

やまべ便り

平成24年
初夏号

☆今年の米づくりが始まりました☆

今年も米づくりの季節がやってきました。4月2日の種まきから始まり、苗づくり、田起こし、代かき、そして田植を行いました。

今年は、コシヒカリ714a、きぬむすめ120a、ミコトモチ22aを作付けしています。

今年初めて試みとして、地域外へ出ている地元出身者に呼びかけたところ5人の参加がありました。

7月1日(日)には、「泥落とし」を復活します。春作業参加者だけでなく、地元出身者、やまべのお米を買っていただいている取引先なども招いて、賑やかな会を計画しているのです。是非ご参加ください。また、秋には「収穫祭」も計画しています。楽しみにしてください。



☆有機農業の米づくりに挑戦☆

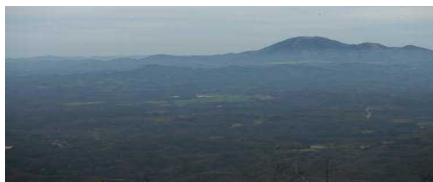
今年、上の田んぼで、化学肥料や化学合成農薬を使わない、有機農業に挑戦しています。

5月29日に田植えをして、化学肥料の代わりに、米ぬかと屑大豆をペレット状にした肥料をまきました。わずか5aの小さな田んぼの挑戦ですが、結果が楽しみです。



☆大江高山登山がありました☆

4月15日、大江高山登山がありました。当日は晴天に恵まれ、地元内外から約30名の参加者が、片道3時間の登山を楽しみました。登山途中には希少生物のギフチョウや可憐な高山植物が、山頂では遠く日本海を見渡せる絶景が、参加者を楽しませてくれました。



☆田んぼの生き物調査をしました☆

6月16日、JA石見銀山の行事として、田んぼの生き物調査がありました。あいにくの曇り空でしたが、大田市内の小学生と保護者、約50名が参加し、子どもだけではなく、大人も夢中になって、イモリやガムシやカエルを追いかけました。やまべの田んぼには絶滅危惧種のイチヨウウキゴケなども多く見られ、豊かな環境であることが確認出来ました。



☆飯谷集落加工部で手造り豆腐を作っています☆

やまべがある飯谷集落では、「水井出乃郷」という加工部が週に一度、土曜日に豆腐づくりをしています。一回に作る量は150丁ほどで、「高山の里直売所」(大代町大家。日曜日のみ営業)などで買うことが出来ます。昔ながらのしっかりした豆腐で、一丁150円です。

