

# たけのうち便り Vol.62

平成28年4月15日発行

いつもお買い上げいただきありがとうございます。お米のほか季節や地域の情報をお届けいたします。

## 春の農繁期!!



満開になった桜もあっという間に散り、山麓に鮮やかな新緑が戻ってきました。稲の苗が並べられているハウス内には、鮮やかな緑が広がっています。

育苗器から出されたばかりの苗は、白い芽が少し出ているくらいでしたが、それが2日後には数センチになり、緑色に。日光で焼けないよう、また保温のためにシートを1週間くらい被せているのですが、その間は水を一切与えません。それでも苗が水不足にならないのは、シートの内側に付いた水滴で充分間に合ってしまうからです。シートをはがした後は、それまでの温度管理の他に水やりも行います。

3週間から4週間で苗は15cm以上になり、育苗箱の裏にはしっかりと根が張っていました。これが田植えの合図になります。苗が伸び過ぎてしまうと、田植え機での作業がやりにくくなるそうです。でも、苗の成長に『待った』はないので、農繁期を迎えている農家の皆さんは、田んぼの周りの草刈り、代かき、田植えと作業に追われています。

苗がしっかりと育つまでの間に、田んぼでは水を入れて土が平均になるように、代かきを行います。そして、いよいよ田植えです!

4月5日、少し肌寒い曇り空の下、ここ鴨川・長狭地区で田植えがスタートしました。写真はヒメノモチを植えています。苗を植えながら、一緒に肥料もまきます。田んぼによっては深く、機械が潜ってしまうことにより肥料の効果が少ない場合もあります。そのような田んぼでは、田植えの前に重い機械を背負って肥料をまく方もいらっしゃいます。

田植えが終わると農作業もひと段落ですが、草刈りや水の管理と細かな、とても大切な作業が続きます。今年も豊作を、願うばかりです。

## ワラビのアク抜きに 砂糖と塩?!

ワラビのアク抜きと言えば重層や灰でやる方が多いと思いますが、どこの家庭にでもあるものでも簡単に抜けるんです。

水2リットルを火にかけ、沸騰したら塩と砂糖をそれぞれ大さじ1杯ずつ混ぜます。そこにワラビを入れ、すぐ火を止め、フタをしないで一晩置きます。この方法だと、ワラビのシャキシャキ感を残したままアクが抜けます。是非、お試しを。

～《現代農業》2016年3月号より～



★五つ星お米マイスターが厳選したおいしいお米をお召し上がり下さい★

竹ノ内米店《本社》千葉県富津市山中1254 《鴨川店》千葉県鴨川市池田327-1

お米のご注文は、こちらまで→ フリーダイヤル 0120-07-0334

インターネット販売 <http://www.takenouchikometen.com> ホームページもご覧ください。

# たけのうち便り Vol.62

平成28年4月15日発行

## 桜まつり にぎわいイベント

～鋸南町 佐久間ダム公園 (4月3日)～



鋸南町で4月10日まで行われていた花まつり。最後を飾るのは『桜まつり』です。4月3日、佐久間ダム公園の大自然の中で、にぎわいイベントが行われました。鋸南町在住のG.Mナイルさん(鋸南町観光大使)のオープニングに始まり、木更津総合高校の和太鼓部による演奏や、よさこいソーランの演舞等静かな湖畔にこの日はにぎやかな音楽が1日中響いていました。

### お米の豆知識

### お米を一番食べる国は?

(※1日に食べる量)

おにぎり1個を約45gとして)

東南アジアの国々が上位を占めています。ベトナムではお米を収穫するまでに3カ月しかかからないので、1年に3回収穫できるそうです。ちなみに韓国は15位、中国は17位という結果でした。

- |     |         |                |
|-----|---------|----------------|
| 1位  | バングラデシュ | おにぎり約10個(450g) |
| 2位  | ラオス     | おにぎり約10個(445g) |
| 3位  | カンボジア   | おにぎり約9個半(436g) |
| 4位  | ベトナム    | おにぎり約9個(398g)  |
| 5位  | インドネシア  | おにぎり約8個(364g)  |
| ・   |         |                |
| ・   |         |                |
| 50位 | 日本      | おにぎり約2個半(119g) |

★五つ星お米マイスターが厳選したおいしいお米をお召し上がり下さい★

竹ノ内米店《本社》千葉県富津市山中1254 《鴨川店》千葉県鴨川市池田327-1

お米のご注文は、こちらまで→ フリーダイヤル 0120-07-0334

インターネット販売 <http://www.takenouchikometen.com> ホームページもご覧ください。