

能登 いまい農場だより 6月号

お買い上げ頂き、ありがとうございます。
梅雨入り間近なのか、ここ数日むしむしする日が続いています。
皆様、いかがお過ごしですか。

■我が家の田んぼにテレビ取材？

石川県能登町に超有名な民宿「ふらっと」があります。イタリアンの食事で、オーストラリア人のシェフ、ベンさんと、船下智香子さん夫婦が地元の食材をいろいろ加工してもてなされます。その朝食には、当農場のお米が使われているのですが、そのつながりで、取材を受けることになりました。東京から5月下旬に番組制作スタッフ2人が来られたため、田植え直後の有機圃場を2カ所案内しました。1カ所は、ニホンイモリやトノサマガエル(いずれも絶滅危惧種)が多くいる田んぼ。もう1カ所はマルタニシ(絶滅危惧種)がごろごろいる田んぼです。毎年近所の子供達と生きもの調査をしていることなど、説明しました。その日は、ゲンゴロウやアメンボ、マルタニシなど、田んぼの生きものを撮影していかれました。この7・8日にも訪問し撮影したいとの連絡が入っています。どのような感じに写るかちょっと楽しみでもあります。正式に放送が決まりましたら、皆様にお知らせしたいと思っています。

能登半島は環境省のレッドリストに載っている、他の希少種もいることから、そんなのが撮れたら嬉しいのですが、こればかりは自然界のことですのでどうなりますことやら。



生きもの調査 H28

■田植えが終了しました

全く化学合成農薬や、化学肥料を使わない有機米コシヒカリ。極力農薬、化学肥料を抑えた特別栽培米コシヒカリ、今年は、能登ひかりも特別栽培、新品種ひやくまん穀も特別栽培米仕様で栽培しています。

特別栽培米が普通栽培と違うのは、農薬は水田除草剤1回のみ使用すること、最大の特徴は、有機肥料を使用することで、食味を向上させるのが狙いです。化学肥料は窒素成分が高く(12%とか16%とかいろいろ)、有機肥料は4%とかせいぜい高くても6%ぐらいですので、そんなに散布できないのです。もっとも有機肥料でも沢山施せば化学肥料を施したのと同じになります、お米ならば、窒素により、収穫量が多くなると同時に、タンパク含量も高くなり、美味しくなくなるのです。その兼ね合いが農家にとって悩みにもなります。最近、コスト低減、海外への輸出のために、多収を目指す動きもあるのですが。



■河川愛護活動

小田中地区には、2本の河川があります。^{おう} 邑

^{ちかた} 知瀧に注ぐ2級河川^{ながそがわ} 長曾川の支流で、^{くえ} 久江川とそこに注ぐ長谷川です。これから梅雨の季節。川の右岸・左岸など、土手などに生える雑草や竹、木などの伐採を、刈り払い機で共同でおこないます。

今年は、17日(日)に行く予定です。幅約5メートルでその距離約2,800メートル、傾斜部分が大半で、集落の50~60人が参加する

のですが、半日をゆうに超えることもあり、大変な作業です。草刈りを行うことにより、川土手の崩落危険箇所の早期発見につながりますし、重要な作業です。河川愛護ということで、行政から僅かの補助金も出るのですが、若者が流出し年々参加者が減ってきています。近い将来、援農隊のようなボランティアに頼る日が来るかもしれません。



■お米の保管について

これから梅雨の時期に入りますが、美味しく食べていただくために保管が重要になります。

冷暗所で、保管ください。冷蔵庫の野菜室などがおすすめです。

ちなみに、お米の低温倉庫は、気温15度C以下に設定されています。