

住友化学 i-農力だより

<http://www.i-nouryoku.com/index.html>

第58号 10月30日
発行 住友化学(株) アグロ事業部
お客様相談室 0570-058-669
発行責任者 古津 昇

目次

農家さん訪問記 (43)	p.1
住友化学アグログループ紹介 日本エコアグロ(株)	p.5
今月の肥料紹介	p.6
今月のお奨め農薬	p.7
今月のご相談から	p.8
農薬登録情報	p.9
病害虫発生情報	p.9
最近の「お・美味しい!」	p.10
コラム・そば談義	p.11
編集後記	p.11



サシヨウ(ミカド科)とキジバト(ハト科)

農家さん訪問記(43)

実習生を招いて町の活性化を目指す!

香川県観音寺市豊浜町にお住まいの土井さん宅の庭先に湘南ナンバーの車が停まっていた。持ち主は、土井さんのところで実習しているご夫婦とのこと。一緒に研修を受けている3人も県外からの実習生である。農水省の農林統計(2008年)でも全国の新規就農者数は圧倒的に非農家が多い。そんな状況が少し納得できる光景である。(9月18日取材)

i - 農力会員のなす農家さん



土井さん

今回、ご紹介する土井琢司さん(40歳)は嬉しいことにi-農力会員である。

土井さんは、千両なす(ハウス44アール、露地32アール)と、今年からブロッコリー(80アール)の栽培にも取り組んでいる。ハウスでのなすの定植は8月下旬である。収穫は10月から翌年の6月(12月から加温)まで続く。露地なすは5月の連休に定植して、7月から11月までの収穫である。

働き手は母親とご本人、そして実習生5名の計7名である。実習生の内訳は、神奈川県から3名(ご夫婦と男性1名)、兵庫県、滋賀県から各1名である。年齢は20~38歳と若く、異業種からの転職組である。そして、全員が農業で身を起こそうとしている農業経営者志望である。

実習生は近くのアパートを借りてそこから毎日通っている。そして、2年間の研修が終わると独立を促すそうである。

なす栽培は母親の帳簿がヒントで始める！

土井さんは25歳まで会計事務所に勤めていた。職業に会計事務所を選んだ理由が面白い。人が生きていく上で税金からは逃れられないからだそうだ。しかし、ある事情で会計事務所は退職する。次の仕事をするにあたり、色々な思いがあったそうだ。特に土井さんは地元の「祭」が大好きで、転勤などで「祭」に出られなくなったらと思い、大企業への転職は考えなかったそうだ。そんな折り、母親の野菜作りに目をつけた。母親はなすを栽培して農協に出荷していた。また、出荷のたびに帳簿に付けていた。その帳簿を見ると色々なことが分かってきた。例えば、なすの秀品率はどれくらいか。経費削減はどうすればよいか。農業で事業を興すにはどうすればよいか。イメージがどんどん膨らんでいった。そして、会計事務所に勤めたことが大いに役立った。

なす栽培をはじめて1年目に、O157による食中毒が発生して社会問題になった時、きゅうりやトマトの値段は大きく下落したが、不思議となすだけは価格が安定していた。どうしてなのかと考えてみると、なす料理は煮たり炒めたりして熱を通したものが多いと気付いたのである。



なすのハウス

ファーマーズフェアで実習生の呼び込み！



土井さん名入りのなす袋

なす栽培は平成6年に9アールから始めた。2年目にハウス12アール、露地10アール。平成12年には県の補助事業に申請して、ハウスを34アール、露地15アールと一気に拡大した。それと共に労働力不足になり、至急働き手が必要になった。そこで地元のハローワークに働き手を求めたが、農業をする若い人はいなかった。そこで、平成13年10月に全国農業会議所主催（東京・大阪で年2回）のファーマーズフェア大阪会場に出かけ、ブースを借りて求人呼び込みをした。その時、10人ほどブースを訪れた人になす栽培の実習内容や将来の夢を熱く語った。それに興味を持った若者が実習生としてやってきた。今でもその会場には欠かさず参加している。また、自身で

作ったブログにも求人募集をしている。これを見た若者の問い合わせも多くなり、今では実習生をスムーズに採用出来るようになった。

将来の夢は一部上場企業！

将来の夢は、と尋ねると、「一部上場企業を目指す」と云われ、一瞬何を言われているのだろうと正直びっくりした。土井さん曰く、会社を立ち上げるからには誰でも大きな夢をもつのは当然である。「なにをいよんぞ(なにを言っているのですか)」と呆れられるかもしれないが、それぐらいの気持ちで取り組んでいる。そう言うのには、わけがある。今から町づくり・町おこしをしないと、若い人がこの町に定着しなくなる。それを少しでも食い止めるために、県外から農業実習生を大勢誘致し、地元の観音寺市で自立してもらいたい。そして、それらの新規就農者を組織して会社を立ち上げたい。もうすでに、近くで野菜農家になってくれた元実習生も出てきている。



ハウスに定植後生育中のなす

土井さん宅の農地は 80 アールほどである。それ以外は耕作放棄田を借りて栽培している。これからは、もっと加速度的に高齢者が離農するだろう。その人たちの田畑が荒れないうちに、実習生がそこを借りてなすや野菜を栽培してもらいたい。それとともに、今後は消費者との繋がりの場をつくっていききたい。一般の人に農業の現場をもっと身近で見てもらい、農薬や化学肥料への偏見を改めてもらうよう努力したい。そのために見学会なども計画したい。その人達がリピーターとなり、なすや野菜を買ってくれば最高だ。そのために、野菜の品質も追求していきたい。ちょっと、興味ある話として、夫婦二人がなすで生計を立てるには、20 アールのハウスなすと 10 アールの露地なすがあれば十分だそうだ。10 アールのハウスなすで 430 万円の粗収入があるとのこと。・・・筆者も何だか農業に挑戦してみたくなる。

農薬散布は予防とローテーションが主体！

農薬の散布は予防主体である。当然のことだが農薬はラベルどおりに使用している。また、抵抗性回避のために系統の違った薬剤をローテーション散布している。具体的に説明すると、殺虫剤はコテツ スタークル アファーム 合ピレ剤など。殺菌剤は灰色かび病を主体にダコ



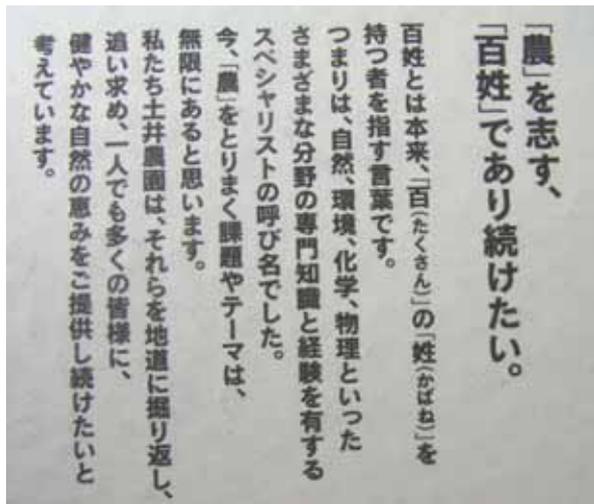
QRコードを印刷した包装

ニール スミブレンド ロブラール ベンレート ゲッターなどである。このようにローテーションすることで、問題となる病害虫の発生はほとんど起きない。

ハウスなすの栽培は、溶液土耕である。慣行肥料として窒素肥料 200 kg/10a と、堆肥、ピートモス、ゼオライトなどを元肥として施用している。肥料には住友化学製品も使用している。まず、初めて借りた農地は必ず土壌分析する。特に古い水田の場合は、土壌の養分バランスが崩れているためである。それを調整してから野菜を栽培する。一般的に産地として維持できるのは 30 年と言われているが、その 2 倍の 60 年ぐらい

を目標に土作り（厭地対策）をしている。なす出荷のピークは、4、5、6月である。収穫量は 20 トン/10 アールが目標である。今は平均 15 トンと少し残念そうな口ぶりである。

出荷している市場は、おもに地元の観音寺市と高松市、四国中央市（旧：川之江市）、神戸市



名刺とダンボール箱の印刷文

である。市場(いちば)に取引している量販店(スーパー、生協など)を教えてもらっている。その量販店に電話でたえず客層や評判を尋ねている。また、店舗に訪問してお客と直接、話しをして要望(高齢者は少量パックが買いやすいなど)を聞いて対応をしている。

土井さんのなす袋にはQRコード(写真前頁)を印刷している。そこに携帯電話をかざすと土井さんのホームページを見ることが出来る。また、目を引くのは土井さんの出荷用ダンボール箱と名刺に印刷してある「農」を志す、・・・という文言(写真)である。なかなか含蓄のある内容である。

土井さんは「祭」大好き人間！

土井さんが住む豊浜町は、瀬戸内海気候のため日照時間にも恵まれ、緑が多いところである。家族構成は、ご両親と奥さんと4歳になる双子の男の子の6人である。ふたりともたいそうヤンチャだそうだが、子供さんの話になると自然と顔がほころぶ。将来は子供たちが農業を継げばよいが、継がなくても会社組織にして誰かがやってくればよい。土井さんのもう一つの楽しみは、実習生が栽培技術を身につけて向上する過程を見ることだ。また、土井さんは経理が解るため、なす経営のやり方も具体的で解りやすいと実習生からは好評である。

最後に地元の祭りの話になるが、豊浜町には「ちょうさ祭」がある。<http://www.chohsa.jp> 人口1万人足らずの町に23台も「ちょうさ(山車)」があり、これがなんと1台5000~6000万円もするそうだ。山車は金糸銀糸をふんだんに使ったものである。3地域ごとに祭りの開催日が異なっていたが、最近になって10月9、10、11日に統一された。土井さんの町内会では祭りの総代を25歳の若者が務めることになっている。そのため若者が祭りに熱心である。しかし、他の町内会は若者が少なく、高齢者主体のところが多い。都会に行った人は、盆や正月に帰省しなくても、祭になると帰ってくる人が多い。祭りの期間中は豊浜町の人口が普段の倍近くになる。「ちょうさ祭」になると都会に行った人が帰って来られる町をいつまでも残したい。それには町づくりである。農業実習生を大勢招いて育成し、耕作放棄田を彼らが借りて野菜栽培して住みついてくれれば、「ちょうさ祭」も衰えることはない。また、産地として大きくなり、会社組織にすることで取引が全国展開できるようになる。そして夢は一部上場企業へと膨らむのである。

あとがき

ご存知のように香川県はうどんが有名である。市の中心街から少し離れたうどん屋に立ち寄り食べた味は、期待に違わず安くて美味しかった。また、土井さんが夢中になる「ちょうさ祭」を近いうちにぜひ見物してみたいと思う。

今回、取材にご協力頂いた(株)喜多猿八 観音寺事業部 アグリビジネス部 課長 香川智様には色々とお世話になりました。改めてお礼申し上げます。(古津)

[目次へ戻る](#)

住化アグログループ紹介

日本エコアグロ株式会社

大分県産「マリンレモン」

今回は、弊社取扱商品の中から「マリンレモン」をご紹介します。

レモンは12世紀ごろインドからヨーロッパに渡り、温暖な気候を好む作物であったため、地中海周辺で栽培が広まったと言われています。

ビタミン補給に好都合と言う事で、船乗りによって持ち運ばれ世界各地に広がりました。現在の主産地はスペイン、イタリア、オーストラリア、アメリカなどです。明治の初期には日本にもレモンが伝わり、国産レモンの歴史が始まりました。

今回ご紹介する大分県産の「マリンレモン」は佐伯市の沿岸部で丹念に育てられています。



毎年9月下旬から収穫が始まる「マリンレモン」。表皮はまだ緑色ですが香りは十分！まろやかな酸味が特徴です。今後、年内いっぱいグリーンレモンとして出荷されます。今年は台風の影響がなく、着花が良かったため収穫量は30トと例年より多く見込めそうです。

レモンの特徴の一つに、クエン酸が多く含まれている事があげられます。クエン酸は疲労の原因となる乳酸を分解するので、疲れた時にクエン酸を補給すると回復が早まり、気分をリフレッシュしてくれます。また、レモンに多く含まれるビタミンCは免疫力を高め風邪の予防には大変効果的です。



海を見下ろす佐伯市鶴見地区は気候が穏やかで、レモンの栽培には大変適した土地です。

当社の関係先から「レモネードやアイスクリームに使って見たい」との問い合わせもあり、消費者の安心・安全志向にマッチした注目商品と言えるでしょう。今回の商品に関するお問い合わせは：

日本エコアグロ(株) 東京営業所 農産商品部
電話 03-5651-0873 までお願いいたします。

マリンレモンは防カビ剤を一切使用しておりません。安心して召し上がって頂けます。

[目次へ戻る](#)

【今月の肥料紹介】 米作りを変える。楽一が変える。楽一18上市のお知らせ！

楽一[®]18



1. 楽一18の上市について

楽一は世界初の倒伏軽減剤入りの基肥一発肥料です。これまでの基肥一発肥料とは違い、**幼穂形成期の肥効を高めながら稈長の伸びを抑制することで、安定した作柄と品質向上を目指した基肥一発肥料**です。

今回は、新たに上市致しました楽一18のご紹介をさせていただきます。平成21年9月10日（木）付けで、農薬および肥料登録を取得致しましたので、本紙面をお借りし、お知らせ申し上げます。主な使用方法は下表の通りとなりますので、宜しくお願い致します。

2. 楽一18の特長について

楽一18は、既に上市済みである楽一21と比較し、より地力の高い地域・圃場で適用できるよう、「ウニコナゾールP」の濃度は変更せずに窒素成分をより低くし、**窒素施肥量が少ない地域にも対応できるよう開発した全層施肥専用銘柄**です。

そのため、窒素施肥量を少なくしてもなお倒伏しやすい高地力田、大豆・麦・野菜栽培跡の転作田でも適用可能です。また、各地の特別栽培ガイドラインによっては、「エコファーマー」対応資材としても適用可能です。今後、地力が高い地域のコシヒカリ栽培等において、より安定した作柄と品質向上効果が期待できる銘柄です。

3. 楽一18の適用方法 (農薬登録番号:第22450号、肥料登録番号:生第90142号)

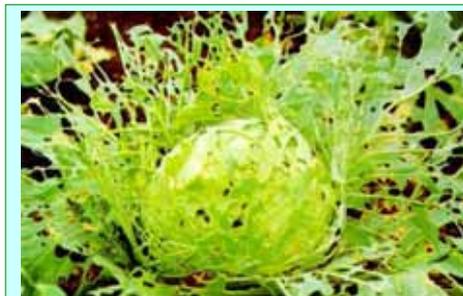
銘柄	対象作物	推奨地域	N-P-K (%)	施用量 ¹ (kg/10a)	チッソ量 ² (kg/10a)	使用時期	使用方法	ウニコナゾールP (%)
NEW 楽一18	水稻	北陸、 関東平坦部、 西南暖地	18-12-12	22.5 ~ 30	4.1 ~ 5.4	耕起 ~ 代かき時	全面施用 土壌混和	0.004
楽一21			21-11-10	22.5 ~ 30	4.7 ~ 6.3			0.004

1 ; 慣行施肥チッソ量を参考にしてください。 2 ; 小数第2位を四捨五入。

今月のお奨め農薬

キャベツのコナガ防除

キャベツ栽培では病害と同様に害虫の防除も非常に重要です。播種から育苗、定植、生育初期、生育盛期、結球期、収穫と続く全ての時期で、多くの害虫による被害を受けます。この中で被害の大きいのはアオムシ、ヨトウムシ、ハスモンヨトウ、コナガです。これらは鱗翅目の害虫で、幼虫の時に大きな被害をもたらします。鱗翅目の害虫ではこの他にタマネギウワバ、ネキリムシ、オオタバコガ、ハイマダラノメイガ等も重要な害虫です。この他にも、アブラムシ類、カブラハバチ等も被害の大きい害虫です。



ヨトウムシによるキャベツの被害状況

まずよく見かけるのはアオムシです。アオムシ(モンシロチョウの幼虫)は葉に穴をあけて、加害します。発生が多いと葉は網目状になり、ついには主軸だけを残して食べつくします。あまり移動しないで食害しますので、緑色の糞が葉の上にたまり、アオムシであると判ります。次にヨトウムシ(ヨトウガの幼虫)です。この虫はキャベツのみならずはくさい、だいこん、にんじん等種々の野菜を加害します。多発すると、葉が葉脈だけを残して網目状になり、収穫は望めなくなります。成熟した幼虫は体長が40mmにも達し、日中はキャベツの地際部や葉陰に潜むので夜盗虫(ヨトウムシ)と名付けられています。ハスモンヨトウもヨトウムシと同じような被害をもたらします。成熟した幼虫は特徴的な線が体に現れてくるのでヨトウムシと区別できます。

このような目立つ害虫とは異なりコナガは小さな害虫で、体長は10mm以下です。そこで名前が小菜蛾(コナガ)と名付けられています。この虫は葉裏から葉肉だけを食害するので、葉が透けて見えます。食害された葉を叩くと、幼虫が糸を引いて落下し、これに触るとピンピンと動くので、コナガと判ります。コナガの特徴は殺虫剤に対して抵抗性がつきやすいことです。

コナガは1960年以降、キャベツの周年栽培の導入や栽培面積の増大により重要な害虫とされてきました。コナガの幼虫は他の鱗翅目害虫に比較して薬剤が効きにくいことに加え、発生回数が多く、好適条件下では急激に増加します。そのため薬剤防除の対象となる回数も多く、常に殺虫剤抵抗性が問題となってきました。1970年代には有機塩素剤、カーバメート剤、有機リン剤、合成ピレスロイド剤等に対する抵抗性が確認されており、特に西南暖地では抵抗性をもったコナガが多く確認されています。このコナガを防除するには抵抗性を付けさせないよう、系統の異なる薬剤を交互に使用することが必要です。

各系統の薬剤として次のようなものがあります。

- ・ 有機リン剤：スミフェート粒剤、サイアノックス乳剤、ダイアジノン水和剤 34
- ・ 合成ピレスロイド剤：アグロスリン水和剤、アディオオン乳剤
- ・ ネオニコチノイド剤：ダントツ水溶剤

このような系統の薬剤とは異なりますが、プレオフロアブルとBT水和剤(ゼンターリ顆粒水和剤、エスマルクDF、クオークフロアブル)があります。これらの薬剤は作用が特異的で、抵抗性コナガにも高い効果があります。これらの薬剤をうまく使って効率的な害虫防除を行ってください。(山脇)



プレオフロアブル

[目次へ戻る](#)

今月のご相談から

クレマートU粒剤の生産・供給が再開したようですか？

Q1. 昨年頃からクレマートU粒剤の生産・供給がストップしていましたが、今秋に供給が再開されるとの話を聞きました。具体的な状況を教えてください。

A1. クレマートU粒剤の生産・供給がストップし、大変ご迷惑をお掛けして申し訳ございませんでした。この度、クレマートU粒剤の副原料である「ベントナイト」の調達に目処が付き、生産・供給を再開できることとなりました。**平成21年10月13日(火)**から供給を再開していますので、今後ともご愛顧の程よろしくお願ひ申し上げます。



クレマートU粒剤

Q2. クレマートU粒剤の適用作物に、以前は「さつき、しゃくなげ」があったと思うのですが、今年の製品ラベルを見るとありません。使えなくなったのですか？

A2. 登録区分が変更になり、平成20年7月24日付けの再登録時に、「つつじ類」に集約されました。以前登録のあった「さつき、しゃくなげ」は、この「つつじ類」に含まれませんので、従来通りご使用頂けます。
なお、この他に「つつじ類」に含まれる作物には、「アザレア、おおむらさき、くるめつつじ」があります。

Q3. クレマート乳剤を、「すいか」対象に背負式噴霧器で散布(10アール当り400ml、希釈水量100L)しましたが、処理後20日後に伸びた「つる」の先が抑制されているように思います。回復するでしょうか？

A3. クレマート乳剤を「すいか」に使用する場合は、「定植・マルチ前」となっています。「つる」が処理土壌の上を直接這う場合、「つる」の生育が阻害される可能性があるため、マルチ栽培でのみ使用することになっています。マルチをしていない処理土壌に「つる」が触れた可能性があります。新しい根がたくさん出てくれば回復する可能性はあるかもしれませんが、もうしばらく様子を見て下さい。



クレマート乳剤

Q4. クレマート乳剤の「ねぎ」の使用時期は、「定植活着後(雑草発生前) 但し、定植10日後まで」となっていますが、この「定植10日後まで」という意味は何ですか？

A4. これは「薬害面からの限定」です。ねぎの定植活着後は、まだ生長点が「地表より下」にあり散布しても薬害は生じません。しかし、定植後10日程経過すると、新葉の展開により生長点が「地表より高く」なりますので、この時期に散布すると薬害を生じる恐れがあります。

Q5. 「きゅうり」の定植前に、植え穴をあけた状態でクレマート乳剤を散布してもいいですか？

A5. 「きゅうり」の根が、クレマート乳剤の処理層に触れると薬害が発生します。植え穴は、必ず薬剤処理後に掘って下さい。その際、処理土壌が植え穴の中に落ちないように注意して下さい。

Q6. 「たまねぎ」の秋播栽培の使用時期が、クレマートU粒剤は「定植後または春季の雑草発生前」、クレマート乳剤は「定植後(秋季の雑草発生前)」となっていて異なっていますが、この理由は何ですか？

A6. クレマートが「たまねぎ」の生長点に接触すると、葉が捻転したり屈曲する薬害が発生する場合があります。このため、クレマート乳剤は生育が緩慢な秋期のみで使用に限定されています。一方、クレマートU粒剤は、剤型が「粒剤」のため生長点に直接接触せず、薬害の心配が無いため、生育の盛んな春期にも使用出来ます。
(小川)

[目次へ戻る](#)

農薬登録情報

10月7日～10月21日までの主な適用拡大内容です

適用拡大

種類	薬剤名	変更点	作物	病害虫名/ 使用目的	使用量ほか
殺菌剤	ゲッター水和剤	作物追加 病害追加		「樹木類(ハイドランジア、やなぎを除く)」を追加する。さらに作物名「ハイドランジア」、「やなぎ」の適用病害虫に「灰色かび病」を追加し、適用を以下(欄外)のとおりとする。	
	スミブレンド水和剤	作物追加	にがうり	斑点病	2000倍 100～ 300L/10a 収穫7日前まで 2回以内 散布

ゲッター水和剤						
「樹木類(ハイドランジア、やなぎを除く)」、「ハイドランジア」、「やなぎ」の変更後の適用表						
作物名	適用病害名	希釈倍数	使用液量	使用時期	総使用回数	使用方法
樹木類 (ハイドランジア、 やなぎを除く)	灰色かび病	1000倍	200～700 L/10a	感染期～ 発生初期	5回以内	散布
やなぎ	炭疽病		100～300 L/10a	-		
ハイドランジア	輪斑病		200～700 L/10a	感染期～ 発生初期		
	灰色かび病					

(佐伯)

[目次へ戻る](#)

病害虫発生情報

10月7日～10月16日

千葉県

*10月16日 特殊報 / プラタナス / プラタナスグンバイ

当社登録薬剤：スミチオン乳剤

詳細は：<http://www.pref.chiba.lg.jp/laboratory/agri/labopps/>

新潟県

*10月14日 特殊報 / なし、果実 / サクセスクイムシ

当社登録薬剤：該当なし

詳細は：<http://www.pref.niigata.lg.jp/bojo/yosatu21.html>

愛知県

*10月16日 注意報 / いちご / うどんこ病

当社登録薬剤：サブロール乳剤、ポリオキシンAL水溶剤「科研」

*10月16日 注意報 / キャベツ、きく / オオタバコガ

当社登録薬剤：エスマルクDF、フローバックDF、クオークフロアブル、ゼンターリ顆粒水和剤、プレオフロアブル、ハクサップ水和剤 / キャベツ
プレオフロアブル、エスマルクDF / きく

詳細は：<http://www.pref.aichi.jp/byogaichu/yosatu2009.html>



キャベツ オオタバコガ被害

(柳原)

[目次へ戻る](#)

最近の「お・・・美味しい!」



弊社相談室から佐伯がお送りします
最近の「お・・・美味しい!」
女性の目・主婦の目・はたまた酒呑み??の目(笑)で、
毎月「これぞ!」というものを紹介します。
どうぞお楽しみに♪♪♪

最近のお気に入り..

秋も深まって来ましたね。みなさん食欲の秋を堪能されていますか? 折りしも「新米」の回るシーズン。お米好きの私としては嬉しい季節の到来です。でもね、最近の私のお気に入り、このお米を使った「寿司飯」なのです。せっかくの新米なのに寿司飯!? なんだかもったいない気もしますが、しょうがないんです。だって手軽に作れることがわかってしまったんだもの(笑)。

寿司飯の作り方というと、ご飯を2~3合くらい炊いて、熱いうちに桶(もしくはボウル)にひろげて寿司酢を混ぜ合わせて、その間、団扇でひたすら冷ますというのが通常の作り方だと思います。こう書くと簡単なようですが、私の家には手ごろな大きさの寿司桶も無いし、仕事をして帰ってきてから、これらの作業をするというのは、なんとなく「大げさ」でよっぽど「今日は(料理を)がんばるぞ!」と張り切る気持ちがないとやる気が起きません。このように寿司飯とは自分の中では案外「特別なメニュー」だったのです。

しかし、ある日、ある料理レシピ本で「お茶碗一杯分のご飯で作る寿司飯」なるレシピを見つけてからは、気軽に作れるようになったのです。作り方はいたって簡単。まず茶碗一杯のご飯に見合った寿司酢を作ります。小皿に酢(大さじ1)と、砂糖(大さじ0.5)と、みりん少々と、塩を少々入れて、レンジで40秒ほどチンして溶かして混ぜ合わせれば簡単寿司酢のできあがり。(上記の分量はあくまで目安です。ご飯の量と好みによって変わりますゆえ) こうして寿司酢が出来上がったたら、茶碗いっぱい分のご飯をボウルに入れて、さきほど作った寿司酢をさっくり混ぜ合わせれば簡単寿司飯のできあがり。

できあがった寿司酢を使うと、いろいろアレンジが利いて良いですよ。手抜きで鮭フレークとゴマと小口ネギを混ぜただけでも、見た目もきれいなお寿司ができてあがり。また、マグロを醤油で漬けておいて乗せるだけで「マグロ丼」ができますし、変わりどころでは、デミグラスハンバーグを乗せてみたり(これが意外に美味しい)、豚バラと玉ねぎを甘辛く炒めたものを混ぜてみたり(これも激ウマです。ご飯が止まりません。)。他にもね、寿司飯と「合わなそうで、意外と合う」ネタが絶対あると思うのです。これだ! と思うものがあれば、また紹介しますね。それにしても、この時期本当に、ご飯が美味しくて困ります。寿司飯にしてしまうと、もっと食欲が湧いてしまうので、もっと困る(苦笑)。茶碗に一杯! というふうに量をセーブしながら(笑)食欲の秋を楽しみたいと思います



マグロの漬け丼(ご飯少なめ)



デミグラスハンバーグ丼(卵つき)

(佐伯)

[目次へ戻る](#)

コラム・そば談義 58

10月に入った最初の連休に、江戸ソバリエ仲間と信州までそばを食べに行った。

曇り空の東京を8時に発ち、安曇野に着いたときはお昼をすでにまわっていた。休日の高速道路代金が1000円になったお陰で、都心から行楽地に向かう道路は大渋滞である。しかし、長野県に入ると青空が覗き、冠雪を頂いた北アルプスが一望出来き、山々は清々しかった。その日は「翁」という蕎麦屋で、少し遅いお昼を頂く。翌日は、安曇野から戸隠に向けて車を走らす。途中、高山寺という古寺があり、境内には石臼(蕎麦の実も引く)の供養塔が建ち、皆、興味を示す。

秋は全国的に祭りのシーズンである。境内の近くで祭囃子が聞こえてくるので覗いてみると、そこに可愛い山車があった。その山車になんと耕運機がセットされており、過疎の村ならではのアイデアである。まさに人手不足を象徴するような村祭の光景である。

さて、当たり前だが私の故郷の片田舎にも祭りがある。つい先日、その祭に参加するために帰省した。理由は、高齢になった親父の代役である。2年ほど前から、親父は周囲の人や神主さんらにそろそろ息子に祭の役を譲ると漏らしていた。それが今回の里帰りである。祭の名前は熊手八幡宮の秋の大祭である。実家の座敷に祭の行列を描いた掛け軸があり、昔は立派な祭りだったようだ。その証拠に御神輿が三台もあり、いずれも相当の年代もので、重厚ではあるが金箔が剥げてそろそろ修理が必要かと思われた。私は、祭の日どんなことをするのかと言うと、家紋が入った着物に袴と袴を着て、何日か前に神主がお清めをした実家の座敷から神社に向かうのである。そして、神殿に神主さんがお供えものをする手伝いである。もう一つは、御霊(みたま)を入れた御神輿のあとを熊手八幡宮から金毘羅神宮まで片道3キロを往復するのである。昔は神主だけが馬に乗って参加していたが、今は全員がテクテクと汗をかきながら歩くのである。これを経験したことで、高齢の親父では本当にキツイと納得した次第である。

さて、ご他聞に漏れず地方の祭はどれも人手が不足している。一つの町内会で祭を維持するには獅子や太鼓・笛・鉦、天狗や世話役などを含めると総勢30名近くが必要である。私が子供の頃、世話役以外は青年団や男の子が祭の中心であったが、今は女の子が半数近もいる。女の子を入れないと祭が成立しないのであろう。また、御神輿は担ぎ手が不足して車輪がとりつけられていた。それを中高年の人が5人ほどで引いていくのである。何だかさびしい光景である。長野でみた山車に耕運機をつけて引っ張る光景と妙に重なるのである。祭を終えて帰京後も、慣れない代役のためか暫く疲れが取れなかった。

話を信州に戻すと、戸隠の蕎麦屋は「そば祭」ということもあり、どこも長蛇の列である。そこで目当ての蕎麦屋を諦めて、戸隠神社奥社に参拝した。その社殿の前に立つと、故郷の熊手八幡宮が頭によぎり、1000年以上も続いた地元の祭を絶やすことは出来ないと思うのである。毎年、祭になるとこれから帰省することになるが、少しでも地元の人と協力して祭を盛り上げられればと思う。また、祭の行列で神主さんと談笑しながら歩いているとき、私が打ったそばを来年は食べてほしいと云った手前、それだけでも約束を果たしたいと思う・・・(古津)

編集後記

台風一過後、朝夕がめっきり涼しくなった。その為か、木々の葉が都心でも少し色づき始めた。これから本格的な行楽シーズンである。この時期になると思い出すのは、盛岡のりんご農家さんが始めたグリーンツーリズムである。

都会の人に自宅の蔵(宿泊施設に改造)で寝泊りしてもらい、りんごの農作業と一緒に手伝ってもらおうのである。私も機会があれば一度は参加したいと思うのである。

次号より編集後記は、少々趣を変えて生まれ変わります。お楽しみに



イラスト：加藤さん