

# 房総 だより

## (農)房総食料センター

千葉県山武郡横芝光町上原 368-1

<http://www.boso.or.jp/>

☆産地情報をお知らせします。

発行：2015年3月17日

## 野良仕事

## 今年も米づくりが始まる

春、今年も米作りが始まりました。元気な苗を育てなければ美味しいお米も取れません。まず、種籾を病気から守るために消毒するのですが、先日から共同での温湯消毒が始まっています。ネットの中に入れられた種籾を約60℃のお湯につけて約10分、殺菌します。温まったまま放置すると煮えてしまうので、氷水で一気に冷却します。屋外に設置した温湯消毒のプール前で、今年初めて花粉症になった担当職員が、顔をくしゃくしゃに歪ませながら、頑張っていました。化学農薬を減らすための大事な作業です。各農家が持ち帰った種籾は水につけられ、種まきを待ちます。

米生産者の竹内壯文さんは「いつもなら“今年も米作りが始まるぞ”と思うとウキウキする春なんだけど、米価の事を考えると今年は腰が重い。けれど、買い支えてくれる人がいる俺たちは米作り続けられるんだから、ほんとうにありがたい。」と言います。高齢化や機械、資材、燃料費の高騰の中、米価下落が決定打となり、米作りを続けられず離農してしまう農家が出てきているのです。

「また雨か～。3月に入って雨が多くて、田んぼを耕す作業が遅れちゃってよ。」天気になんか言いたいながらも、生産者の言葉には“まだ米作りができる喜び”が隠れています。

**温湯消毒の様子（右）  
均一に熱が伝わるように  
種籾をよく混ぜて。  
年末に好評の房総のしも  
ち用のもち米の種も温湯  
消毒しています。**

