

風を感じて No.341

R4.11月

樹木の葉も見事に色づく季節となりました。

皆様いかがお過ごしてしょうか

編集原、誠一、文化
10/31 TEL 0968.26.4339
info@haranoujyo.com



稲刈りが無事に終了し、新米に変わりました。左の写真は、10月上旬に稲刈りを始めていたものです。晴れた日が多くてお陰で順調に作業が進み、3週間ほどで、すべてを収穫することができました。ホッとすると共に本当にありがたいと感じているところです。



我が家家のライスセンター内です。稲刈り期間中乾燥機がフル稼働していました。刈り取ったもみを乾燥機に入れ、乾燥せ仕上げたら、タンクへ移し、それがまたもみ取りをして…と、一連の作業をここで行います。コンバイン、乾燥機など、すべての機械が故障することなく動いてくれてとても感謝です。

高温障害？…今年のお米には、もち米のような乳白色の米粒が混じっています。これは、9月の気温が非常に高かったことが原因で生じたものと思われます。本来お米にとって刈り取り前の1ヶ月間は「日中は暑くても朝夕は涼しい」というのが理想なのですが、近年、温暖化の影響で9月も真夏のようになります。度々、乳白色の米粒が発生するようになります。特に、今年の9月は「日中は35度前後、しかも最低気温が25度以上の熱帯夜」という異状なほどの暑さが長く続いたため、このような結果になってしまったようです。見て目はあまり良くないかもしれません。(LOVE YOU)

せんが、私ひちか(ひで)ひめて育ててきましたお米です。(LOVE YOU)

いつも御理解頂きますようお願い致します。

洋なし 10月～12月がおいしい時期です。見かけのでこぼこして感じに對して、ジューシーで甘くろけけるような食感が特徴です。日本なしと同じように、水分と食物繊維が多いので、便秘改善に効果があり、カリウムも同様に含まれるので、高血圧予防の効果も期待できます。

ビタミン類は多いとはいえないですが、どの消化に効果があるソルベートや、疲労回復効果のあるアスパラギン酸、消化を助ける働きがあるプロテアーゼを含んでいます。また、ポリフェノール類も含むため、ガン予防にも効果を発揮します。

軸のまわりを押してやわらかさを感じれば食べごろ。
皮に傷がなくツヤがあるものを選ぶ。もし、未熟な場合は紙袋などに入れて20℃前後の場所で追熟させましょう。

疲労回復、整腸作用には、「洋なしのコンポート」がお勧めです。

洋なし…2個	• 洋なしはたて割にして芯を取り、皮をむく。
砂糖…大さじ4	• 鍋で煮立てて、ワインと砂糖に洋なしを入れ 赤ワイン…2カップ
	7～8分煮たら火を止め、味をしみ込ませる。

丸い日本なしに比べて、ひびつな果型で、さびのある果皮…。あまり馴染みのない洋なしですが、その甘い香りと濃厚な味わいで、「果物の王様」とか「女王様」といわれ、身近な果物となってきたようです。



河川敷にコスモスの種が播かれ、暑い中、草取りや草刈り等をされてから、10月中旬ごろには、見事に花を咲かせてくれました。七城町のコスモス祭りは、久々の開催とあって大変賑わってます。川に沿って長く長く続くコスモス畑…とてもきれいでした！

今採れたお米の放射能検査と、200種類の農薬検査を行いました。何一つ検出されませんでした。ここに御報告致します。安心して食べられるお米として、自信を持ってお届けします。