

## 大泉山でのお米づくり



7月中旬の朝7時前に田んぼにかけると、羽化したばかりのトンボが稲株につかまっています。

夏の盛りにはオニヤンマが水面1メートル上をまるで飛行機のような勢いで飛び、秋の稲刈り時期には赤とんぼの群れが上空をゆっくりと旋回しています。

こんな自然豊かな地区で、オーガニックのお米づくりを目指しています。

水のミネラルが活かせる八ヶ岳山麓の源流から5kmの田んぼですから、水温は夏でも18℃。(あの魚沼と同じくらいの冷たさです)

稲は標高の高い夏の強い日照で成長して、夜は冷たい水が冷ましてくれるので呼吸が少なくて済みデンプンが貯まります。

しっかりした根を育てるために化学肥料を使っていません。

すぐに吸収できる肥料分がなければ、根は養分を求めて大きく伸びようとします。大きく伸びた根は微生物と共存して養分を得ます。根や微生物の働きを高めるために農薬を使いません。

まだまだ試しながら理解していく1年間でしたが、無事収穫までたどりつきました。

タンパク質もデンプンも稲に自然に任せた量です。

炊いた時の香ばしさは何ともいえない良い香りでした。

モチもちすぎず、パサパサすぎずに消化によいおいしいお米ができあがりました。

