

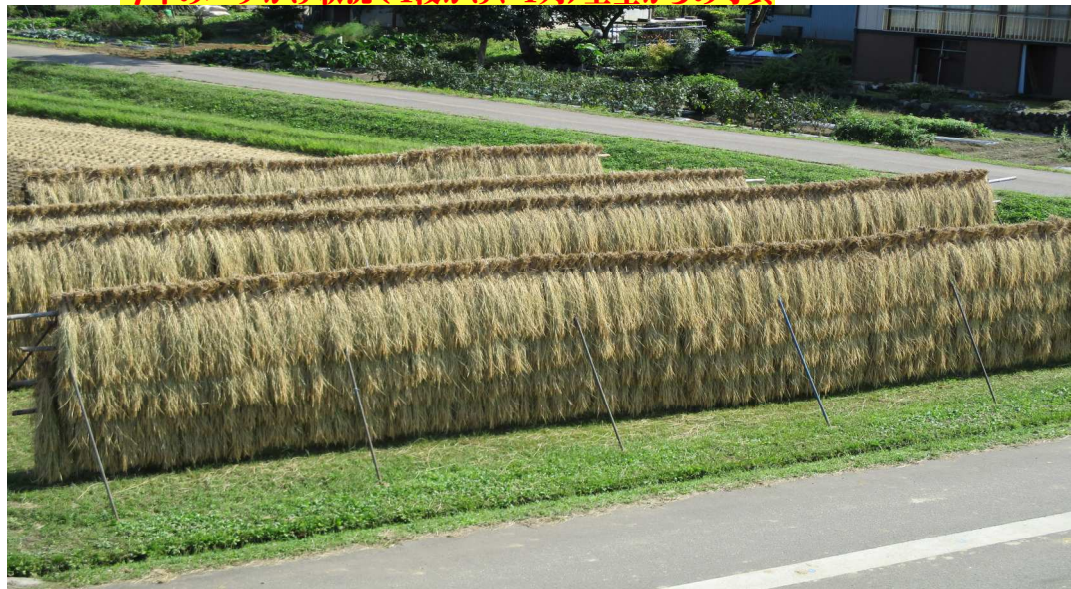
H27 妙高西条農園たより NO.7

平成27年10月22日

美味しいお米を生産するには、天候等の自然環境、お米の品種選択、及び毎日の手入れ管理はもちろんですが、稲の生育に効果があるミネラルの補充が欠かせないことは、以前から述べてきましたが、更に美味しくするには、昔から行われてきました、ハサかけ米の生産を行うことにたどり着きました。

当農園では、コンバインや乾燥機を使う収穫作業と比べ、大変人手の掛かるハサかけ米ですが、今年は全生産量の約2割弱をハサかけ米として生産するため農園スタッフ全員で取り組んできました。

今年のハサかけ状況(4段かけ、4列)上空からの写真



手刈り作業



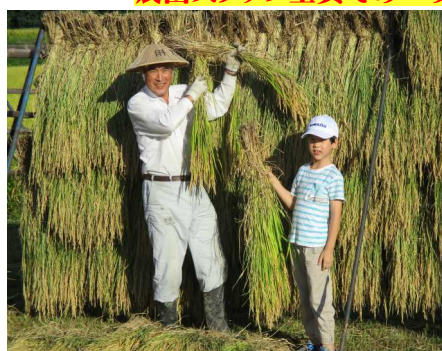
バインダー刈り



今年のハサかけ米も太陽と秋風の恵により美味しくなりました。

ハサかけ米は何故美味しくなるのかについては、色々といわれてきましたが、私は同じ圃場で同じ日にコンバインで刈取り乾燥機で乾燥したお米と、手刈とバインダーで刈取り、ハサかけし乾燥したお米でなぜこれほど美味しさに差が出るのかについて研究をしてきた結果、稲藁付きで10～15日間ハサかけされ、太陽と秋風により、ゆっくりと自然乾燥されている間にお米は稲藁からも栄養と香りを取り続け完熟したお米になるからだと思います。

農園スタッフ全員でのハサかけ作業と自然乾燥完了後の稲あげ脱穀作業



昨年より1ハサ分多くハサかけ米を生産しましたので、例年より少しは余裕がありますが、美味しさが勝ることから皆様よりご注文を多くいただいておりますので、予めご予約をいただいておりますもの以外は在庫がなくなり次第終了とさせていただきます。

価格は、精米2kg¥1,500-、3kg¥2,250-、5kg¥3,500-、10kg¥7,000-です。是非一度ハサかけ米の美味しさを体験してみてください。



今年も籾摺り作業でできた籾殻をすべて燻炭にして、半分を秋の耕転前に他の有機肥料とともに圃場にすき込みました。

残りは春の耕転前にミネラル土壌改良肥料とともに圃場再度圃場にすき込み美味しいミネラル米の生産に取り組んで参ります。

左写真は、**籾殻燻炭の生産作業**です

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

URL：http://www.kanta.jp E-mail：ikeda@kanta.jp