

ご挨拶

農)おくたま農産
代表理事組合長 小野寺勝義



<発行人>
農事組合法人 おくたま農産
責任者 代表理事組合長 小野寺勝義
連絡先 0191-56-2301
E-mail okutama-nousan@alto.ocn.ne.jp

立春が過ぎ暦の上では春となります。現在年度会計を締める作業に追われています。様々な物価が値上げとなっていますが皆様のご協力の元、何とか締める事が出来るかなと思っています。

先月岩手日報に秋田の個人農家が改良した米の新品種「ズッパーサン」の記事を見ました。「あきたこまち」の田んぼに変な稲を見つけて8年かけて育種したそうです。ふるさと納税の返礼品にも採用され注目されています。この記事を読みやはり「気づき」が大切と感じました。何気ない風景の中にある小さな変化に自分たちも「気づく」事がこれからの営農に生かせるのではないかと・・・。

令和7年の作付け計画がほぼ確定いたしました。これからの国の施策に沿って乗り遅れる事の無いように進めてまいります。まだまだ寒いですが、皆様もお体にどうぞご自愛くださいませ。

《令和7年度作付け計画》

新年度、下記のとおり作付けすることとしました。水利や圃場の点検結果によっては変更なる場合があります。

主食用米	3.7791ha	(ひとめぼれ	2.6690ha	・こがねもち	1.1101ha)
飼料用米	132.9350ha	(たわわっこ	71.8761ha	・つぶゆたか	61.0589ha)
WCS	4.2051ha	(つきはやか	4.2051ha)		
大豆	29.8786ha	(リュウホウ	29.8786ha)		
スイートコーン	2.1218ha	(ゴールドラッシュ	・味来(みらい)		*面積配分は未定)
その他	0.1483ha	(堆肥置き場)			
計	173.0679ha				

注1) 農産では面積を「㎡」単位で管理していることから今回細部まで記載しました。

注2) 飼料用米は「たわわっこ」「つぶゆたか」の多収専用種を栽培。

注3) WCSはホールクロップサイレージです。(飼料作物「飼料用稲」です)

※大豆⇒水稻、水稻⇒大豆等転作作物に変更なる圃場もありますので、各地区において『水管理者』の選定を各農家組合にお願いしていますので管理者となった場合はご協力願います。

1月上旬より「麴」・「味噌づくり」作業を開始しました。

○麴(こうじ)づくり



①洗米後、1回につき米24kgを蒸します



②蒸した米を広げ冷まします



③37℃くらいになったら麴菌を振ります



湿気により
ボヤけてます。



④麴菌を振った後、米を混ぜる



⑤その後、32℃で麴ボックスに入れる

○米麴の温度管理：ボックスに入れた麴は発酵により温度上昇します。

※42℃以上で30分経過すると麴菌が死滅、36℃以下にすると異常発酵(俗に「風邪を引く」といいます。)

○37℃～41℃以内を保ち2日間管理します。その後出麴します(仕込んだ翌々日の朝)。※24kgの米が27kgの米麴になります。)

○味噌仕込み (大豆と麴が同量の10割麴味噌に加工しています)



混ぜる分量は？
 大豆：27.0 kg
 米麴：27.0 kg
 種（麹菌）：11g
 塩：12.9 kg
 *詳細は(秘)?

① 27kgの大豆を煮ます。(2つの鍋で3回煮ます)

② 煮た大豆を冷まし、米麴と塩を混ぜます。

※煮かたにより色が左右されるとのこと、農産では圧力鍋を使用することで、赤く粒感のある味噌ができます。



③ 味噌摺り機で練ります。

④ 練った物をまとめ、樽に入れます。



⑤ 樽8分目くらいになったら平らにしビニールを被せ重しを入れます。

⑥ その後新聞で蓋をして熟成へ

○この一連の作業を3月いっぱい繰り返す、1樽約65kgを45樽作る予定です。(総量約3トン仕込む予定)

○7月下旬あたりに天地返しをします。(仕込み後5~6ヶ月かけ熟成させます。)

○味噌の売り出しは10月頃からの供給予定です。

「雪の室根山」



雪の少ない今年では珍しい景色です。



この工房内で作業しています。
 *差し入れ待ってま〜す。
 雪見だいふくが大好きで〜す。



1月中旬から毎日一生懸命作業を行っています。
 10月には美味しい味噌をお届けできるよう最後まで気を抜かず頑張ります。

加工部一同

編集後記

今回は麴・味噌の加工工程の特集としました。
 当番制により温度管理や各工程の作業に全力で取り組んでいました。
 PS 温度管理にはかなり神経を使い、やせるんでないべかと心配しています。(菅原)