

河原酢造の取り組み

その5

合名会社 河原酢造・河原泰彦

生産者通信

NPO法人
米ネーションセンター
定価 100円(送料込)

ほ場の状況

9月20、21日の2日間ですべて刈り取りを終わりました。8月の終りから9月上旬の長雨でやや登熟が遅れた模様です。各地で猛威を振るった豪雨の被害を受けることは無く、有り難い限りです。もし川が氾濫でもしたらと思うとゾッとします。イクヒカリはやや早生の品種と聞いていましたが、フタを開けてみると中生よりやや遅いかというくらい、いつまでも青々としていました。収穫期の誤算がありました。周辺の稲がベツタリ倒伏している中、しっかりと立っている稲が、目立って病害もなく、概ね作りやすい品種であるという印象です。

玄米の粒はコシヒカリより大きいようです。まだ籾摺りをしていないので収量はわかりませんが、そこはただ祈るばかり。刈取りを終えたばかりですが、来季のための秋作業も進めていかなければなりません。と感じています。

加工用としてのコメ

玄米から精米して洗うところまで書きました。その次は「浸漬」。これは飯米と同じ。その次は「蒸し」。飯米とは異なり炊きません。これまでの話と重複する点もありますが、すべての原料米は蒸されず。蒸米後、一部の米から麴をつくります。麴づくりは酒造りにおいて最も肝要な部分で、非常にデリケートな管理が必要とされます。米が蒸しあがったら、30℃前後まで放冷して、種麴というものをふりかけます。麴菌の孢子が蒸米の表面に付着し、そこから菌の生育が始

まります。2日間のうち最初の1日はおとなしく、あまり手がかからりません。しかし、2日目あたりから菌が活性化してくると、細かい管理が必要とされます。生き物相手の仕事は何事も同じかもしれませんが、急すぎる生育、緩慢すぎる生育は好ましくありません。「丁度良い」ところを見極めながら手を加えてやります。温度と湿度の管理。全体の均一化のための攪拌作業が数時間おきに必要となり、早朝深夜を問わずに面倒をみてやらなければなりません。小規模メーカーでは有害菌の少ない冬季のみに酒造りを行うため、冬の間は間髪入れずにずっと麴造りを行い続けなければいけません。



ません。シーズン初めは楽しげにやっていますが、途中からは睡眠不足と体力的な疲弊でうんざりしてきます。小規模であるため設備に十分な投資ができません。どうしても品質に関係のないところにまで手間と体力が必要になります。フォークリフトがあれば簡単にできる米の受入れも、狭い土蔵の蔵では不可能です。少しずつ設備は導入して、無駄に疲弊しない仕組みに変えていきたいと思っています。

《河原泰彦 記》

相談募集!

11月号から新コーナー

「坂西哲昌弁護士の農家の法律相談!」

「お米を販売したけど代金がもらえない!」「借りていた農地の返却を求められている」「隣の畑の農薬が飛んできて有機栽培の認定が下りなかった」「農機具のローンが払えない」「後継者がいないので法人化したいのだけど…」など、農家・農業に関わるお悩み相談を受け付けます。どこに相談すればいいかお悩みの皆様。若手弁護士の法律の知恵をお借りませんか? 秘密厳守。連載では実名がわからないように致します。



■■■ 詳しくは侑エコ・ライス新潟までご連絡ください。(tel:0258-66-0070) ■■■