

北魚沼あぜ道情報

**酷暑・灼熱
とにかく暑い**

**良食味の正念場！ 暑さに負けず今年も美味しい
お米に仕上げるため、もうひと踏ん張り！**

生産者紹介コーナー

「北魚沼の匠人」



瀬下 克志 さん

化学肥料や農薬を使わずに、稲の生育を自然の力で育てています。

父親の代から8割の減農薬・減化学肥料栽培に取り組んできましたが、父から引き継いで3年目の今年から有機栽培も始めました。農薬を全く使えない分、除草などの労力がかかりますが、試行錯誤を繰り返しながら挑戦しています。

瀬下さんの水田は生き物が暮らしやすい環境になる工夫が沢山！水田で作業しているとトンボが羽化する瞬間に出会えたり、たくさんの種類の蛙がいたり、様々な生き物を見ることができそうです。若手生産者が作る水田とのお米、これからどんな風になっていくのか楽しみです。

父ちゃん、水いっぱい持ったかい！いくら強いお前さんでもこの暑さには敵わないからね！
おう！持ったぜい（お笑い）
例年ですと、魚沼の夏は蒸し暑く夕方から雷雨になり、日中頑張った稲たちは、降り注ぐ雨で頭から涼むことが出来るのですが、とにかく今年は暑い！雨が降らない！空気が熱い！
ひと雨欲しい農家の願いもむなし、魚沼の地の天気予報は太陽マークがずらりと並んでいます。まさに異常気象との戦いが続いています。さて、田んぼの稲たちは間もなく穂が出てくる時期です。このことを「出穂」といいますが、出穂が始まるとその日のうち、または翌日には開花・受粉が行われ、お米の品質が決定する最

も重要な登熟を開始します。登熟期の稲たちは昼間、太陽の光で光合成を行います。登熟期に晴天が続くと光合成が盛んに行われてお米が沢山とれるため、晴天が続く時期に登熟期になるよう稲作りをしています。
日が沈んで光合成が出来なくなると、昼間に光合成で作ったブドウ糖を稲に送り込みます。夜間の気温が高いと稲の呼吸が盛んになり、ブドウ糖を消化してしまいうため、夜間の気温は低い方がいいとされています。昼間は暑く夜は涼しい寒暖差がある、まさに魚沼の地形そのものが美味しいお米作りには最適といえるのです。旨味の基、デンプンが夜の間にじっくりと充実するお米だからこそ、冷めても美味しいお米が出来上がるんですね。

夏休み中の父ちゃん似の息子は、2段重ねの弁当と、でっかいおにぎりを2個持って、毎日元気に部活動へ出かけていきます。部活の帰りに食べるおにぎりは最高に美味しいと言っています。
暑い日が続いていますが、夜には涼しい風が心地よい季節となりました。緑鮮やかな田んぼも、もうすぐ黄金色に色づき収穫の時期を迎えます。（JA北魚沼 佐藤）

雪室倉庫完成

豪雪地帯魚沼ならではの、雪の冷熱を利用しお米をさらに美味しく貯蔵する倉庫が完成しました。
私たちは、ここに事務所を構えることになりましたので、近くへお越しの際はぜひお立ち寄りください。お待ちしております。

TEL (025) 793-7117
FAX (025) 793-7118

*営業開始は
9月3日（土）
になります。



野村の田んぼ観察日記

梅雨が明けて8月。コシヒカリの稲株は今やどっしり・ガツツリとした立派な姿に成長し、田圃の中を歩いていると、まるで濃緑の海を泳いでいるようです。でも本物の海と違って泳いでいると葉がチクチクして痛いです。
さて、今月中旬にはいよいよ穂がお目見えです。緑色の若い穂は、茎の外へ顔を出した順番にぼろぼろと白い花を咲かせます。開花時間が短い稲の花の写真、今年は撮り逃すまい！とシヤッターチャンスを狙う日々です。（野村）

田んぼの生き物調査

今回は昆虫類を中心に調査を行い、バッタ類・カマキリ・蝶々などを捕まえました。調査当日は気温33度の猛暑。あまりの暑さのため涼を求めて水田の水源地へ移動したところ、水水のように冷たい清流の周りをイトトンボやオニヤンマが飛び交っていました。また、ため池には大量のおたまじやくしやサンショウウオの子供の姿を見ることができました。（水田鑑定士 JA北魚沼 関）

