

# はさがけで悪戦苦闘

東京農業大学院生 松田恭子



Jネット会員の皆さま、はじめまして。東京農業大学で上越市の農産物流通について勉強している松田です。指導教授と旧知の松川さん、和久井さんにもいろいろ指導をいただいております。それが、十月七日に上越市大淵で行われた「Jネット会員による楽しい農業体験」に飛び入り参加させていただきました。体験場所は桑取川沿いの道を折れて、くんくん車で上がったところで、意外に平らな土地が広がる、開放感のあるところ

でした。こういうところで月見をしらとてもきれいだらうなあ。

稲刈りをする棚田（反の半分くらい）は有機・減農薬で栽培されているもので、稲の根元まで色がとてもキレイでした。サイズに合わせて用意してもらった長靴と、軍手、鎌を借り、稲の刈り方と束ね方を教わった後、さっそく作業に。

刈るほうはともかく、稲を束ねるのがとにかく難しい。二束の稲を交差させた形で重ね、藁の紐を上からかけ、左手に持った紐を右手の上を持ってきて、稲をぐるっと回しながら紐をねじって端っこを回した紐の中に折り込む…。何回やってみせてもらっても、自分でやってみると「????」。座り込んで悪戦苦闘してました。

お昼には、地元の料理名人のお母さんが用意して下さったという、むかご入り

おむすび、ずいきの酢づけ、漬物、のっぺが並びました。小粒のお米がガツリ詰まっているモチモチしたおむすびは、塩味がほんのりついていて絶妙な味でした。東京の水分の多いフワフワおむすびとは一味違った、これぞおむすび。

刈り取った後は、いよいよ、はさがけです。稲刈りをしたことはありましたが、はさがけは初めての体験なので、私もはさ木に登ってみました。はさ木にまたがるだけで稲をかけていくのは、結構不安定で動きがとれない。下から稲をうまく投げ渡してくださるので助かりました。こうして無事一枚の田が終了。農家の方、市役所やNPOの方々、本当にお世話になりました。



そして、十月の下旬、お米がうちに届きました。さっそく玄米を炊いてみました。炊飯器で炊いて二日目まで置いても一層モチモチしておいしい（食べ方が邪道でスミマセン）。おむすびを作って冷めてから食べてもおいしい。

先日、ある講演会で居酒屋チエーンの方が言っておられました。外食産業では米を炊いて三時間たつてからお客様に出すので、三時間たつても味が劣化しない米はとても価値のあるものだそうです。その意味だけ見ても上越の米は個性的で、まだまだ潜在的なパワーがあるのではないのでしょうか。

これからも上越に足を運び、深く関わっていきたいと思っています。どうぞよろしくお願ひいたします。

