

ソーラー通信



発行/株式会社大潟村カントリーエレベーター公社

2022.8

No.324

カントリー農業通信クラブ「CACCO」

〒010-0444

秋田県南秋田郡大潟村字南一丁目60番地 TEL 0185-45-2215・FAX 0185-45-2280

お米注文専用：☎0120-45-3388 インターネットURL：http://www.ogata-ce.co.jp/

営業時間▶8:30~17:00 休業日▶土・日・祝祭日

主な内容

潟たまねぎ収穫	②
風が気持ちいい乗用溝切機	③
生き物かんさつ会	③
潟吉君の田んぼ日記	③
クイズまるごと大潟村	④
編集後記	④

いま、大潟村は

大潟村の肥沃な土壌で太陽の光を存分に浴びながら、今年も順調に生育中の枝豆、その名も「潟茶豆」(かたちやまめ)。のびのびと育つ潟茶豆は、なんと言っても甘みと香りが抜群の枝豆です！“美味しいね”の笑顔を想像しながら、今日も炎天下のなか頑張っています。

収穫は8月下旬頃の予定。皆さんの食卓にお届け出来るまで、もう少しお待ち下さいね。



表紙写真：7月19日撮影



お客さまの声から…

◎ お米作りも進展していますね。GPS付田植え機（7月号ソーラー通信）を導入されたとのこと、驚きました。これからも美味しいお米をよろしくお願いいたします。
埼玉県 多賀谷 様

◎ 新入社員の相馬さん、JRC部で活動していたとのこと、私も高校時代JRCで楽しく活動していた卒業式では表彰された事を思い出しました。相馬さん「頑張ってくださいね」。
神奈川県 増田 様

★公社より

・いつもソーラーライスをご購入くださりありがとうございます。
GPS付の田植え機は大潟村でも利用者が増えてきています。青年農業者の皆さんは人一倍勉強家で、色々なことに挑戦し美味しいお米作りに一生懸命頑張っております。これからも末永くソーラーライスをよろしくお願いいたします。

・新入社員の応援ありがとうございます。
社会人1年生は4か月が過ぎそろそろ慣れてきた頃でしょうか、お葉書でエールを貰いパワーアップになったことと思います。どうぞ末永くよろしくお願いいたします。

令和4年産米は今のところ順調に生育しております。美味しい新米をお届け出来るよう頑張っておりますので、今後もよろしくお願いいたします。

夏場のお米の保管方法について



- お米は涼しく風通しの良い所で保管してください。
- 精米してからなるべく1か月以内に食べきるようにお願いします。
- 保存容器へ入れかえる前には、必ず保存容器を掃除してからお米を保存してください。米ぬか等が残っている場合虫等の発生の原因となります。

ご注文専用

TEL 0120-45-3388 (8時30分~17時00分受付)

FAX 0120-65-2280 (24時間受付)

MAIL ce-kome1@atlas.plala.or.jp
(24時間受付)

ご不明な点は上記ご注文専用までお問合せください。



潟たまねぎ収穫

昨年8月に種まきを行ったタマネギの収穫が、いま最盛期を迎えています。定植シーズンの10月もそうであったように、大潟村ではこの収穫シーズンもまた雨季とぶつかるため、「タマネギ畑、どうにかこうにか乾いてほしいよ～」と毎日毎日どこへともなく懇願しています…。

まずは倒伏した葉を葉切機で切り落とし、根切機で根っこを地面から切り離して乾燥を促します。その後、デガーと呼ばれる機械でタマネギを地表まで掘り上げ、ピッカーと呼ばれる機械でコンテナへと拾い集めていきます。定植前の畝立てから続く一連の機械作業がピッカーで完結するため、丸々としたタマネギがゴロゴロ拾い上げられていく様子が見られるとホッと一安心です。

収穫したタマネギは乾燥調製施設に運ばれ、そこでキレイに製品化されて、晴れて『潟たまねぎ』として県内を中心に出荷されていきます。潟たまねぎは夏の間にほぼ全量が出荷されるので、秋田にお住まいの方、あるいはこの夏秋田県に足を運ばれる方は、ぜひスーパーなどで探してみてください！

デガー

ピッカー



風が気持ちいい 乗用溝切機

大潟村の田んぼでは、6月末から7月上旬の間に「溝切作業」を行います。稲株の間の土に、溝切機という機械で、田んぼの水が走って流れるような溝を掘る作業です。この作業を行うことで、田んぼの給排水がスムーズになります。溝をたくさん掘れば掘るほどスムーズになりそうですが、各農家さんでどれだけの本数の溝を切るかはまちまちです。乾きやすい田んぼもあれば、また逆に乾きにくい田んぼもあるので、状況によって必要な本数の溝を切っています。今でこそ「乗用溝切機」といって、作業者が機械に乗っていれば溝が掘れてしまう機械が普及していますが、10数年前は手押し式の溝切機しかありませんでした。作業者も機械と並行して、何回も田んぼの中を歩いて往復しなければならなかったわけです。私も真夏の炎天下で、非常に乾きにくい田んぼに何本も歩いて溝を掘ったことがあります。あの時の辛さを思い出しながら、今は気持ちいい風を浴びながら、乗用溝切機にまたがっております。



生き物かんさつ会

7月3日「田んぼの生きものかんさつ会」がありました。朝9時に干拓博物館前に集合して、主催のコガムシの会 今野会長から挨拶、説明を受けました。その後、会場となる今野会長の田んぼへ移動します。田んぼ到着後、水の流れが速いところ、深いところなど危ないので近づいてはいけないところについて注意を受けた後、実際に用水路や水田で生きもの観察と捕獲の開始です！説明中から興奮と待ち遠しさでバタバタしていた子供たちはすごい勢いで水辺に向かっていきました。

当日は梅雨のさなかでしたが、熱中症の心配をするほどの好天に恵まれ、まさに生きものかんさつ会日和(!?)でした。田んぼには日よけのためのテントやいざというときに体を冷やすための用意もされていて、安心して生きものの観察に打ち込みました。

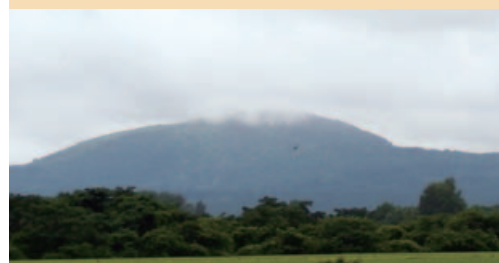
子供たちは顔を真っ赤にして楽しんでたのが印象的でした。「魚いたー！（ウキゴリやワカサギ、まれに鯉の稚魚など）」「カエル捕まえた！（アマガエル）」など楽しそうでしたが、教えてくれている先生たちも子供たち以上に生き生きとしていたのが胸に残りました。普段、仕事場として考えていた水田や用水路の新たな一面に気づかされました。



潟吉君の 田んぼ日記

7月

乾 湿 交 錯



上の画像は山頂が雲に覆われた寒風山です。晴れた日には田んぼから山頂の回転式展望台が良く見えるのですが、7月中旬の大潟村は雨が多く、日差しの少ない日が多くなっています。全国的には梅雨明けしているものの、秋田県は7月中旬現在梅雨明けしておらず、高い気温も相まって不快指数が高い天候です。（その後7月26日に梅雨明け）

そんななか、7月15日にはフェーン現象による乾いた強い風が大潟村を吹き抜けました。その日以降、稲の葉先の葉色がだいぶ落ちてしまいました。あまりお米にとって好ましい状況ではないので、肥料を追加で田んぼに撒くことで、収量や品質を保とうとしています。15日に、田んぼに水が入っていたところほど、フェーン現象の影響が少なかったようなのですが、ウチの田んぼは溝切後の乾かし途中だったので、全く水が入っていませんでした。水管理の難しさや、気候チェックの重要性を改めて感じています。反省文のようになってしまいました(笑)。

By 三代目潟吉

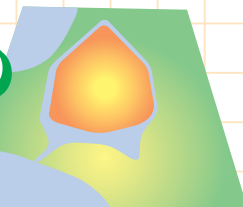




クイズ

まるごと

大潟村



～QUIZ from OgataVillage～

Q

5月の下旬に定植し、収穫までの間に脇芽かき・ミツバチによる受粉等を行ったりする大潟村特産品パンプキンパイの原料となる野菜は何でしょうか？

つぎの①②③のなかから選んでお答えください。

① 南瓜（カボチャ）

② 胡瓜（キュウリ）

③ 苦瓜（ゴーヤ）



令和4年9月15日必着

- ハガキにて応募ください！
- 正解者の中から抽選で10名の方に大潟村特産品を進呈いたします。
- 当選者の発表はソーラー通信 令和4年10月号に掲載いたします。

応募方法

8月号

①氏名

②年齢

③〒 住所

④電話番号

⑤答え

ひとこと

応募先

〒010-0444

大潟村カントリー

エレベーター公社

「クイズまるごと大潟村」係

秋田県南秋田郡大潟村

字南一丁目60番地

6月号 (No.322) クイズ当選者発表

東京都 佐藤様	東京都 松倉様
神奈川県 増田様	神奈川県 近藤様
大阪府 和田様	埼玉県 多賀谷様
東京都 藤田様	埼玉県 細井様
兵庫県 古野様	秋田県 石塚様

前々回クイズの解答

正解は

② 無洗米でした。



問題 毎年6月から販売している限定商品「お米と新鮮野菜セット」は特別栽培米 2kg・B Gカップ・旬の野菜が5～6種類となっております。さて、 に入るのは何番でしょうか？

お知らせとお願い

- ★お米の交換は着日から10日以内とさせていただきます。（お気づきの点がございましたら、ご連絡くださいますようお願いいたします。）
 - ★ポイントの交換はお米と一緒にご注文くださいますようお願いいたします。サービス品のみの発送には送料がかかりますのでご了承ください。
 - ★年間予約の変更等は発送日の1週間前までにご連絡ください。
 - ★8月のお盆休みは8月13日(土)～8月15日(月)となっております。
 - ★当社ホームページよりお米のご注文ができるようになっております。
 - ★当日発送の受付締切り時間が午前10時となりました。午前10時過ぎのご注文は翌営業日発送となりますのでご了承ください。
- ※ご不明な点がございましたら、営業時間内（8時30分～17時）0120-45-3388までご連絡ください。

編集後記



秋田県立大の学生さん3人が、大潟村産あきたこまちの米粉を使ったラムネ菓子「こめらむね」を開発しました。米粉を使うことでアレルギーのある人でも安心して食べられるそうです。早速食べてみたところ、口溶けが良く優しい味。フルーティな香りが広がってほんのり米の味もしました。若いアイデアで、米が姿を変えて新しい商品として生まれ変わる。素敵なことだなと思いました。