系の赤川から引かれる用水に水が流れ、水を田んぼに入れられるので、この日を基準に1年間の農作業が決まります。ゴールデンウィーク中はずっと代掻きが続きます。



⑨5月初旬(代掻き終了風景)
代掻き後、微生物が活発な土壌は土の表面がとても柔らかくなり、いわゆるトロトロ層が形成されて、美味しいお米の源になります。また、水稻は田んぼに水を入れて毎年攪拌するので、連作障害の心配はありません。



⑩5月中旬(田植え)
毎年5/10前後から田植えが始まります。青々と育った苗を苗箱から外してトラクターにセットし、広い田んぼに植えていきます。朝から晩まで天気の良い日で10日間位かかります。



⑪5月下旬(カモ放鳥)
田植えから一週間以内に除草や害虫駆除のため、生後10日前後のカモの雛を入れて、約1カ月間草や虫を食べてもらっています。逃げないように柵を張り、外側には電気柵をして、猫や狸などの害獣から守っています。



⑫6月初旬 カモチーム大活躍
田植えが終わりカモは除草に大忙し。メリットは、土の中の虫を食べ、足で泥をかき混ぜてくれるので、除草効果抜群な事。デメリットは大きくなると稲を潰してしまう事です。



⑬7月の田んぼ(人手で除草)
除草剤を使わない田んぼの畦には野の花がたくさん咲きます。カモチームが引退した後の1反縦100m横40mの田んぼの中を自作の除草機を手で押して歩き、除草を繰り返します。



⑭8月初旬(稲の花)
毎年8月初旬、稲の花が咲きます。昔はなかった早苗の葉を食べるイナミズゾウムシや斑点米の原因となる、出穂した籾の汁を吸うカメムシが、近年増えています。



⑮田植え方刈り入れまで
栽培期間中一番苦勞するのは稲の生育状況を見ながらの水の管理です。4/26~9/15までの間、水口(写真右)を開ければ水が出るので、田んぼの状態を見て灌水をします。今は水路が整備されてずいぶん便利になりました。



⑯9月下旬(収穫作業)
大型のコンバインで米を収穫していきます。天気の良い日を選んで、10日位続きます。



⑰9月下旬(収穫後)
収穫したコメは乾燥機で水分15%に調整され、籾米貯蔵倉庫に入ります。その後コンテナ袋(1トン)に小分して、籾摺りをする機械が並ぶ倉庫に運びます。



⑱籾摺りプラント
右から、2つの大きなゴムローラの左右の回転速度の差を使って籾を取る籾摺り機、石やごみを取る石ぬき機、網の目を通して大きさを選別する選別機、斑点米などを判別する色選別機などを通り、玄米になります。



⑲10月下旬(稲刈り後の肥料散布)
トラクターの後ろに、大きなじょうごのようなバケツを付けて、左右に動かし振りまきながら畑に有機肥料を田んぼに散布します。



よつ葉会より：改めてこうして写真や動画を通してお話を聞くと、普段田んぼを知らない私たちも、作業される方のご苦勞がわかり、一層お米の大切さを感じます。太ももの会の皆様今日は忙しい中お時間を作って下さりありがとうございました。

太ももの会より：こちらこそ、写真を皆さんに見ていただけて良かったです。これからもたくさんの写真を撮りますので、ぜひ他の会員の方も見てください。

<https://www.instagram.com/futomomonokai/>

