

ハローウィン

第84号

生涯学習情報

●連絡先●

生涯学習課
☎20-1559

お米

おそなえはお餅

お正月、お雑煮食べましたか？おもちはお米の加工品です。「一生懸命作ってくれたお米、一粒も無駄にしてはいけない」と教えられましたね。私たちの命を繋ぐお米。時代と共に変わりゆく農業にスポットを当てました。



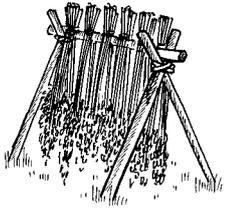
毎年12月末、昌平町や榎町に、しめ飾りなどを揃えた露店が出ます。豊作を願う田の神でもある「年神様」へ鏡餅を

供えるなど、しきたりが少しずつ形を変えながらも現在に営々と受け継がれています。

もち米は粘る性質のどんぷん100%、色は白くて不透明。生産農家では植え付けや精米時にうるち米（普段食べるコメ）が混ざらないよう細かな注意を払うそうです。

昔は藁（わら）も重宝
お米をとった後の藁（わ

ら）も大切な資源で、藁屋根材、縄、草履に利用されました。明治、大正のころ隣の長南町（当時は庁南町）は郡内一の吠（かます）生産地で、人車の貨物用トロッコで茂原駅へ運ばれていました。その出荷で賑う茂原駅前の写真が写真集に残っています。今では稲を干す、おだかけ風景もほとんど見かけなくなりました。藁の需要が減少して、刈り取りの時に藁を裁断でき、大型の機械が今は主流のようです。



肥沃な土壌に

茂原市では市街地の周辺地域、なかでも東部と南部が主な水田地帯です。コメの販売農家は1274戸（H22統計）、水田面積は1509haで畑などを含めた経営耕地面積の約4分の3を占め、茂原市総面積の約15%に当たる広さです（H22統計）。

九十九里一帯は昔から水不足に悩み、利根川から水を持つてこようという巨大プロジェクトが戦時中に始まりました。先人たちの労苦の末、昭和40年に完成させた両総用水の恩恵を受けて豊かな水田地帯となりました。

しかし、利用農家の減少で、耕作者負担が増えているようです。

春には田の準備と植付け。夏の除草、施肥。特に水管理が重要で、黄金の稲穂が垂れる秋の収穫までに、たくさん

の作業が必要です。市内小学校の5年生は総合学習の一環として、地域農家の方々の指導と協力を得て、コメ作りを学んでいます。半数の学校では田んぼを借りての田

植えや稲刈りを行い、収穫祭を行い喜びを味わっています。

朝食はごはん派？パン派？

新米が店頭に並んだ時、ふくらと炊き上がった香りや塩むすび最高！と思えても、朝食はパン派が増えているようです。主食と位置付けられているコメの国内需要は50年前の約4割減となっています。

そこで、今の給食はパンより米食の割合を増やしています。米粉パンの普及も進んでいます。また、米粉を天ぷらの衣に使うと、



軽くカリッと仕上がりますのでお試しください。

頼もしい助っ人

「牛馬を使って耕したよ」そんな話も今は昔。時期になると、それぞれの水田に農業機械が大集合です。

まずはトラクターで土づくり。次は田植機が育苗箱で育てた苗を載せて植えつけます。イネ刈りはコンバインに任せ。刈り取り、脱穀、藁の裁断、もみを運搬車に入れるまで一気にこなします。価格が千数百万円のコンバインもあるそうです。

農家が抱える問題

今まで水田だった所が荒れ果てているのを目にしたことはありませんか？

（次頁に続く）

ちょっと昔にタイムスリップ

茂原市立美術館・郷土資料館に、足踏脱穀機など昔の農具が展示されています。江戸時代には新田の開発が進み、収穫量を増やし効率よく作業をするための便利な道具が登場し、全国に普及しました。

還暦以上の方は覚えがある炊飯器も並んでいて、変遷が分かると共に懐かしさも感じるのではないのでしょうか。

