

# じいちゃんの米通信



第7号 2009年11月発行

すでに田んぼは、来年の準備です。



もう大玉村には、稲のある田んぼはありません。

それどころか、耕起（田お越し）しているところが多いくらいです。

この作業は、藁を土に中に入れて早く腐らせるためです。

この藁は、腐り方しだいでは「毒にも薬にもなります。」

なぜかという、藁は腐る過程で、稲の栄養素チッソを吸うのです。

だから、腐りが遅いと稲の生長する時期にこのチッソを食べてしまうので稲が栄養失調になるのです。

逆に完全に腐ってしまうと、良質なチッソにかわり、稲の栄養剤となるのです。

だから、稲刈りした後は、すぐに土の中に埋めて早く腐らせる様にしなければならぬのです。

## 晩秋の風物詩（身知らず柿）

農家の庭先、沿道にはこの柿がそこかしこで見られます。この辺では会津身知らず柿が主流です。赤でもない、オレンジでもない、柿独特の色とでも言いましょうか、澄んだ風景に冴えて綺麗な風景画となります。

景色だけではなく、もちろん胃袋に入れるために植えてありますから、これから収穫して焼酎で渋抜きして食べます。

子供の頃、「寝る前には食べるなよ。」とよく言われた記憶があります。

おしっこが近くなるから、お漏らししてしまうからですね。

そう言えば「でっかい日本地図」書いてましたね。（昔の話ですよ。）



大玉村特産のとろろ芋です。新米と一緒にとろろ掛けごはんおいしいですよ。（よかったら、食べてみてください。）

問い合わせ先

JA みちのく安達 南部営農センター【電話：0243-33-2786】

福島県安達郡大玉村大山字明路内 24 番地

「じいちゃんの米」

伊藤一男：TEL 0243-48-2391（FAX兼用）