

H25 妙高西条農園たより NO7

平成25年10月20日

台風18号の影響で秋の収穫作業が遅れていましたが、その後の天候回復で、ハサかけ米の脱穀、籾摺り作業も終了し、H25年産の新米の発送に追われています。

ハサかけ米は以前から、人工乾燥米と比べ、更に美味しいと言われてきましたが、どうしてなのでしょう???。自然乾燥ハサかけ米は、手刈かバインダーにより稲株の生え際から稲藁付きで刈取りしたものを、自然の風と太陽の光で10日以上ハサかけすることで、稲藁の栄養分を籾が全て吸収することができるため、コンバインで刈り取られ、即稲藁から離された籾と違い、稲藁の香りまで含んだ完熟のお米になると思っています。・・・越後の百姓肝太の説

1束ずつ手間のかかる、ハサかけ作業



バインダーにより刈取り



稲揚げ、脱穀作業



十分乾燥されたハサかけ米の稲揚げ、脱穀作業中に稲藁や籾から、太陽にあて十分に乾燥され取り込んだ際の洗濯物の香りと、稲藁のもつ甘さに加え完熟した果物のような新鮮な香りが感じられます。また、籾摺り直後の玄米からも微妙にこの香りが感じられます。・・・この香りを体験していただけないのが残念です。

出荷を待つH25年産新米コシヒカリ

今年は、春の雨不、夏の猛暑、収穫前の台風18号の襲来と米作りには中々大変な年でしたが、適切な管理で、良質な美味しいコシヒカリが収穫できました。
ご注文、ご予約をお待ちしています。

来年の米作り準備が始まりました。

秋の耕耘前に有機肥料(今回は鶏糞と米糠)を圃場にすき込みました。

こうすることで、コンバインで刈取り圃場に散布されたまま生稲藁の腐蝕速度の促にも効果があります。



発行者：〒944-0023 新潟県妙高市西条 755
妙高西条農園長 池田博子
☎ 0255-72-3497 fax 0255-72-2908
E-mail: ikeda@kanta.jp
ホームページ URL: http://www.kanta.jp