

## げいげ清流米ご活用の皆様へ

毎年、お盆明けには少し涼しくなるのですが、今年はいまだに猛暑日が続いており、暑い日照りの下で行う農作業が大変です。

米作りの直近の作業としては、8月16日にカメムシの防除作業を行いました。この作業では田んぼの外周から防除用の薬液を散布するためにホースを引っ張るのですが、猛暑の中では中々に重労働です。毎年8月の暑い時期に行うので、米作りの作業の中でも特に体力を要する作業だと感じています。(今年は同じ集落の農家の方々にお手伝いを依頼し、4人でホースを引っ張れたので、作業もスムーズに進みました。)



カメムシによる吸汁被害を受けると、斑点米や未熟米になってしまい、お米の等級が落ちてしまうため、防除はとても大事な作業です。通常の慣行栽培では収穫までに二回防除するのですが、我が家では一回に抑えて農薬の使用量を減らしつつも、最も等級の高い一等米を維持し続けています。

農業用のドローンを導入すれば、カメ虫防除の大幅な軽労化が望めますが、ドローンの購入代金や維持費、免許取得にかかる経費などを考えると、まだまだ手を伸ばしづらい状況にあります。しばらくの間は近隣農家さんの力も借りながら、防除作業を人力で頑張っていきたいと思えます。

**盆花作り** 今年もお盆には家族で盆花を作り、産直に出荷していました。人口が年々減ってきているとはいえ、地元における盆花の需要は多いようで、今年は6日間で約750束を売ることができました。アスター、トルコキキョウの花は綺麗で、息子も興味津々、花を触って感触を楽しんでいました。



**9月の発送日は15日です  
(毎月第三金曜日)**

**ハラペーニョ** を今年も栽培しています。肉厚で、辛みも他の唐辛子に比べてマイルドなのが特徴です。しかし、あまり市販されていない唐辛子なので、どれくらい辛いのか、イメージしづらいのではないのでしょうか？

辛さを説明するのに役に立つ数値として、「スコヴィル値」というものがあります。これは唐辛子の辛さを示す数値のことで、SHUとも記載されるようです。調べてみると、ハラペーニョは2,500～8,000SHU、タバスコは2,500～5,000SHUなので、タバスコに近い辛さといえます。

市販の激辛ラーメンなどのパッケージにも～スコヴィルと書かれているものもあります。インターネットで調べてみると、有名な激辛製品はスコヴィル値が載っているので、辛いのが好きな人は調べてみると楽しめるかもしれません(記：佐藤翔)

### 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)**

**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。

