

田尻だより

平成 20 年
4 月 号
Vol. 61

次回の田尻便りは
5月1日発行予定!

暖かくなったり寒く

なったりの今日この頃。

ぼつかぼかの陽気が続

いたかと思えば、3月

の最終日には雪が降り、

激しい気温の変化で体

調を崩す人もちらほら。

子供たちも鼻水をす

すつていますが、それ

が体調不良からくるの

か花粉から来るのか：

かなり微妙な季節です。

産明です。圧迫感で、
寝苦しい、腰痛、足が

出産。明です。圧迫感で、
寝苦しい、腰痛、足が

はいよいよ出産。明です。圧迫感で、
寝苦しい、腰痛、足が

来月はいよいよ出産。明です。圧迫感で、
寝苦しい、腰痛、足が



「お米の消費量」

日本人のお米の消費

量が年々減り、減反面

積が年々増えています。

和食ブームや健康志向

が浸透してきているの

に、なぜなのでしょう。

今の日本は、高齢化

や独身の勤労女性の増

加によつて食が細く家

事が負担となる人口が

増え、一方で少子化に

よつて食べ盛りの人口

が減っています。食の

欧米化だけでなく社会

構造も根深く影響して

いると言えるでしょう。

また、外食やおにぎ

り・レトルトなどの加

工食には外国産のお米

が使われることもあり、

和食が国産米消費に結

びつくとも限りません。

お米は炊くのが面倒

で日持ちしないため不

便です。しかし、麦の

粉を練りパンや麺を作

ることを思うと、これ

ほど便利な主食もあり

ません。色んな視点で、

お米の可能性を考えて

みたいものです。

でも、人それぞれ

思うところはあろうで

さくは女の子がいいー

男がいいに深まってペ



さくら (4月で4歳) おじいさん (ニホンザルに似る)

まあとにかく無事に
生まれてくればそれで。

米 暦 ~こめごよみ~

- 3月17日 種もみの温湯消毒を
しました。
- 3月17日 種もみを酵母液に浸し
~20日 ました。
- 3月20日~ 種もみを浸水しました。

いよいよ今年のお米作りの始まりです。
まずは種もみを65℃のお湯につけ、種もみ表
面の病原菌を取り除いたあと、酵母菌(堆肥
由来)で種もみをコートします。その後、きれい
な冷水に浸し続けることで発芽抑制物質
が溶け出し、種が目覚まし始めます。

嫁日記

春、それは花粉の季節。し
かし私の大好きな仙台の気
象予報士・S藤さんいわく、
花粉より困りモノがいると
のこと。…それは黄砂!!

中国の砂漠地帯から飛んで
くる黄砂。その途中の中国
の工業地帯で様々な大気汚
染物質を吸着し、硫酸イオ

ンや硝酸イオンを帯びた黄
砂は、花粉症の症状を悪化
させる働きがあるのだとか。

そんな風に、花粉と黄砂の
最強タッグが日本を襲って
いるわけですが、今年の私
には味方がいます。それは
「そば蜂蜜」。スプーン1杯
をお湯に溶かして飲むと不
思議と症状が和らぎ、今年
は随分楽な気がします。

↑症状が全く無くなるわけではありません
が、私は「合う」みたいです。1歳未満の抵抗
力のない子供には飲ませないで下さいね。