

自然と寄り添う生き方

令和5年12月発行

山下農園だより

第002号

発行人：山下航・友美
住所：長野県木曾郡
南木曾町
発行日：不定期

秋お越しを終え、 次の田作り始まる。

稲刈りを終えた田んぼに稲わらと米ぬかぼかしを撒きました。そして、それらをトラクターで土の中にすき込みます。こういった仕事が毎年繰り返されて、田んぼは肥えていき、たくさんの生きものたちの命が積み重なっていきます。こういった繰り返しを江戸農書には「田まわし」と書き残されています。どれだけ科学が進歩し、時を経ても、この循環の原理の上でしか作物はできないのです。昔も今も結局百姓の仕事の身は何も変わっていませんね(笑)



狩猟免許取得に挑戦します。

生きものを大切にす百姓が動物をさらに殺める猟師になるの？とビックリするかもしれません。確かに猟師免許を取るとそういったこともやることになります。私は素直にもっと農の世界を探求したいと思いつくことになりました。より動物たちとの距離を身近に感じ、彼らの世界も知りたい。日ごろ田畑の作物を食べにくる動物たちの感覚。そこに近づくには猟師になるしかないと思った次第なのです。



今年の十二月は暖かい。

今年の十二月はまだまだ暖かくて、私たちの家の前では、まだマリーゴールドが咲いています。気候というものは不思議ですね。地球がうまくバランスをとろうとしているのでしょうか。暖かくてまだ車のタイヤを交換していない方は突然寒くなるかもしれないので気をつけてください。後今年も少し、怪我なく無事故で過ごしましょう。



健康1番!

イセヒカリの炊き方 玄米の場合・白米の場合

○玄米の場合

イセヒカリは硬質米なので、吸水に時間がかかる性質を持っています。最低でも2時間以上は浸水して炊飯を開始するようにお勧めします。山下農園では少し多目の水で普段は6時間以上、水に漬けてから炊飯をしています。それぞれ、お好みの炊き具合があるかと思うので、分量を調節して美味しく炊き上げてみ下さいね。

○白米の場合

白米の場合は30分浸水してから炊飯をすると美味しく炊き上がりま

