

# 郷蔵米通信

2022年10月 郷蔵米生産組合

台風が去って一気に秋めいてまいりました。幸い大した被害もなく助かりましたが、この秋も安定した天気が続かず稲刈りの作業が遅れています。

郷蔵米の栽培を1989年に始めて、田植、除草方法、肥料の施し方、また害虫が付かない様、合鴨、また畦草にハーブを植えなどして試行錯誤を繰り返し30年あまり。

ようやく安定的な栽培に慣れたと思っていましたが、この2、3年の異常な暑さやムシムシ感で無農薬栽培は大変きびしい環境となっています。病気に害虫に、と対処にもなかなか困難な状況ではありますが、今年は新たな生産者に和田直樹さんを加えて、生産者も頑張っていますので、応援よろしくをお願いします。



## ■今年の稲の状況

- ・カメムシの発生が多く見られます。そのため米粒に黒いような斑点が見られる米（斑点米）が、（新規就農者：和田直樹さん）例年以上に多く入りそうです。色彩選別機を使用しますが、全ては取り切れないのと、2等米の出る量が多くなることを見込まれています。
- ・湿度が高い日が続いたため、稲が蒸れ、イモチ病が発生している田んぼがあります。減収につながりそうです。
- ・早生の品種を中心に、高温障害（白く濁ったお米）が出ています。

近年の稲刈りは天候不順が多く、乾ききっていない田んぼの中で、泥んこになって稲刈りをするのがほとんどです。その際に稲についた泥がお米に入る石の原因となり、皆様には大変なご迷惑をおかけしていることかと思えます。しかしながら、このような泥の混入を防ぐことは注意していても、完全に除去しきることは難しく、脱穀、籾すり、色選機、精米と経ても、お米と同じ比重であったり、色味であったりして、お届けするお米に混ざってしまうことがあります。郷蔵米は大規模に、工業的に行っている米作りではなく、人の手によって行われている米作りなので、どうかご理解を頂けたら幸いです。



また、無農薬で作るお米というのは、いまさらかもしれませんが大変な手間がかかります。（泥だらけのコンバイン）

以前実施していた、除草作業のイベント。これは他のイベントに比べて、あまり人気はありませんでしたが…、この時に行われている手除草は、イベントのための特別な作業ではなく、生産者が日常的に行っていることです。それだけに、お米に注がれる生産者の愛情は大きいものがあります。

できあがったお米だけを見れば、たくさんのご迷惑をおかけすることもあるかと思いますが、大切に、てまひまかけて育ててきたお米なので、じっくり味わって頂ければと思います。

## ■令和 4 年産の新米の出荷をはじめました

今年作付けしている品種は下記の通りです。

・コシヒカリ… いわずとした有名品種。イモチ病に弱く、倒れやすいですが、食味が大変良い、粘りの強い、いまでも人気のある品種です。

・ミネハルカ… イモチ病に強く、多収の品種。コシヒカリよりは粘りはないですが、食味も良い品種です。

・ヤマヒカリ… 会員の方にはおなじみの品種。病気に強く、収穫は遅め。粘りは控えめですが、甘みも食味も良い品種です。

・イセヒカリ… ヤマヒカリよりも遅い晩生の品種で、病気にもあまり強くはないですが、あっさり目で甘みのあるのが特徴です。



出荷はミネハルカから行い、10月からお届け予定です。その他の品種は9月下旬（23日現在）では、まだ多くの稲が刈れずに、その収穫を待っているような状況です。台風14号の影響はそこまでではありませんでしたが、天候が思わしくなく、いつも以上に収穫に手間と時間を要しています。

なお、コシヒカリの収穫も同時に進んでいますが、コシヒカリについては長期保存されても、食味が落ちにくい関係で、出荷は最後になっています。

ようやくコロナのパンデミックも終わりが見えてきたようです。これがこの

まま本当になることを心から願っています。収穫祭など、イベントで、また皆さんとお会い出来る日を生産者一同、楽しみにしています。

