

おくたま農産だより

Vol.33

2026.1.9

ご挨拶

農)おくたま農産
代表理事組合長 小野寺勝義

新年明けましておめでとうございます。



<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@tmt.ne.jp

昨年中は、組合員の皆様には様々ご協力いただき誠に有難うございました。
年末から年始にかけ世の中では、様々なニュースであふれていましたが、当組合は静かに年が明けたと感じておりました。
昨年暮れには、県・普及センター・JA等の研修会や意見交換会が開かれました。その中で一番の話題は、『近い将来の担い手が不足する中どう他の組織と連携するか』という話題でした。奥玉では直ちに運営に支障を来たすということはありませんが、担い手不足、労働力不足、高齢化などは確実に進んでおり、どういう形になるかはこれからですが、他地域との連携・他組織との連携の在り方については、当地域でもいろいろな場面で話題になることが多くなると思います。

令和9年より水田政策が大きく変更されます。今年春には概要が決定される見通しと伝えられています。この地域の農業・農地の維持に直接関係してくることなので注視していかなければなりません。

今年は午年です。飛躍の年と言われます。どんな気候で、どんな情勢になるかわかりませんが皆様にとって良い年となることを願います。
役職員一同、組合員の皆様の期待に応えられるよう一丸となり運営して参ります。



今年（2026年・令和8年）は「丙午（ひのえうま）」の年です。
午年は、明るく情熱的で行動力がありチャンスを掴んで大きく飛躍する年とされます。

《午年の特徴》

- ◎馬：人々の生活を支え、旅や縁を結び、幸せを運ぶ存在とされ、躍動・成功・勝負運の象徴です。
- ◎2026年の「丙午（ひのえうま）」：「火」の気を持ち、より一層強いエネルギーと個性が際立ちます。変化に対応し自ら動くことでチャンスを掴む、力強い飛躍の年とされます。
- ◎まとめ：果敢に挑戦することで、大きな成功や成果が期待できる『勢いと挑戦の年』です。

《年祝い・長寿祝い》家族で長寿のお祝いを！！

還暦：(かんれき)	61歳(満60歳)
録寿：(ろくじゅ)	66歳(満65歳)
古希：(こき)	70歳(満69歳)
喜寿：(きじゅ)	77歳(満76歳)
傘寿：(さんじゅ)	80歳(満79歳)
米寿：(べいじゅ)	88歳(満87歳)
卒寿：(そつじゅ)	90歳(満89歳)
白寿：(はくじゅ)	99歳(満98歳)
百寿：(ひゃくじゅ)	100歳(満99歳)
*紀寿(きじゅ)ともいいます。	
茶寿：(ちゃじゅ)	108歳(満107歳)
皇寿：(こうじゅ)	111歳(満110歳)
大還暦：(だいかんれき)	121歳(満120歳)

PS 地域によって、あるいは数え年齢・満年齢で異なる場合があるので参考として下さい。書き物によっては異なる場合あり



『室根山の雪景色』12月中旬に降った雪でこうなりました。

年末ぎりぎりまで

作業を実施しました。

プラデラ耕起(プラソイラ) ⇒
大きな土塊を碎土・鎮圧して土の乾きがよくなります。(排水が良くなる)



堆肥運搬作業と堆肥散布：稲わら収穫した圃場へ散布



今年は白鳥が少なく
カモやガンが多いような
気がします。

※今年も季節ごとに
「室根山シリーズ」は
続きます。



『白鳥と室根山』です。

加工部だより

1月16日より「麹」・「味噌づくり」作業を開始します。

○麹(こうじ)づくり



①洗米後、1回につき米24kgを蒸します



②蒸した米を広げ冷めます



③37℃くらいになったら麹菌を振ります



④麹菌を振った後、米を混ぜる
(湿気の中、慎重に作業を実施)



○米麹の温度管理：ボックスに入れた麹は発酵により温度上昇します。

※42℃以上で30分経過すると麹菌が死滅、36℃以下にすると異常発酵するので温度管理が最も重要です。

(この異常発酵は、俗に「風邪を引く」といいます。)

⑤その後、32℃で麹ボックスに入れます

○37℃～41℃以内を保ち2日間管理します。その後出麹します
(仕込んだ翌々日の朝に出麹)。

※24kgの米が27kgの米麹になります。

○味噌仕込み（大豆と麹が同量の10割麹味噌に加工しています）



混ぜる分量は？

大豆：27.0kg

米麹：27.0kg

種(麹菌)：11g

塩：14.0kg

*詳細は秘？

①27kgの大豆を煮ます。（2つの鍋で3回煮ます）

※煮かたにより色が左右されることがあること、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。

②煮た大豆を冷めし、米麹と塩を混ぜます。



③味噌摺り機で練ります。

④練った物をまとめ、ダンゴにし樽に入れます。



○この一連の作業を3月いっぱい繰り返し1樽約65kgで36樽を作る予定です。（総量約2.3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。）

○味噌は10月頃からの供給する予定です。

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乗せます。

⑥その後新聞で蓋をして熟成へ

編集後記

新年明けましておめでとうございます。本年もよろしくお願いします。
「農産だより」は、2024年5月号(12号)から毎月発行となり、今回で33号の発行となりました。今後もお近くの農産の活動を詳しくお伝えしていきますので引き続きよろしくお願いします。

PS 写真は多く、字は少なめ！をモットーに！紙面編集に努めて参ります。

※各地域行事や組合員の皆さんからの情報提供があればご連絡下さい。

写真データがあれば尚良いです。提供者には何か記念品でも考えます。

(菅原)

