


vol.5

1999年・夏号

SPACE

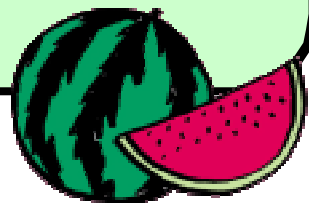
スペース



蔵王のお釜

蔵王は山形県と宮城県にまたがる山々（蔵王連峰）の総称で、そのシンボルとされるのがお釜です。

お釜は3000年ほど前の噴火口に雨水がたまって出来た湖を表現しています。このお釜は学術的にはカルデラ湖と呼ばれていますが、その日の天候や太陽の位置によって微妙に色が変わるため「五色沼」とも呼ばれています。四季折々の美しさを見せるお釜の風景は、神々しささえ漂わせ、見る人たちに感動をもたらせます

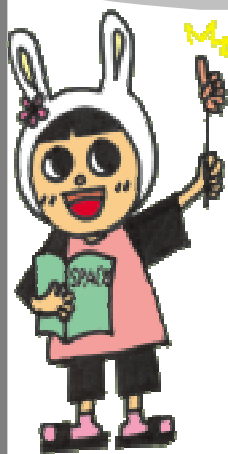


みみちゃんのなるほどQ&A

質問：毎日食べるお米だから、おいしいお米がいいね。
新米のおいしさを保つ方法はあるのかい？



回答：山本低温貯蔵庫なら、新米のおいしさを長期間保つことができます。また、害虫やネズミからお米を守ります。

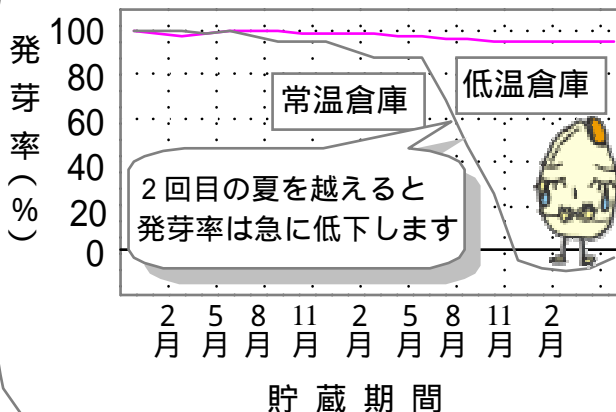


暑い季節 お米の食味はグンと下がります

貯蔵期間が長くなるほどお米の鮮度は下がり、お米の生命力ともいえる発芽率が低下します。（右グラフ参照）また、お米の脂肪酸度が高くなり、水分を吸収しにくくなります。古米を炊いた時に硬くてパサパサした感じがするのはこのためです。

気温が上昇すると玄米の呼吸活動が活発になり養分を消費しますので、さらに脂肪酸度が高くなり、食味が落ちてしまうのです。

玄米の発芽率の推移



お米を研ごうと思ったら虫を発見!!なんてことはありませんか?

「米袋を開けたら中に黒くて小さな虫が...」「お米を研ごうとしたらウジムシみたいな虫がいて気持ち悪くて...」といった経験はございませんか? お米につく害虫は約15以上になると生育、繁殖が活発になりますので、夏場の湿度が高い倉庫に貯蔵していると、お米は害虫の格好の住み場ということになってしまいます。そのほかネズミの侵入も心配されます。



山本低温貯蔵庫がお米を守ります

山本低温貯蔵庫の庫内は1年を通して15以下。安心の低温貯蔵でお米の呼吸を抑え、長期にわたって新米のおいしさを守ります。また、厚いパネルの密閉機構なので、虫の生育・繁殖を防ぐのはもちろん、ネズミの侵入も防ぎ、お米を大切に守ります。取り付けはコンセントを入れて温度設定をするだけで簡単です。10種類のサイズをご用意いたしましたので、場所や用途などご都合に合わせてお選びいただくことができます。



お問い合わせはお近くの販売店さま、農協さままでお願い申し上げます。

弊社では、JA山形おきたま（山形県）さまのご提案を受け、JA全農さまと共同開発の結果、「もみがら成型マット」成型システム「MAT-100S」の開発に成功しました。これまでの3年間の研究実績をもとに今春さらに全国各地（約30ヶ所）でご協力をいただき実用試験を行いました。苗が成長しやすい環境にするために水稲用液肥やpH調整剤などを加えてありますが、素材は100%もみがらです。



これが成型システム「MAT-100S」

乾式粉碎機



もみがらを粉碎して加工しやすくします。水を使わないシンプルな設備です。

貯留タンク 混合攪拌機



肥料やpH調整剤などを自動的に調合し、原料もみがらを均質に調整します。

マット成型機 切断機



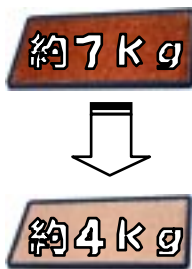
特殊ベルトコンベア上でセットした厚さに圧縮加熱成型して切断します。



マットを使う生産者にとっての利点は何？

①軽くなって手間も省けます

育苗箱に「もみがら成型マット」を敷いて種物を播き、約1kgの覆土をかぶせて準備OK。育苗箱込みの重量が4kgと従来の約半分。省力化に貢献します。



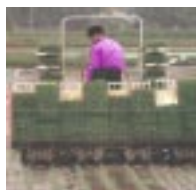
②運搬容易で洗浄簡単

根がらみが良く、簡単に崩れたりせず、丸めて運ぶことも可能です。また、箱下シートも不要で、土と比べて汚れが少ないため育苗箱の洗浄も簡単です。



③田植機がそのまま使えます

「もみがら成型マット」は28cm×58cmと、育苗箱と同じ寸法にしてあり、田植機のツメでほぐれますので今までの田植機をそのままお使いいただけます。

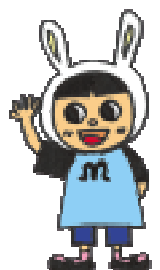


④丈夫な苗ができます

「もみがら成型マット」は肥料を配合し、弱酸性に調整してあります。もみがら成型マットで育苗した場合、草丈の割に葉齢の進んだ丈夫な苗を育てることができます。



本システム「MAT-100S」は、原料調達や稼働率などの点から、カントリーエレベータやライスセンターなどへの導入が最適です。なお、弊社では「もみがら成型マット」の販売は行っていません。成型システム「MAT-100S」のみの販売となります。お問い合わせは弊社プラント事業部（電話番号：023-653-3450）をお願いします。



ききあるきしポート 第4回 情報ウォンテッド!



山形県東田川郡

鈴木農場編

今回は山形県東田川郡の鈴木紀生さんのお宅にお伺いしました。化学肥料を使わず、イワシ、米ぬかを肥料とし、もみがら、牛の糞尿、カキ殻、ビール粕、生物活性水など、天然の材料で堆肥を作り、天然有機栽培に取り組んでおられます。特製天然堆肥を使用する「バイオ有機栽培米」は、冷めてもお米の甘い味が続くと大好評。また、鈴木さんは人気お笑いタレント「キャーン」のウド鈴木さんのお父さんでもあります。

山本：「バイオ有機栽培とはどんな農法なのですか」

鈴木さん：「土づくりは土壌中の微生物の繁殖で決まる。そのため、微生物のえさとして様々な有機質の材料を使っている。有機肥料には魚（イワシ）の「ソリュウブル」と米ぬかを使っている。これらには水溶性タンパクが多く含まれているので、それを酵素でアミノ酸に分解して稲が吸収しやすい状態に持っていく。魚（イワシ）の「ソリュウブル」と米ぬかを混合した有機肥料は生態系そのものの形で、N（窒素）・P（リン）・K（カリウム）の3要素を含み、他にも作物が生育するために必要なミネラルと生理活性物を豊富に含み、病害虫にも強くなり、糖度だけでなく食味を一段と良くする。」



本日出荷分の
つきたて「キャーン米」



エアコンで精米室を15℃に。
精米機中の害虫対策も万全。

山本：「バイオ有機栽培米のポイントは何ですか」

鈴木さん：「精米してもマグネシウムと亜鉛の含有量が多いので、もちもちとした歯ごたえや甘みが増すと同時に、体調も改善される。消石灰は土壌に悪影響を及ぼすので使用せず、天然有機カルシウムを使っている。私の作った米は薬局でも扱っていて、食べ続けるとアトピーなどのアレルギーや糖尿などには改善が見られるということで好評です。マグネシウムと亜鉛はインシュリンの代わりの働きもするとのこと。」

山本：「土に微生物がいることで稲の生育に変化はありますか。」

鈴木さん：「私のコンバインでの刈り取りは一般の適期よりも1週間遅い。微生物の働きで上根が多く張り、根っこが最後まで生きているので、その1週間で玄米が丸々太ってくる。微生物の力を借りて米を作っていく。だから、有機肥料は全て微生物の繁殖のために施す。まずは土づくり。土づくりをきちんとしておけば、稲がひとりでいい米を作ってくれる。」



出荷当日の精米袋詰め作業。



コンビ名をかいた「ハイノ米」
テレビ局の方がつけて下さいました。

山本：「産直を始めたころは苦労されましたか」

鈴木さん：「産直は平成6年からだが、そんなに苦労はしてない。ただ、初年度はお客様が5人だった。その中で埼玉の主婦の方が、私の作ったお米を食べてからお子さんのアトピーやアレルギーが改善されて悩むことが無くなったということで、友人の方々に広めて下さった。東京のお米屋さんが言うには、山形のはえぬきは、今のところそんなに有名ではないが、私の作ったこだわりの米を食べてもらったお客様からは、もちもちとした食感と、冷

めても口の中で広がる香りとうまみが高い評価を得ている。消費者の方に一度食べていただくまでの説明が大変らしいな。」

山本：「お客様の事を考えてこそ経営できるのですね」

鈴木さん：「今からは単なる生産者ではなくて、経営者にもならなければ専業農家としてはやっていけないと思う。自分で販売できるようになれば、所得の拡大とおもしろさで後継者も自然に育つだろう。果樹農家でも、自分で売っている所には後継者が育っている。稲作農家の場合はみんなができる訳ではないが、経営者としての意識で農業に取り組む必要があるのではないかと思う。」



お子様さんとのひとコマ。
「おじいちゃん」としての一面。



正真正銘天然有機栽培米
鈴木さんの努力の結晶。

山本：「最後に今後の夢をお聞かせ下さい。」

鈴木さん：「今は、お客様への白米出荷は月に4000kg、戸数にして300件。その他にデパートやお米屋さんにも出荷している。販売に関しては卸業者には販売していない。自宅と店舗が一緒になっている小売店に限って出荷しているし、今後もそのつもりだ。精米作業、発送作業は大変だけれども、注文量に生産量が追いついていない状況なので、今後は規模を拡大して行くことが目標だな。」

今回、鈴木紀生さんには、弊社の乾燥機をお使いになられているという小さな接点から取材にご協力頂きました。大変ありがとうございました。また、「もみがらマット成形機」や「遠赤乾燥機」もご期待に添えるよう努めてまいります。皆様の変わらぬご愛顧をよろしくお願い申し上げます。



んまいごっつお



だし

山形で初夏から真夏にかけて好まれる一品です。とれたて野菜のうまみを生かした簡単メニューなので、繁忙期にぴったりですね。

山形弁で「おいしいごちそう」の意味

材料

なす 1個、きゅうり 1本、ネギ、みょうが、アオジソの葉、花かつお少々

作り方

ナス、みょうが、アオジソの葉をみじん切りにし、ナスは水にさらしてアクを抜く。(好みでアクは抜かなくても良い)

きゅうりもみじん切りにしておく。

器にナスの水気を切ったものときゅうり、みょうが、アオジソの葉、ネギのみじん切りしたものを混ぜ、これに花かつお、しょうゆを入れて味付けする。

ご飯にかけたり、納豆や納豆昆布、オクラと混ぜても合います。また、冷麦や冷奴の薬味にしてもおいしく召しあがれます。

編集後記

山形も少しずつ夏に近づき、夜は田んぼのカエルたちが大合唱しています。さて、「SPACE」もやっと2年生になりました。たくさんのご意見をいただく中で、「んまいごっつお」への反応が思いのほか高く、編集者としてもうれしい限りです。今から農繁期に入りますが、変わらぬご愛顧をよろしくお願い申し上げます。

次回は10月下旬ころの発行となります。



～お詫びと訂正～

前号「人間将棋」説明文中の“羽生名人”は“羽生四冠”の誤りでした。なお、現在は羽生七冠となられております。ご指摘下さいました皆様、ありがとうございました。

投稿募集

「情報ウォテッド」へのご投稿・ご推薦をお待ちしています。代表の方のお名前、ご連絡先(ご推薦の場合はご推薦者の方のご連絡先も)と、取材ご希望内容を明記の上、SPACE推進室宛に封書かFAXでご投稿ください。また、「んまいごっつお」では各地のおいしい料理を募集致します。採用させて頂いた方には素敵な記念品を差し上げます。たくさんのご投稿お待ちしております。

〒994-8611 (株)山本製作所

SPACE推進室まで

FAX 023-654-7781

郵便番号と社名のみで届きます。

ホームページアドレス

URL: <http://www.yamamoto-ss.co.jp>

発行 / 株式会社山本製作所 SPACE推進室

〒994-8611 山形県天童市老野森 404 電話 023-653-3411