



「学校給食用のお米」稲刈交流会 開催 されまいた！

樋脇町 藤本地区

児童・保護者・関係者
総勢92名参加

去る10月27日(土) 薩摩川内市樋脇町の学校給食用米穀交流田(藤本地区)で稲刈り交流会が開催されました。

当日は絶好の稲刈り日和。午前中は生産者の方々の丁寧な指導のもと子供たちの体験稲刈りが行われました。

昔ながらの鎌による手刈りから、近代的なコンバインの操作まで子供たちは熱心に学習していました。子供たちの中には、春に同じ田んぼで田植えも体験した子供たちもいて、稲の成長ぶりに感無量といった様子。秋晴れの田んぼで大人も子供も楽しいひとときを過ごしました。



生産者の方々が稲を束ねてワラで縛る方法などを詳しく説明。ワラがいかにかまも実際に引っぱり、納得!!

子供たちは稲刈りを体験!!

「はなさつま」が黄金色に実りました!!

7月号の「おにぎり通信」に掲載しましたあの田植えの田んぼの稲刈りです。

子供たちはコンバイン刈取り体験



Q. コンバインに乗った感想を教えてください。

A. (子供たち)
「おもしろかった!」
「振動でお尻が痛かった!」
「体験できて良かったです」
「手刈りに比べコンバインは簡単に刈れるのでびっくりしました」などなど。

収穫したお米はBG精米製法によりBG米として子供たちの給食で出されます。

バケツ苗も収穫だ!!

6月に田んぼの田植えと同時に植えたバケツ苗も収穫!!
元気に育ち、稲刈り終了!!



さつま町 泊野地区



楠八重盛光さんにさつま農協本所米検査場でお話を伺いました。

JAに勤務されている楠八重さんはお勤めが休みのときは、ご実家の農業や、生産者の飼育の手伝いをされているとのことでした。

Q. 稲刈りの済んだ田んぼは、今どんな様子ですか?

A. (楠八重さん) 田んぼは、堆肥も入れて、耕運も終わって、寒ざらしをしている状態です。寒ざらしは雑草や害虫の発生を防ぎ、良い土づくりのためにやっておかなければならないことです。来年の田植えの準備ですよ。

紫尾山の麓の泊野地区は水がきれい!!

だからおいしいお米がとれるのです。



猪は賢いですよ~!

猪はお米のおいしい食べ頃をよ〜く知っているそうです。それだけではなく、「おいしいお米の出来る田んぼ」を知っているらしいのです。ということは、猪に食べられる田んぼは「おいしいお米の証!!」とは、何とも皮肉な話ですね。



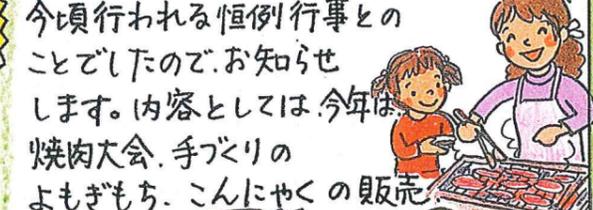
鹿侵入対策 実験中

●センサーライトが鹿よけに効果的なことをヒントに楠八重さんは今年はいlluminateーションを設置されたそうです。まだ実験の段階とのことでした。

きららの里まつり

10/25に行われました!

今、泊野地区の皆さんは、お祭りの準備などでお忙しい時期とのことでしたが、この「おにぎり通信」が皆様のお手元へ届く頃は、すでにお祭りも残念ながら終わっています。しかし、このお祭りは、毎年今頃行われる恒例行事とのことでしたので、お知らせします。内容としては、今年はお肉大会、手づくりのよもぎもち、こんにやくの販売。



お米の販売 新米 趣味の手づくり品、フリーマーケットなど楽しい催しが盛りだくさん!! とのことでした。今回のこの掲載は来年のお楽しみ行事ということ!!

田ノ神まつり

泊野地区では10月中旬に稲刈りの頃、公民館で田の神まつりが行われます。今年とれたお米でおもちをついて田ノ神様にお供えし、豊作を祝い感謝の意を捧げます。今年も行われたそうです。

牛がいるのでワラが必要!!



とがずに炊ける BGもち米

白おこわからアレンジ

白おこわができたなら



- ① 白おこわを軽くまとめ、耐熱性の茶碗に盛り、りまで入れて炊くことができます!
- ② ①にうなぎの蒲焼きをのせる (約2分)
- ③ ラップをかけてレンジでチン!

もち米を常備しておくと、とても便利です!

「我が家のおこわ」をおすすめ!!

●お好みの食材でいろいろなおこわを作ってみませんか? 例えば「山菜おこわ」「鶏肉おこわ」「干しえびおこわ」「干しほたておこわ」などなど。(山菜水煮を使う場合は一端さっとゆがいてから使ってください。ゆで汁は捨てます)

●炊飯器の内釜の「おこわ」の目盛りまでの水かげん(調味料も含めて目盛りまで)計ります