

令和6年 阿達君の日記6月号

6月になりました。気温も朝晩は涼しく、日中は暑いという、盆地特有の気候がよくわかる季節です。この気候が魚沼の「お米作り」に最適な条件の一つです。やまびこ荘も文京区のお客様を対象に、田植え体験を行いました。参加者は丁寧に作業をしていただき、秋にはきっとおいしいお米になると感じます。農家の方もひと段落したところと感じます。魚沼のためにご苦労様です。ありがとうございます。

<ついでにお米の話をしていきたいと思います>

*箸の始まり・・・奈良時代に小野妹子は遣隋使として隋の国へ渡り、箸で食べている様子を見て日本に持ち帰ったといわれております。初めて箸を使った日本人は、小野妹子と言われております。日本に広めたのは聖徳太子と言われております。

*春先に「代掻き」という作業があります。これは田んぼをほぐし、苗の寝床を作ります。

*「田植え」大体、植える苗は3本といわれております。苗は3本から6本、6本から12本と分けつします。植える株が多すぎると混み合い、良いお米が実りません。(学校の教室と同じです) 田植え後、田んぼに水を張り、苗が水に浸かった状態にします。こうして温度を一定に保ち、根を張らせます。(雨の日のプールと同じ状態です)

*7月中旬くらいから、「中干し」という作業をします。田んぼの水を抜き乾かしていきます。これは分けつを抑えるのと、根が強くなるのと、稲刈りの準備をするなどの目的があります。7月中旬の午前中は稲の花を見ることができます。小さな白い花です。

*9月稲が黄金色に輝き、頭を垂れるころが、いよいよ「稲刈り」です。お米は成長に八十八日、手間も八十八かかるといわれております。それで「米」という字になるらしいです。
(*説明が違っていたらごめんなさい)

