

# 種々

岩木山虹農園便り 49号  
 発行元 岩木山虹農園  
 弘前市葛原字大柳 171-1  
 TEL 090・3757・8174  
 Email oiwaki2021@outlook.jp  
 文責 前田 尚人

令和七年度の「野菜の配達」が始まりました。昨年度以前から引き続きの方、また今年度初めての方、有難うございます。  
 今年の津軽は例年になく四月初めまで雪が残りました。そのため野菜やお米の栽培の準備が二週間以上遅くなり、雪解け以降追われるように作業しております。次回から野菜の量と種類は増えます。大暑を前にしています。ご自愛ください。



4月、苗代の除雪

## 第十二回 配達

### 胡瓜

相模半白胡瓜 神田四葉胡瓜

### 奥武蔵地這胡瓜

胡瓜も全て固定種ですので、曲がったものもあります。実に個性的な一本です。今回は二本だけです。次回から量が増えます。



相模半白胡瓜



神田四葉胡瓜



奥武蔵地這胡瓜

### にんにく(白六片)

植え付けは昨年の十月中旬。8年同じ場所で作り続けてきました。形が変化してきてきれいな6片にならなくなりました。味には問題がありません。滋養強壯の薬味にお使いください。



11月のにんにく

### ズッキーニ

汁の具、また、輪切りにしてチーズ、トマトソースを載せて焼くと美味しい。



### 玄米味噌

味噌汁を口にした瞬間、体全体にしみ込んでいく感覚があります。腸が喜んでいるのが分かります。当農園ではお米と野菜、そして発酵食品である味噌を造っています。原料は当農園の自然栽培玄米と大豆です。2014年から味噌づくりを始め、5年前に木村秋則氏に味見してもらい、お墨付きを得てから販売を続けています。

今回の味噌は仕込み後一年半の味噌です。まだ少し塩味があります。冷蔵庫に入れてもいいですし、常温で発酵を進めても大丈夫です。(ビニール袋が膨らみます) お味噌で夏を乗り越えましょう。



ズッキーニ入り味噌汁

### 天日塩

天日で乾燥させて粉碎しただけの粗塩です。ミネラルが壊されています。これから配達される野菜の味付けにご活用ください。

### 第二回配達予定 七月二十五日(金)

- ・じゃがいも
- ・枝豆
- ・胡瓜
- ・ズッキーニ 等

(トマトは第三回目の予定)

### お米の価格と稲作の問題点

お米の生産者価格について亡き父に訪ねたことがあります。

「米農家は赤字ではないの？」  
 5年前、生産者が農協から受け取る価格、60kg(一俵) 8000円前後の時です。30年前の頃でも18000円だったという記憶がありますが下落の一途を辿りました。

「赤字だ。でも続けなければならぬ」と父。農協の重役だった父の苦渋の表情を見ました。赤字の稲作を支えてきたのは兼業農家です。あるいはりんご等における利益で支えてきました。稲作はピンチです。お米不足の遠因例

- ① 1970年度から続く日本政府による減反政策。
- ② 農業者への助成制度が世界の中では最低レベル。
- ③ 温暖化による歩留まりの劣化(米質の劣化)で政府の調査では勘案されない可能性がある。
- ④ 農業者の平均年齢70歳。稲作を止める方も増えている。

お米の価格は農業者の「普通の生活」を保障し、稲作農家として続けていかれる価格でなければならぬと思います。

