

里山ぐらし今むかし

夏は米づくり、冬はカモ猟。 専業農家になって、もう一踏ん張りしています。

私（水瀬靖秋）が永田米研究会に加わったのは、二十五年前、吉川町役場に勤めている頃でした。当時、役場の収入役だった中村昭一さんが、吉川で最初に永田農法の米づくりを始めて、その様子を見聞きした事がきっかけです。その後、賛同する生産者が集まって生まれた研究会には、なかなかの人材が揃っていて、活気がありました。

最初は戸惑うことが多く、仲間の助言を得ながら、徐々に軌道に乗せた感じでした。特に隣の集落の中嶋巖さん（永田米研究

会前会長）は、理論派というか、教えるのが上手でしたね。その甲斐もあり、今や、私の米もかなりのレベルに達していると思います（自画自賛ですが…）。

米作も狩猟も一踏ん張り

私は学校卒業後、東京で就職しましたが、人が多いところは性に合わず、二年で吉川に戻り、役場勤めをしながら、米をつくってきました。

そして、七十三歳の今は立派



な専業農家。兼業の頃は、時間をやりくりして農作業をしていましたが、今は余裕で手間がかけられます。だから、もっとおいしい米を目指して、もう一踏ん張りしている最中です。

じつはもう一踏ん張りしたいのは、米づくりだけではありません。趣味の狩猟がそれ。

狩猟免許を取得した四十年前から、私の冬の楽しみです。

狩猟免許には、第一種（散弾銃、ライフル銃）、第二種（空気銃）、わな猟、網猟の四種類



があります。私は第一種。イノシシやシカなどの獣類と鳥類の猟ができます。害獣被害が増えている最近、イノシシ狩りを期待されることもあります。私は大型獣の猟は苦手。もっぱら、カモやキジなどの鳥類が猟の対象です。

狩猟の醍醐味

狩りというのは、人間と動物の知恵比べ。そこが面白いところ、醍醐味です。

新潟県は毎年、十一月十五日から二月十五日までと猟期が決まっています。猟の解禁日になると、多くのハンターが待っていましたとばかり行動を始めるのは、この日は、獲物を仕留める確率が高いから。

解禁日直後は、カモも無防備に池に集まっています。ところが一週間もすると用心深くなり、こちらの動きに敏感に反応し始めるのです。

銃の水平撃ちは禁止されているので、池に浮かんでいるカモや、畑でエサをついばむキジを撃つことはできません。鳥が飛び立つ瞬間を待って、寒風の中で長い時間、銃を構えているのだから、「何が面白いの」と家族から不思議がられるのも道理です。

私の気持ちが分かるのは、相棒の猟犬ぐらいかな。

まして、これから町は雪に覆われます。日の出前に家を出発し、除雪前の薄暗い道で車を走らせ、猟場では白い息を弾ませながら雪の中を歩きまわるこ



里山の晩秋

よしかわ便り

たなだ

No.43
12
2018

雪待ちの季

収穫どきの賑やかさはどこへやら。
静まり返る冬田に、やがて山の雪が降りてくる。
里では人が、森では動物が雪迎えの準備に慌ただしかりう。

今月の健菜米づくり
今年はずっと暖冬です。雪はちらつくものの、瞬間に消え、十二月から除雪に追われた昨年とは大違い。雪仕事先延ばしになり、少し得した気分です。
豪雪だった昨年は、水不足の心配は無用だと安心していたら、夏、干ばつに近い状態に苦しみました。最近の気象に対処するには、伝承や経験、従来の農業暦は頼りになりません。自分たちで情報を集めて分析し、知恵を絞らなくてはいいけないと思っています。
幸い、寒波が一時的に到来した先月、タイミングよく大根を干すことができました。やはり大根は寒風にさらさないとい……。その漬け込みを終え、たくわんは熟成しつつあるところです。

とになります。それが、それでも狐は面白い。それに、寒さが深まるとともに、カモは脂がのり、カモ鍋がますます旨くなってきます。

求む！若い仲間

年々ひどくなる害獣被害の原因の一つは、狩猟者が減ってしまったからだと思います。私たちの猟友会の人数も最盛期の半分になってしまいました。狐は、ひとりでも出来ませんが、仲間がいるほうが安全で、楽しい。若い人が仲間になつてくれないものか、と思っています。

【話／水瀬靖秋】



吉川町の「たくわん二種」販売のご案内

永田農法で栽培した大根を寒風で干し、さらに旨みを深めています。糠漬けと粕漬けの二種を用意しました。どちらも毎年、大好評です。ぜひ、両方、召し上がってみてください。

中村玲子さんの「柿漬けたくわん」
中嶋明子さんの「粕漬けたくわん」

健菜米の米糠に、完熟渋柿、昆布、青豆、煮干しなど、さまざまな素材を合わせて漬け込みました。旨み成分が複雑に絡み合い、熟成。奥深い味のたくわんです。



山田錦の純米酒から採る酒粕を使った、贅沢なたくわんです。



上質な酒粕が果物のような香りを放ちます。粕漬けが苦手という方こそ、召し上がっていただきたいたくわんです。

- 内容量・2kg(6〜8本)
 - 価格(税込み)・6480円
 - 送料・1080円
 - ※糠を落とし、一本ずつ袋に入れてお届けします。賞味期間は冷蔵1カ月です。
- 内容量・2kg(6〜8本)
 - 価格(税込み)・6264円
 - 送料・1080円
 - ※酒粕に漬けて、保存容器入りでお届けします。賞味期間は冷蔵6カ月です。

◆各商品ともお届けは平成31年1月下旬〜2月上旬の予定。申込締切日は平成31年1月22日(火)です。
※すでにカタログでご注文いただいた方は、再度のご注文の必要はありません。

◆お申し込みは健菜倶楽部事務局まで ☎ 0120-201-371 (平日10時〜18時)