

田尻だより

平成 20 年

3月 号

Vol. 60

次回の田尻便りは
4月1日発行予定

雪が降った翌日は、天気
が良ければソリを持って
近所の河川敷へ。



派手に転んだりはもちろん、
さくらとはやはりは無中で
滑り続けます。

度重なる嵐の到来に、
春の息吹を感じる今日
この頃。気温は低くと
も、明るい陽射が田ん
ぼをじっくりと温めて
います。
さて弥生三月、次第
にあわただしくなつて
きました。早い農家で
は種もみの浸水を開始
し、いよいよ今年の作
付けが始まります。

〔大豆の可能性〕

世界的な健康志向の
中で、畑の肉として脚
光を浴びている大豆。

けれど、日本の農業界
では光明を見出せない
作物、それもまた大豆。
理由は著しい生産性の
悪さにあります。

10a^{アール}当たりの大豆
の収穫量は約二百キロ。
お米のおよそ3分の1。
価格はお米の5〜7割。
米から大豆に転作する
と、農家収入は80%
も下がってしまいます。

一方、やまとは早々に
ソリをやめ、ひたすら
黙々と雪だるま作り。



いつもインドア派とアウト
ドア派に見事に分かる
子供たちです。

一方、大豆の生産性
を上げようとすると、
お米の何倍もの肥料を
要します。^(*) また、田ん
ぼは湿地でもあるため、
大豆を作る際には深刻
な湿害が発生します。
宮城県の大豆作付面
積は、北海道に次いで
全国第2位と言われま
すが、内容はさんさん
たる有様。家庭菜園
レベルでは、都市部の
人々の生活を支えるこ
となどできません。
農家の葛藤は続きます。

嫁日記

田尻だよりも60回を迎え、
5年という月日を今更なが
らに実感しています。子供
も大きくなる訳ですね。

2月11日、娘のさくらと一
緒に米粉のクッキーを作り
ました。バレンタイン用な
ので、ココアを混ぜた生地
の型抜きクッキーとチョコ

チップ入りのブロッククッ
キーの2種類を作り、型抜
きの方は焼きあがった後に
デコペンで絵を書きました。

ママだよねと言われますが、
クッキー作りもラッピング
も、3歳ともなれば意外と
上手にできるもの。得意げ
に配る娘の顔を見ていると、
次は何を企画しようかな〜
と親の楽しみは尽きません。

未 暦 ~こめごよみ~



絵と文 / 小野寺ひかる

※大豆などのマメ科植物は、根粒菌という菌の力によって、土からだけでなく空気中からも養分(チッソ)を吸収できる。そのため、稲や麦といった炭水化物主体の穀物とは違い、たんぱく質を豊富に作る事ができるため「畑の肉」と言われる(炭水化物+チッソ=たんぱく質)。しかし、多収穫を目指すすと、根粒菌が供給する以上に膨大な量のチッソ肥料が、高タンパクな「畑の肉」を生産するためには必要となってしまう。その結果多肥となり、土地も養分を収奪されて痩せてしまう。