

# 風を感じて No. 313

R2. 7月

今年も、はや半年が過ぎました。

皆様いかがお過ごしでしょうか。



編集 原 誠一、文代

TEL. FAX  
0968-26-4339

★ 7月3日に田植えが無事終わりました。★☆☆ 田植え中は、34度まで気温が上がり、雨の日も多くてかなりむし暑かったです。日々疲れもてまっていましたが、代かき、苗運び、田植え…とそれが頑張ってお陰で、無事に終了し、ホッとしています。5月の麦刈りから、7月上旬に田植えを終えるまでずっと忙しい日々が続いていましたが、ようやく一段落です。無事に終えられたことに心から感謝しています。



→ 6月中旬に、代かきを始めてからの写真です。主人が乗ったトラクターの後ろで、シラサギたちがずっとついて来ています。代かきによって餌となる虫が出てくるのを知っているでしょう。この光景は、代かきが終わるまで続きました。

セレハ、中にものかさがあり、思わず笑顔になりました。

★豪雨災害…田植えを終えて翌日、県の南部で甚大な被害が出てしました。あまりのひどさに言葉を失ってしまいました。本当に心が痛みます。今度は、県の北部に住む私たちの所も、夜、バケツをひっくり返してようなどしゃ降りが3~4時間、続き、「近くの川が溢れ出すのでは…」と、恐怖を感じることもありました。幸い、ここ菊池市には被害はありません。今回、たくさんの方が私たちのことを心配して下さり、本当にありがとうございました。心よりお礼申し上げます。

気温、湿度共に高くなり、米の保管が難しい季節を迎えてます。

冷蔵庫に入れるのが一番ですが、紙袋のままだと、庫内においが米に移る可能性がありますので、タッパーやペットボトルに米を入れて冷蔵庫へ…というのがベストです。ただし、全量を冷蔵庫へ…というのは無理だと想われますので、可能なだけ、タッパーやペットボトルに入れて冷蔵庫で保管し、入りきれない分は米から先に使うようにして頂くと、最後までおいしく食べて頂けるかと思います。お米も生鮮食品同様の(心配)をお願いします。

酢

— 酸っぱさがパワーの源 —

酢は昔から疲労回復によいと言われ、「疲れた時には酢が効く」といわれてきました。体の疲れは、エネルギー不足が大きな原因です。酸っぱさのもじである酢酸には、素早くエネルギーに変わる性質があります。特に、糖分と一緒にすると、酢酸が先にエネルギーになります。その分、糖の代謝に余裕ができるのです。あと、糖分は、体の貯蔵エネルギーであるグリコーゲンに変化し、エネルギー不足が解消されます。酢そのもののエネルギー量は少ないのですが、グリコーゲンの補充を手助けするので、疲れが取れる、という仕組みです。

又、疲労の原因となる乳酸も抑えるので、肉体労働やスポーツの後にうつづけたり、エネルギーが必要な朝にもぴったりです。

高血圧や冷え性改善の味方でもあります。酢酸の起こり反応によって、アテノシンという物質が作られ、血管を広げて血流をよくするからです。血圧が高めの人や毎日大さじ1杯以上の酢を飲むと、1~2ヶ月で血圧が下がる、といわれています。正常血圧の人にも変化はありませんが、飲む習慣をつけておくと、高血圧予防になります。

食欲がない時でも、酢の物なら食べられる、ということはあります。それから香りと酸味が食欲中枢を刺激するためです。酢を口に入れると唾液の量が増えるだけでなく、分解するアミラーゼも増えて、消化吸収を助けてくれます。

「酢」には機能性がいっぱいです。さっぱりしてものが食べなくなる夏は、酢を大いに活用しているものです。

★ 大豆…本来でしたら、7月のお盆前までに種子播きを終えているところですが、7月に入つてからずっと雨の日が続き、しかも雨量がものすごく多いため、畑にも水がたまり、土が乾く間がありません。種子播きの時期が遅れると、収量にも影響いくと思われますが、この雨続きではどうしようもありません。晴れる日を待つだけです。



つばめが家の裏や納屋に、計8コの巣を作りました。卵が落ちたり、ヒナの時に死んでたり…も目にしましてが、このヒナたちは元気に巣立っていきました。毎日目を細めて見ていましたが、みんな巣立ててしまい淋しくなりました…。