

北魚沼あぜ道情報

良質米
ブランド米

黄金色一色の魚沼の地は、
収穫時期を迎えました。

今魚沼管内各地では、「あぜ道研修会」が行われ、実際に田んぼの稲をみて、田植え時期、稲の葉の色、モミの色などの要件から刈り取り

気が抜けない日々を過ごしています。今年も残暑が厳しいので刈り取りまでは

父ちゃんもうすぐ収穫だね！
そうだな。
父ちゃんの苦勞が報われる実りの秋がやってまいりました。緑一色だった田んぼは黄金色に染まり、その上をトンボが戯れています。

佐藤さんの水田は魚沼地域の中でもっとも北に位置する地区にあり、冬の積雪量は管内でもダントツに多い豪雪地帯です。きれいな雪解け水と匠人が手塩にかけて育んだお米。今年も楽しみです。

「稲作に携わるようになってから約五十年になりました。毎年違う気候に左右されながらも、自分が一生けん命やれば成果が出るのが稲作の面白いところ。今年は水不足が心配されましたが、無事に美味しいお米を届けることが出来そうです。」

「北魚沼の匠人」



佐藤 誠一 さん
第5弾は魚沼地域の北端で農業を営むベテランの生産者です。

生産者紹介コーナー



もつろろろかな...

(JA北魚沼 佐藤)

のタイミングを研修する会が行われています。「今年の色はいいのお!」「雨も心配だったけど、ちょうど良く降ってくれたのお!」「うちの田んぼもこのくらいの色だね。もう刈り取りかなあ」
研修を終え、刈り取り時期がみえて安心したところで、今度は自分たちに「力水」を与えます。そこでもまた、話題の中心は今年の稲の出来具合。同席したJA職員に苦勞話を聞かせます。一緒に頑張った職員にとって、農家の苦勞話は来年度の指導に向けての貴重な講演会です。ブックリと実ったお米。収穫したばかりの粉は水分が約20%〜25%ほどです。これを水分が約14.5%〜15%になるまで乾燥させます。乾燥させることでお米が硬くなり粉すり(粉をお米からはぎ取ること)の際、お米が砕けなくなりま



第3回目の今回も昆虫類を主に調査を行いました。猛暑のため田んぼの用水も少なくなりましたが、揚水用のため池ではメダカやマツモムシ、ヌカエビ等が見られました。メダカは全国的に少なくなっていますが、まだまだため池等では元気に繁殖しています。水田にビオトープを作り、生き物に憩いの場を提供する農家の方も増えています。
澄み切った青空のもと、赤とんぼが飛び交うそんな景色の中でいつまでも美味しいお米を作り続けたいです。(水田鑑定士 関)

野村の田んぼ観察日記
9月。「シヒカリの稲穂はしつかりと中身が詰まり、今年はお天道様が毎日元気よく輝いてくれたおかげで、心なしか例年より早く色付き始めたような気がします。」
さて、ここまで来たら収穫まであと一歩!せっかくなのでお米が乾かないように水を落とすタイミンクにも気を配り、最後の最後まで高品質に仕上げるための努力を怠らないのが魚沼の農家さんたちです。来日には美味しい新米を皆様にお届けしますよ!
(野村)

田んぼの生き物調査