

よんで

Smile Konohana

第9号

JAいなば

前回のオンライン交流会でバーチャル田植えを見せていただいた田んぼから稲が溢れんばかりに実っている光景に感動しました。お話を聞くと、細やかな水の管理、適切な時期を見極めての肥料やりなど、毎日休むことなくお米作りに励んでらっしゃる生産者の皆さんに頭が下がります。昔から食べ続けられているお米は人の手によって出来ているもので工場でするものではないことを改めて実感しました。これからも感謝を忘れずに食べていきたいです。



バケツ稲の感想

稲が見るたびに違う姿を見せてくれるので、とても楽しかったです。ただ、やはり水の管理がとても難しかったです。夏の暑い時は水がとて熱くなっていました。一旦捨てて新しいお水を入れましたが、熱帯夜のため常に熱かったような気がします。このバケツ稲体験でお米があたりまえに食卓にのるものではないことがよく分かりました。

6月に苗を分けてもらい、初めての稲づくりをしました。バケツ苗マニュアルに沿っていざ苗を育ててみると、水の管理や天気に合わせてバケツ苗を移動させたりして大変でした。穂が出て花が咲き、稲穂がしおれ、色づいた時は本当に感動しました。稲穂全てに実が付くことはできませんでしたが、農家さんの苦労がわかり改めて米を育てる大切さを感じました。

みんなの

ごはんのおとも



・味付けのり

味付けのりなんてどれも一緒と思っていた私。今まではこだわりもなくたまにスーパーで購入しては余らせて知らないうちに期限切れというパターンでした。それがなんとなく生協で注文したこの味付けのり、全然違いました！うま味がよく効いた甘じょっぱさ。正直ご飯がどんどん進んでしまい困っています。



・元気梅の梅干し

酸っぱいの苦手な私もこれだけは好きになりました。

・なめ茸

炊きたてご飯に乗せるとほどよい塩加減の漬け汁がご飯にしみて美味しいです。

また、和風ハンバーグのトッピングにしてもいい



・わさび昆布（ヒロツク）

わさびがツンときいていて、昆布のうまみでごはんがとまらない笑 お茶漬けで食べても美味しい！



・ゆず椎茸（ヒロツク）

柚子の香りがとっても良くて、醤油辛くなくめちゃう美味い



ちょっと聞いて聞いて

77万tのお米が輸入されていることみなさんご存知ですか？これは、日本の米の消費量の10%にあたります。日本では米作りを減らすように政策が進められてきました。自分の国で作れるものをわざわざ減らして他国から輸入しなければならない。って、ちょっとおかしいですね？これからの稲作はどうなっていくのか？耕作放棄地が増えていくことでしょう。お米は私たちの食卓になくってはならないもので、田んぼが自然環境を守るためにも役立っていること、わすれないでほしいです。

自然環境保全のこと、詳しくは次号お楽しみに！

裏面も見てね！



此花地域活動委員会