

# 早めの苗代作り 黒倉

黒倉集落農家組合の今年の米作りは早い。小雪の影響で雪解けも早く、共同作業所の除雪作業もいつもより非常にスムーズに完了した。べと合わせを3月13日に、芽出しの機材組立は3月14日。すじまきから苗代への苗箱設置は4月6日までに完了した。何もかもが初めての経験であったが、非常に勉強になる。

苗代作りは昔に比べてかなり楽になったという。苗代を作るために田んぼに灰を播き、雪をのこぎりで切り、自ら春を呼び込む。先人のご苦労には本当に頭が下がる思いだ。

自分自身が取り組む1反6畝で、苗箱約30箱程度使用する。約3畝の田んぼは予定通り鉄粉コーティング直播を試す。田んぼについては徐々に作付面積を増やし、協力隊任期終了後は県の認定農業者に登録し、松之山のお米を松之山の集落の方々と共同して販売できるようにする体制をとるのが当面の目標だ。それまでは経験と勉強あるのみ、だ。



## 集落の結束、新たな 兎口

4月3日、兎口集落の役員慰労会が植木屋旅館で開催された。新年度に向けて役員だけではなく、集落の方で集まれる方は集まり親睦を深めるための会でもある。植木屋旅館自慢の料理に舌鼓を打ちつつ、直近で行われる兎口での集落行事や稲作の今後など様々な話に花を咲かせた。

会の途中で植木屋さんから兎口公認ゆるキャラ『サギモン』の存在が明らかにされるなど、集落の戸数は少なくなつたものの、皆さんパワフルで明るい。

## 協力隊カレー、又旨い味？

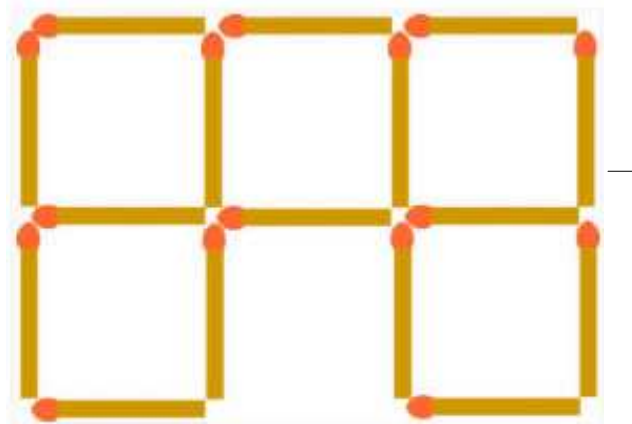
3月20日に開催されたスキーカーニバルにて協力隊はカレーとコーヒ、黒倉産のハーブ茶等を提供。カレートッピングにチーズと卵を添え、チーズは好評を頂いたが卵は冷たかった！との指摘。次回は温めます（汗）

また、ややカレーがスモーキーな味に。大量のカレーを温めるのは中々難しい。しかし予定数量を超える販売量に。皆様有難うございました！

こんにちは！松之山温泉のおみやげ屋十一屋商店の福原基裕と申します。今回からよこのやま新聞の一部を担当させて頂く事になりました。どうぞよろしくお願ひします。

第一回目は日本酒の賞味期限についてです。はっきりと云ってしまおうと、日本酒に賞味期限はありません。『日本酒の瓶には製造年月日のみ記入されておりますが、もともと日本酒は醸造酒としてはアルコール度数が世界で一番高い飲み物です。国際食品規格ではアルコール度数が10度以上あれば賞味期限は記載しな

## マッチ棒パズル



## コラム『日本酒探検』

くてよいと定められているからなんでも。そして賞味期限ですが、保存方法にもよりますが、直射日光に当てたり、高温の場所に長い間置いたりすると劣化しますが、新聞紙などで遮蔽して、冷たい場所ので保管すれば賞味期限は気にしなくて大丈夫です。ただこれは、未開封の場合です。

また、加熱処理の有無にかかわらず、そして保存方法や保

存状態にかかわらず、さらには皆さんの手元にあるのが酒蔵のタンクの中にあるうが、酒の味は大なり小なり変化しています。いつまでか「熟成」で、いつからか「劣化」なのか？ 呑み手がどんな味わいを求めているかによりますので『賞味期限』はないものと思つてよいと思います。

### 橋本紘二さん写真展

水梨在住の写真家、橋本紘二さんの写真展『神々の田んぼ』が湯山の温泉施設ナステビュウ湯の山2階特設展示場で開催されている。4月1日〜5月31日まで。

今月号の頭の体操は趣向をチョット変えてマッチ棒パズルにしてみました。

マッチ棒で5つの正方形が作られています。これからマッチ棒を3本動かして正方形を4つにしてください。ただし、正方形の1辺になつていない余分なマッチ棒があつてはいけません。また、マッチ棒の本数を減らしてもいけませんし、上に重ねてもいけません。

実際にマッチ棒を使ってお試しくださいね！  
正解は来月号でお知らせします。