

風を感じて No. 307 R2. 1月

今年はいらぬ三が日となりまし。

編集 原誠一 文氏

皆様、どんな新年を迎えられましたか?

1/8 TEL. FAX 0968-26-4339

麦 昨年11月末までに種播きを終え、順次芽を出し、その後順調に生長しています。と同時に雑草も目立つようになってきました。麦と麦の間を耕すことで雑草を抑える作業を始めると同時に、霜柱によって麦の根が浮き上がらないよう、麦踏み作業も始まりました。麦踏みには、茎の数を増やす効果もあります。若い麦の頭を踏みつけることで、先に出土した茎の生長が抑えられ、わきから新しい芽が出てくるようになります。

除草剤を使いませんので、これから先は麦が雑草に負けないよう、中耕したり、培土したり、と忙しくなります。又、麦は湿害に遭いやわい作物ですので、土がしめり乾いた状態で作業することが大切です。



← 手入れを済ませた前の麦畑です。小さい雑草がびくさん生えています。このままにしておくと、麦が雑草に負けて、収穫できなくなります。



・管理機で

麦と麦の間を中耕しているところ →

暖冬といわれていますので、これからまた雑草が生えてくると思います。頑張って手入れしていきます。

今年はいよいよオリンピックが開催される年です。「東京2020」は、やはり先のこと...と思っていましが、いよいよ今年を迎えました。たくさんドラマや感動が待っていることではうね、本当に楽しみです!

さて、12月号でお知らせしましたように、1月1日より、原農場の代表が、長男の原康展(はらやすのぶ)に変わりました。原農場の商品を、自信を持ってお届けできるよう、家族みんなで努力して参ります。本年もどうぞよろしく、お願い致します。



食品ロス 食べ残しや売れ残り、賞味期限切れ、など、本来は食べられるのに廃棄される「食品ロス」。日本全国で年間11兆円もの食品が捨てられています。誰にでも、食品を捨てた経験はあるのではないのでしょうか。家庭から廃棄される「食品ロス」の金額を見ると、一世帯で年間約6万円。処理費用を4000円とすると、1年で64000円を捨てていることになるのです。

- 皆さんの食品の買い方は、大丈夫ですか? ----
- 買い物リストを作らずに買い物に行く。必要ではないものも買ってしまい無駄にしてしまう可能性が高くなります。
 - 空腹で買い物をすると、なんでもおいしそうに見えて、無駄に買いすぎる場合があります。購入金額が最大64%増える、という研究結果もあります。
 - 野菜は「丸ごと1個の方が割安だから」と、必要以上に多く買ってしまえば、結局食べきれずに捨てる可能性が高くなります。
 - 「まとめ買いがお得」「期間限定」「数量限定」という宣伝文句は、販売する側の戦略です。冷静に望みましょう。
 - 買い物の前に、冷蔵庫、冷凍庫、食品庫に残っているものの種類と量を確認しておかないと、同じものを重複して買うおそれがあります。
 - 食品を消費するまでの期間は、世帯人数によって差があります。短期間で消費する家庭は、賞味期限が近いものを買ったほうが食品ロス削減につながります。
 - 大根の葉や皮、ブロッコリーの茎など、当たり前のように捨ててしまっている部分も、調理法を工夫することでおいしく食べられます。家庭の食品ロスで最も多いのが「野菜類」で、その要因となるのは「野菜の皮を厚くむく」など、食べられる部分を捨てることによるものです。

日本の食品ロスのうち、食品メーカーや飲食店などの事業者から出るロスは、全体の55%で、残りの45%が家庭から出る食品ロスです。

家庭だけでは解決できない、日本全体の問題ではありませんが、まずは家庭から始めることが大切だと思っております。「毎月30日は、冷蔵庫の食材を使い切る」とか「土日、買い出ししたら金曜日までに使い切る」など、一人一人が努力していきましょう。

