

生産者通信

NPO法人
米ニケーションセンター
定価 100円(送料込)

苗揺れる青田の季節

管理の手を抜かずに「田んぼ」を育てよう!

梅雨の真っ盛りだとい
うのに、少しもムシムシ・
ジメジメがありません。
西の方は大雨が降ったり
していますが、こちらで
は真夏のような雲が浮か
んでいきます。朝夕は肌寒
いようだとさえ感じてし
まいます。ついついこの
後のことを心配してしま
うなど、どうにもならな
い事に思いを巡らせてし
まいます。

「青田と家の嫁は褒め
るな」ということわざが
あります。ですが、私は
6月の青田が好きです。
田植え後の小さな若竹色
をした苗が根を張り、分
げつによって徐々に茎の
数を増し、緑の色濃く生
長していく姿は稲の持つ
生命力と力強さを感じさ
せてくれます。6月の下
旬にもなれば、ワキによ
る下葉の黄化も回復して

茎数も一気に増加します。
濃い緑色が田面を覆い
つくし、文字通り「青田」
の季節です。

しかし、水田ごとに
品種による違いはもち
ろんありますが、それ
以上に生産者の違いに
よる稲姿には大きな相
違が見られるのは面白
いと思っています。

茎数はけっして多く
はないのですが、分け
つ数が太く、扇型に開
いているもの。これが
私の最も理想としてい
る稲姿です。そうでな
い稲姿の代表的なもの
をいくつか列挙してみ
ましょう。茎数はそれ
なりにあるものの全体
に茎が細く、葉の幅も
細くて葉丈も短く、な
んとなく勢いの感じら
れない株姿の稲。とも
かく茎数が多く下葉が
垂れ下がって、見事に
田面を覆い尽くすよう
な勢いの良い稲。昔の
水苗代(折衷苗代)の
時代に、苗代から指先
でむしり取って藁で結
んで苗束をつくりまし
たが、苗束をそのまま

田面に植えこんだままの
ような稲株等々。

これらの稲姿の違いは、
田植えの時の植え付け本
数や植え付けの深さに起
因しているといっても良
いと思います。「田植が
終わった時点でその年の
米づくりはほとんど決ま
ってしまう」とも言われ
ています。もちろん今後
の天候にもよりますが、
それぞれの稲姿の稲が今
後どのように変化してい
くのかは、おおよその予
想ができます。多くの生
産者が毎年同じ姿の稲を
作っていますので、それ
ぞれの生産者の技術とい
うかクセは変わらないも
のだと感心してしまいま
す。

ところで、今年も我が
家の水田からは赤トンボ
が大量に羽化しました。
有機の水田からの羽化数
は他の水田に比べて桁違
いに多く、ガラス窓を開
けた軽トラで農道を走る
と赤トンボが一斉に飛び
立ち、運転席に飛び込ん
できてしまいます。集落
内に散在している我が家

の総ての水田で羽化が確
認されます。

最近ではヤゴが5、6位
になれば、ヤゴの体色は
水田の土と全く同じ保護
色で、オタマジヤクシと
違ってじつとしていて動
きませんが、見つけるこ
とができるようになりま
した。ですから、どの水
田からも羽化することは
予め予想ができていたこ
とです。今年の羽化は例
年より少し遅くて6月22
日から始まり、最盛期は
25日から26日でした。羽
化のタイミングも予測で
きるようになりました。

通常ヤゴは水田の土の上
にいて、水面の上のぼ
ることはありませんが、
羽化が近づくと水面に顔



を出したり浮草に乗った
りするようになります。
残念なことには今年はず
バメが少なく、羽化にあ
わせて何羽ものツバメが
飛来して水田の上を巡回
するようなことはありま
せんでした。

面白いことに、羽化後
のヤゴの抜殻は水田全体
の株に見られますが、毎
年集中する場所がありま
す。しかも、特定の株に
5、8匹も重なるように
抜殻がついている株が結
構あって、隣の株には1
、2匹しかついておらず、
いくらかでも空いた場所が
あるのに不思議な行動で
す。

我が家以外の水田から
はトンボの羽化はほとん
ど見受けられません。理
由は極めて簡単なことで
す。現在の一般的な稲作
技術体系では、6月に入
ると中干が始まります。
例えトンボのヤゴが育っ
ていたとしても、中干し
で水のなくなつた水田で
生きていくことができず、
羽化前に死滅してしまう
からです。

《裏面に続く》

私自身も昨年から落水をヤゴの羽化後にするようにしましたが、それまでは気付かなかったというものの、殺生をしていたわけです。赤トンボがいなくなってしまう原因は農業にもあるのでしょうが、どうも中干のやり方にもあるようです。この地域では中干の時期を2週間ほど遅らせることができれば、どこの水田からもトンボの羽化が見られるかもしれません。

【お詫び】
本来ならば5月末、遅くとも6月の初めに書かなければならない原稿を7月に入って書いています。
それなりの事情はありましたが、すべて自身の不徳のいたすところであり、お読みいただいている皆さま方から大変ご迷惑をおかけしてしまいました。心からお詫びを申し上げます。

《内山常蔵記》

月刊AMJ
2012年7月号より

米の機能性に着目した新製品

食のバリアフリーを目指す
米どころの挑戦



小麦に卵、乳製品、甲殻類と、何らかの食物アレルギーを持つている人の推計は日本の全人口の約1〜2%、乳児に限れば10%程ともいわれる。また平成19年にアメリカ疾病対策センターが発表したデータによれば、アメリカの食物アレルギー発症率は約4%。この10年で18%ほどの増加傾向を見せているという。

鶏・豚肉など18品目。日常生活に登場する頻度が多いものが選ばれている。

安心して食べられる食物を作るべく、会を設立した。

アレルギーがあつても今は幸い食べ物を選べる時代。しかし、そうもいかない状況に置かれることだつてある。例えば被災時がそうだ。今回紹介する「長岡機能性食品創造研究会」も、平成17年の新潟中越地震が直接の契機になつている。避難所の生活において「食物アレルギー患者」が食べられるものがない状況が生まれたのだ。

その中から食物アレルギー患者の実情が浮き彫りになり、新潟の生産者や企業が連携して、食物アレルギー患者が安心して食べられる食

物を作るべく、会を設立した。その中でまず白羽の矢が立ったのは、大豆だった。平成14年度と17年度の厚生労働科学研究報告書によると、食物アレルギーの原因食物のうち2・0%が大豆である。小麦(8・0%)や蕎麦(4・6%)に比べると少ないが、大豆は醤油・味噌・納豆・豆腐などに加工されて食卓の様々な場面に登場するため、前述の表示推奨食物にも選ばれている。

平成21年、会に参加した企業、団体は、地元の新潟の地域資源ともいえる米の機能性に着目し、小麦も大豆も

され、平成23年度の生産実績は6640kgにもなる。
この米味噌、美味しさももちろんだが、利用者にとって何より嬉しいのはその価格であるようだ。600g 600円。従来の代替味噌だった「あわ味噌」「ヒエ味噌」「ソルガム味噌」に比べれば約半値であるという。地元食材がコストを押し下げたともいえるかも知れない。

日本では、えび・かに・鶏卵・乳・小麦・蕎麦・落花生の7品目が症例の多きなどの理由から特定原材料として定義され、使用の表示が義務付けられているのは、イカ・牛・

またその一方で、昨年の夏には東京家政大学の学生と一緒に今度は「米味噌」を作った。これがヒットし、昨年秋から製品化され、既に単体で販売を開始している。原料としても、カップ麺のスープの素、米粉スイーツの隠し味、大手コンビニのおにぎりの味噌漬けにも採用

研究会は「今後も、日本食の基本的な調味料を『米』のみで開発することで、新しいバリアフリーの食の提案を目指す」としている。米の生産団体から食品加工メーカー、洋菓子店、食物アレルギーの会と、川上から川下まで広く意見を求めるオープンな体制が取り組みに広がりを与えてくれる。米粉ブームの一段落したように見える今、米の消費拡大にも期待がかかる。

大豆は醤油・味噌・納豆・豆腐などに加工されて食卓の様々な場面に登場するため、前述の表示推奨食物にも選ばれている。

またその一方で、昨年の夏には東京家政大学の学生と一緒に今度は「米味噌」を作った。これがヒットし、昨年秋から製品化され、既に単体で販売を開始している。原料としても、カップ麺のスープの素、米粉スイーツの隠し味、大手コンビニのおにぎりの味噌漬けにも採用