

河原酢造の取り組み

その4

合名会社 河原酢造・河原泰彦

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)

ほ場の状況

8月中旬には穂が揃って、頭を垂れています。初期生育が悪かったのが懸念材料で、今は沢山実ってくれ、と祈るばかりです。稲刈りシーズンを目前にして、ほ場横の農道を舗装する事業が始まりました。舗装して頂けると助かるのですが、残暑の厳しい中、芝桜を刈り、防草シートを抑えるアンカーピンを引っこ抜き、シートをめくる作業を強いられました。秋仕事が終って涼しくなってきたからやってくれれば、良いのに…。

私が管理するほ場2枚はパイプ灌漑なのですが、中干し時期以降、毎日ポンプを稼働させてくれません。稼働日でも、朝一番だ

と作動していないことがあります。管理者がスイッチを入れ次第、作動するようです。朝から夕方まで稼働して電源を切ります。朝5時台などに行くと、ま

ず出ていることはありません。春頃は便利だなーと思っていた灌漑も夏以降、不便に感じることの方が多くなりました。兼業農家としては、朝飯前まで、昼までに済ませたい時などあるのですが、思うようにいきません。

自宅は5分弱。自宅から会社、ほ場から会社は10分と三者の位置関係は二等辺三角形のような位置関係です。決して遠くはありませんが、水を止めるだけの用事の時など、何かにつけて行き来するのは、結構面倒なものです。忘れ防止のため、ハイエースの荷台に農作業関連グッズを常備して、通勤しています。食品の運搬用と共用なので、洗車の回数が増えて、大変です。

加工用としての米

Part 2

先月は精米の話でしたが、今月のその次の工程です。米洗いです。

家庭のように数合という単位ではなく、数百kg、大手なら数千kgという単位になるため、機械、もしくは人海戦術という方法をとりま

その方法の選択、機械材の選定、作業体系の構成を考えるのは、加工业者として大きな技術の見せ所であると思います。簡便な方法はありませんが、安易な洗い方だと品質に対する影響が出ます。酒造り用、味噌用、いずれにしても、全ての米は洗って蒸します。目的にあわせた蒸米を造れなければ、品質の良いものは造れません。農産物加工において大前

提にして、最も重要と言える工程です。

コメに関わらず、あらゆる農産物に言えます。以前、ブドウジュースに酵母を入れれば、簡単にワインができると思いましたが、正にその通りで、大変なのはブドウから果汁を取り出す工程です。ブドウにしる、米にしる、

それらの作業はとても地味で、面倒くさいものです。むやみやたらにコストをかけて、価格にそれらに乗っけるのはいいかなものか？無頓着でいい加減なもの論外、作り手の努力やセンスが試される部分です。

〈裏面へ続く〉

きょう防災の日

会長に新大教授

災害弱者の食研究

東京で「学会」設立総会



多様な分野が連携し、災害時の食に関する課題の解決を目指す日本災害食学会の設立総会=31日、東京・六本木

大地震などの災害発生後の食に関する課題の解決を目指す日本災害食学会の設立総会が31日、東京都内で開かれ、会長に新大教授が就任した。

学会は、同センターが中心となって1年ほど前から準備を進めてきた。2004年の中越地震

後、乳幼児、腎臓病などに食の制限のある人や、硬いものが食べにくい高齢者などが、避難所の弁当などでは食事がしにくかったことから、災害時でもあらゆる人にスムーズに食が提供される仕組みづくりや備蓄問題に取り組む。

総会には医療、栄養学、食品製造、福祉、大学の研究者ら約30人が参加した。多様な分野の関係者が連携を深め、インターネットなどを活用しながら社会に災害食に関する情報を提供していく。12月には第1回の研究発表会を開く。

門協会長は「天災が起きた直後は、避難所の食の供給問題が注目されるのが、平時から備えておくことが重要で、そのため必要なことを学会を通じて発信したい」とあいさつした。

2013年9月1日
新潟日報

