

第3回 稲作レポート

ハミング米初収穫

2012
October



立派に実った稲穂



秋も深まってきた今日この頃、待ちに待った稲刈りシーズンが到来。台風の影響で稲の様子が不安でしたが、無事稲刈りにたどり着くまでに成長してくれました。春から秋にかけて追いかけてきた稲作レポートも終盤にさしかかり、いよいよ稲刈りということで期待が高まります。移動して車を降りた瞬間、一面黄金色の稲穂が姿を現しました。早速コンバイン組と手作業組に分かれて、稲を刈っていきます。コンバインは大迫力で、あっという間に端から端まで一直線に稲を刈り取って穂と籾(もみ)に分けていきます。一人ずつ操縦させてもらいましたが、初めてのスタッフは難しかった様子。

一方、鎌で刈り取っていく手作業組は、刈り取った稲を縛って束ねて乾燥させる作業を行いました。今回も「農業の匠」早川さんから稲を束ねる方法や乾燥



早速稲刈り開始！



農業の匠に
教えて頂きながら
作業中。



黄金色に育った稲穂のじゅうたん！

方法について手ほどきを受けながら、実践していきます。特に乾燥段階で三角テントのように束を編み込ませていく工程がとても難しい。それでも一度コツを覚えるとスイスイ稲を刈っては束ね、干していくという作業を繰り返し、(半分はコンバインのおかげでしたが…)やっと稲刈りを終えることができました。

コンバインが普及したことによって作業時間は大幅に短縮されましたが、それでも手作業をしなければならないこともあり、米作りの大変さを実感しました。コンバインが稲刈りから脱穀までまとめておこない、脱穀した籾を穀物乾燥機に入れて1日乾燥させ、精米して出荷されます。今回収穫した新米が早くお客様のもとに届けられるといいですね。

この高さで、
およそお米3袋分！



稲の束を干す工程は至難の業。



これを脱穀し、
水分を乾燥させて
精米します。



コンバインで刈った稲を脱穀中。

収穫を祝う交流会



一仕事終わった後は、豊作を祝う交流会に参加。ご協力頂いている農家の方々と気さくにお話しできて楽しい会でした。お話の中で、震災後の畜産や稲作にはまだまだ解決に至っていない問題があり、難しい現状を知りました。しかし、みなさんに美味しい食材を提供したいという思いから、早川さんをはじめ農家の方々が明るく元気に奮闘している姿が印象的でした。

今回私たちも一から自社ブランドの米作りに取り組むことによって、自信を持ってお客様に料理を楽しんで頂くための食の提供や、地域の食を守るための基盤をつくることができました。これを機に、農業と飲食業のつながりを深め、新たなステージに向かっていけるように励んでいきたいと思えます。今回の新米が店舗に届き、どのような方法でお客様にお届けできるかはこれから検討していきますので、お楽しみに！最後になりましたが、ご協力頂いた皆様、本当にありがとうございました！



大勢で奮闘した結果、無事稲刈り終了！