

# 源四郎のこぼなし



今月号のこぼなし

## 最近のできごと

## 最近のできごと

こんにちは、源四郎のお米生産者の高橋です。

11月に入り、こちら福山新田でもついに初雪が降りました。今年の初雪は11月18日。朝はミゾレ混じりの冷たい雨だったのですが、昼前からしんしんと雪に変わり、気がつけば一日で40cmほどの積雪となりました。

田んぼも真っ白に染まり、一気に冬景色です。毎年のことながら、この瞬間は季節の移り変わりを強く感じます。

雪国の冬は厳しい面もありますが、雪が音を吸い込むからか、外に出るとツンとした静寂に包まれ、なんとなく落ち着く、個人的にはとても好きな季節です。

これから3月頃まで、魚沼は長い冬に入ります。豪雪地帯ならではの雪かきや移動に手間取りますが、澄んだ空気や美しい雪景色に癒されながら、この冬もなんとか乗り越えます！

## 今月の米作り

## 今月の米作り

収穫を終えてひと休み……と思われがちですが、雪国の農家にとっては、雪への対策と来春の準備の期間でもあります。今回は春の雪解けと土壌改良に必要な「くん炭づくり」「冬支度」様子をお届けします。

## 季節ごとの

## 炊飯の水加減

## くん炭づくり

春に向け、雪解けや土づくりの準備として必要な「くん炭」。

くん炭とは、もみ殻を燃やして炭状にしたもので、天気の良い日に、もみ殻を積み上げて火をつけて作ります。煙がもくもくと上がる中、完全に燃やしてしまうとただの「灰」になってしまうため、ほど良く炭になったタイミングで水をかけて消火します。

この「ほど良く」という加減が非常に難しく、焼きムラができたり灰になってしまったりと、なかなか上手にできません。

出来上がった真っ黒なくん炭には、2つの大きな役割があります。

- ・雪解けを早める：雪解けが遅い日陰などに撒くと、黒い色が太陽の熱を集め、雪を早く溶ける。
- ・土を良くする：田んぼに撒くことで土が柔らかくなり、天然の肥料成分もあるため一石二鳥。

## 冬支度

冬が近づくと、雪国の農家は雪害対策に追われます。

まずは1年間頑張って働いてくれた農業機械たちの手入れです。トラクター、田植え機、コンバインなど、泥や細かな藁が残っているとサビや故障の原因になるため、隅々まで高圧洗浄機で洗い、乾かし、グリスアップ（潤滑）をして小屋へしまいます。

雪国では機械を外に出しっぱなしにすると、積雪の重みや凍結で破損してしまうため、屋内保管が必須です。

また、機械庫のシャッターも雪の重みで歪まないよう、木材で補強したり雪囲いをしたりと冬仕様に変えていきます。去年は、この作業を怠ってシャッターを壊してしまいました。（写真右）



## 気温が変わると炊き上がりも変わる！季節の水加減

節によって、ご飯の炊き上がりが変わることは知っていますか？

実はお米は、気温や湿度にとっても敏感な食材です。特に夏と冬はそれが顕著で、冬場は空気が乾燥し水温も低いため、お米が水を吸いにくくなります。

- ・夏：湿度が高くお米が水を吸いやすいため、水加減は控えめに。
- ・冬：空気が乾燥し水温も低いため、お米が水を吸いにくくなります。
- ・春、秋：お米にとっては適温で、通常の水加減で美味しく炊けます。

冬場、いつも通りに炊くと「なんだか芯が残っている？」と感じる時は、「1時間以上じっくり浸水させる」のがおすすめです。お米の芯まで水を吸わせることで、ふっくらと、ねばりのある炊き上がりになります。

季節に合わせたこのひと手間を加えるだけで、お米もまた、一段と美味しくなります。お試しください。

### 〈お問い合わせ先〉

源四郎のお米 生産者：高橋壮太

電話番号：090-3570-7632

メールアドレス：st2.uonuma@gmail.com

ホームページ、LINEもやってます！  
是非見てみてください。



HP



LINE



ホームページURL  
<https://gensirou.com>