田尻だより

平成 18 年
11月号
Vol. 44

次回の田尻便りは
12月発行予定！

日ごとに寒さが増し、朝の冷え込みが厳しくなってまいりました。

田尻ではこのところ強いもや（霧）が発生したり冷たい雨が降ったりと、天候が不安定です。早く田んぼのワラを丸めて倉庫に納めてしまいたいのですがワラも乾かず、思うようにいかない毎日です。

このあたりの昔からのご飯の炊き方、「もみがらかまど」での炊飯に挑戦!!
（もちろん新米）

もみがらかまど（通称ぬかくど）

〔田んぼでの過ごし方〕

秋も深まり、田んぼにたくさんの雁が集まってくるようになりました。もちろん、目当ては落ち穂を食べることですが、それだけではないようです。

雁は警戒心が強いため、人の姿が見える時は少しずつ後退し距離をとりつつ、ひたすら落ち穂をついばみます。一方、人や車が見えないときには、座り込んで日向（ひなた）ぼっこをしたり羽や足を伸ばして柔軟体操をしたり、首を背中に回して仮眠をとったりしています。このようなリラックスした行動は、林や茂み、丘陵、人家などのない、見晴らしの良い田んぼでしか見られません。

そんな微笑（ほほえ）ましい雁の様子を観察するには、大型望遠レンズを抱え、見つからないよう茂みをかきわけ、寒い中でもじっと観察する忍耐が必要なのです…。

その晩、小野寺家ではおかわりが連発しました。

米　暦 ～こめごよみ～

10月3日　米検査をしました
10月10日　米検査をしました
10月13日　米検査をしました
10月20日　米検査をしました
10月22日　稲刈りが終わりました。
10月24日　米検査をしました。
10月27日　米検査をしました。

今年は今までになく忙しい10月で、稲刈りもなかなか終わりませんでした。

嫁日記

近頃、小野寺家で大流行しているのが、米粉料理です。良子お母さんが米粉料理の講習を受けたのがきっかけで、それ以来すごい勢いで小野寺家に浸透しています。

＊＊＊

米粉にも色々と種類があり、パン用のグルテン入り米粉、お菓子用のうるち米100%の米粉、だんご用のもち米入りの米粉、などなど…。ちなみに小野寺家では製粉ができないので、製粉屋さんにお米を持って行き、粉にしてもらいます。

＊＊＊

特に米粉のグラタンと米粉のにんじんケーキは今や小野寺家の定番メニューに。休日には、さくらと一緒に米粉クッキーを焼いてます。

絵と文 / 小の寺ひかる.