

稲を逆さまにする事で、
藁の栄養分が米粒に
降りるそうです

郷蔵米通信

10月号
2017

佐見稲作研究会
<http://gougura.main.jp/>

稲刈りに参加してくださった皆さま
ありがとうございます!
手応えはどうでしたか?
2週間天日干した後、長谷川さんが
コツコツと脱穀しました。
収穫祭では皆さんの手掛けたお米を
丁寧に炊きあげますので
ぜひ味わいに来てください!

今年の 収穫

やはり日照
不足だった8月の
影響は免れませんでした。
しかも今年は雑草の勢いがあり、
除草もなかなか追いつかない状態。草に負け、
光合成も不十分、昨年より1~2割ほど減収だった
生産者も少なくありません。そんな中、いわおさんの田んぼはアイ
ガモが大活躍! 稲の生長とカモの成長を見比べながら田に放つ
のも長年培った技術。収量の安定につながります。
夕方になるとおうちへ帰るアイガモのにぎやかな声。蝉のカナカナ
と鳴く声も相まって、成山の夏に欠かせないひとときでした。
9月は台風の今までにない風に、稲は幸か不幸かあまりなぎ倒され
ることもなく、なんとか収穫まで持ちこたえてくれました。
ヤマヒカリは胴割れしやすいので多少籾が青くとも収穫します。
天気とにらめっこしながら刈り取るタイミングを逃さない生産者は
とてもフットワークが軽く、自然と解け合う達人です。

生産者から

長谷川泰幸さん (42)



収穫が少なくても
やっぱり一番の楽
しみ、収穫祭!
今年は子どもたちともっと
遊ぼうと、竹遊びを企画中。
たくさんの方とお会いでき
るのを楽しみにしています!

ただいま白川町はお茶の花ざかり
品のある香りが漂います。



“収穫祭”のお知らせ

11月12日(日) 午前10時~午後3時
小雨決行

- 場所 くわ山結びの家 (駐車場は農機具倉庫前)
- 持ちもの My箸セット 芋掘りをする方は手袋など
- 会費 大人(中学生以上)1600円 小人800円

米の試食、芋掘り、焼き芋、鴨焼き肉、鴨汁
きなこづくり、餅つき、竹細工
藁を使ったゲーム(景品付き) などなどやります

きやうデカイ餅じゃあ