里山ぐらし今むかし

田んぼの水は貯めたり、落としたり…。水の使い手は、観察眼がものをいう。

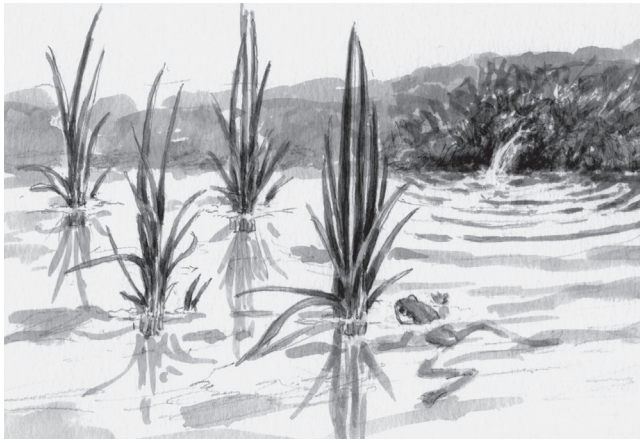
最近は、六月を待たずに「中干し」を始める田んぼを目にするようになりました。中干しというのは、田んぼに貯めている水を一度捨てて、土を乾かす作業です。

私（山本秀一）は、それを「気が早いことだなあ」と眺めることもあるのですが、今回は、田んぼの水管理の話をしたいと思います。

日々、変化する田の水

私たちは田植え前に、水を入れた状態で土を細かく砕き、撹拌して土を平らにしていきます。これが代掻き。均平で高低差のない面を丁寧に作るので、田んぼ一枚の高低差はわずか二～三センチ程度でしょう。高低差があったり、底が凸凹だと、細やかな水管理ができません。代掻きは、その後の米づくりに大きく影響する大切な作業です。

さて、田植え時の田んぼはひたひた水、直後は深水にして苗を保温します。その後の状態は気温や天候、それに苗との相談です。例えば、寒さが続くなら深水、茎が増え（分けつ）たら、浅水に切り替えたりもします。同じように見えても、田んぼの水深は、日によって、生産者によって違っているのです。



やさしい中干し

やがて「中干し」の時期がやってきます。タイミングの目安は、茎数が目指している七割程度になった頃。ただし、梅雨入り前には、終えておかなければなりません。

中干しの主な効果を上げると、①土の中に酸素を供給し、根を活性化させる ②窒素の吸収を止めて生育を抑え、過剰な分けつや茎の繁茂を防ぐ ③機械作業がしやすい硬い土を確保する ④メタンの発生を抑える、といったところでしょう。

さて、私たちの中干しの特徴を表すと「やさしい」という言葉がピッタリかもしれません。

周りには、急速に水を落として、地面がひび割れるほど乾燥させている慣行栽培の生産者もいます。その中には、実を結ばない無効な茎が増えている田んぼもあり、生産者が、焦っている様子がうかがえます。しかし、たっぷり肥料を与えられて茎数を増やしてきた苗にしてみたら、それまで「スピードを上げて走れ」と命じられてきたのに、突然、急ブレーキを踏まれたようなもの。大変なストレスでしょう。

一方、健菜米の田んぼは窒

よしかわ便り

たなだ

No.89
7
2023

草刈りを逃れた草

畔道に咲く花

田んぼは人が造った「自然」という人がいる。
棚田の畔道や法面もそんな自然の宝庫だ。
可憐な花を残して、草刈りをする生産者もいる。

今月の健菜米づくり

六月下旬から三週間、雨天で低温の日が続き、稲の茎がほっそりしていましたが、太陽が顔を出し、気温が上がると同時にぐんぐん逞しくなっています。今、私たちは水を使った駆け引きの真っ最中。田んぼの水を落としたり、入れたりしながら、力強い成長ぶりを見守っています。

梅雨が明ける七月下旬頃、稲は出穂の準備を始めます。それまでの、自らを成長させる栄養成長から、子孫を残すための生殖成長へと切り替わり、姿形もふっくらやさしい印象に変化。地中に埋まっていた細かい根が、地表にびっしりと現れてきます。出穂、そして開花もまもなくです。

素肥料ゼロ。無効な茎が増える心配もなく、根を痛めるメタンの発生も少ないのです。だから、私たちは「やさしい中干し」をしています。中干しの最中の田んぼに足を入れると、じわっと水が染み出してくる、そんな感じです。

排水口に繋がっている溝は浅めに切り、土を乾燥させすぎないようにしているのも、根を守るための重要なポイントです。

水を使った駆け引き

中干し後の水管理のことを、私は「水の駆け引き」と呼んでいます。駆け引きの相手は、稲だけではありません。お天道様も駆け引きの相手。稲の生育状況を見て、天気と相談し、田んぼに水を入れたり、出したり…。日々、調整しています。それには、稲を見る観察眼が不可欠ですね。

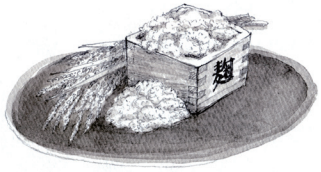
太陽や水、風や気温といった自然の技に比べたら、米づくりで、人間ができることは限られたもの。でも、そのできることの積み重ねが、美味しい米を実らせてくれるのだから、おろそかにはできません。

【話／山本秀一】

【販売のご案内】
永田農法酒米・五百万石
本格「生麹」

祖父と父が名杜氏だった山本秀一さんが作る新鮮な生麹を販売しています。酒米・五百万石の麹は、酒蔵でしか手に入らない希少品。その出来たてを直送します。パッケージのレシピを参考にすれば、甘酒や塩麹が簡単に作れます。飲む点滴と言われる甘酒を、夏こそ、健康と美容にお役立てください。

内容：生麹500g
価格：972円
送料：【4月～10月】クール便で別送します。
別途送料1100円がかかります。
【11月～3月】お米に同梱します
ので送料はかかりません。
締切と発送：毎月10日締切、20日頃の発送（お米の発送日と同一）。



◆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）

文明人が見失っていた、おいしさと栄養価。
健菜倶楽部
発行／株式会社健菜　http://kensai.co.jp/
TEL 0120-201-371　FAX 0120-211-371
編集／永田米研究会　新潟県上越市吉川区