

げいげ清流米ご活用の皆様へ

東北は6月11日に梅雨入りし、くもりと雨の日が増えてきました。梅雨時期は雑草の成長も早く、放っておくと畑や畦が一気に草まみれになってしまいます。今年は梅雨入り前に草刈りをだいぶ進められたので、まずは一安心です。

田植えは5月21日に全て完了、9月中旬の稲刈りまでは除草、追肥、水管理などが主な仕事になります。我が家も田んぼの面積が年々増加しており、比例してこれらの作業時間も増えてきています。特に水管理の作業は稲作の農作業全体の約2～3割の労働時間を占めると言われており、とても時間を要しています。(田んぼが乾く前に水をいれ、たまったら止めにいく。という作業を約100枚の田んぼで行っています)

この水管理作業の省力化に役立っているのが、水位センサーです。我が家では2020年に初めて導入し、年々台数を増やして今年で5台になりました。スマートフォンで水位を確認でき、水位が低くなったら通知する機能もあるので、田んぼが乾いていないかという心配も軽減されます。家から最も離れている前沢の田んぼは片道30分かかるので、この機械にはだいぶ助けられています。



近年の技術進化には目を見張るものがあり、農機の自動操舵、ドローンによる農薬散布、人工衛星によるセンシングなど、様々な技術が開発されて現場に導入されています。具体的にどれくらい効果があるのか気になりますが、このような技術の実証結果を農研機構がまとめており、ある農業法人で〇〇作業の時間が〇%削減されたという具体的な結果や今後の課題なども載っており、参考になりました。



《農研機構 スマート農業実証プロジェクト↑》

私達も技術の進歩に乗り遅れないよう、毎年なにかしら新しいことにチャレンジして、改善を進めていきたいと思っています。

**6月の発送日は16日です
(毎月第三金曜日)**



ニンニク を収穫し、干しました。軒下に野菜が干されているのは、昔ながらの農家らしい風景で趣があります。

干したニンニクは2月くらいまで貯蔵できます。我が家では乾燥させたニンニクを薬味として使う他、夏に収穫したトマトと併せてトマトソースなどを作っています。ちなみに、「バズレシピ」で有名な料理研究家 リュウジさんのレシピ「至高のトマトソース」がとても美味しいので、興味のある方は是非作ってみてくださいね^^

直売所

旬の逸品でご好評頂きました品々です。
ご希望の場合はご用命下さい。

えごま油(焙煎) 2,300円/140g (税込)

えごま油(生) 2,600円/140g (税込)

※通常よりも200円割引となっています。

ご注文方法： 郵便振替用紙通信欄に数量、お届け日を明記の上ご注文下さい。下記フリーダイヤル、FAX、Eメールでもお受け致します。 ※お米と一緒にのお届けにしますと片隅に入れる分は送料が掛かりませんのでご利用下さい。

お問い合わせ先

〒029-0301 岩手県一関市東山町田河津字田の萱 58

フリーダイヤル0120-81-4153

FAX 0191-47-2769

Eメール okome@81-4153.com

合同会社 田舎モノ 代表社員 佐藤 想 司

※日中は農作業のため留守電が応対します。ご用件をお話頂き、不明な場合はこちらよりご連絡いたします。



《バズレシピ.comの「至高のトマトソース」↑》

(記：佐藤翔)