

そらこめ通信

No.6 2011.1発行

いつもお世話になっております。(株)空知こめ工房です。
日頃より弊社のお米をお買い上げ頂き誠にありがとうございます。
旧年中は大変お世話になり、ありがとうございました。
今年も新鮮で安全・安心なお米を皆様方にお届け出来るよう、誠心誠意努力いたしますので昨年同様ご愛顧のほどよろしくお願ひ申し上げます。
今月の「そらこめ通信」です。どうぞお楽しみ下さい。



11月29日早朝の本社前の風景。今年も冬将軍の到来です。除雪は大変ですが、雪が降ってくれるおかげで北海道では水不足の話は余り聞きません。雪にも感謝です。



左の写真は北竜町で開催された、旭川市の谷口農場社長「谷口威裕」さんの講演会の様子。



右の写真は深川市で開催された、札幌市のエゾまる社長「浜本さおり」さんの講演会の様子。

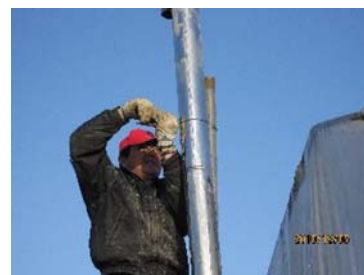
冬の間は農家にとってそれぞれのスキルを磨く為に重要な期間。講習会には積極的に参加するように心がけています。



これは籾殻をくん炭にする器械です。昨年の10月に購入しました。



昨年12月5日、ビニールハウスの中にくん炭製造器を設置しました。容量は約560リットルあります。この器械で冬の間せつせと籾殻くん炭を作ろうと考えています。



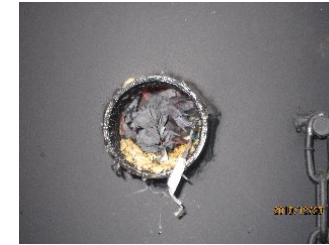
「籾殻くん炭」の製造作業です



籾殻を入れて・・・



「籾殻くん炭」が出来上がりました。



横にある小さな穴から点火



出来上がったくん炭はこの鉄箱で冷ます
点火してから、仕上がりまで約7時間近くをかけて籾殻の「くん炭」が出来上がります。



昨年の10月に購入した「くん炭製造器」。JAさんに出荷する場合は籾のままの出荷になるため、籾殻が農家に残ることはありません(自宅で消費する分くらいです)が、直販が増えればその分だけ籾殻も残ります。せつかつの資材、利用しない手はありません。昔は、どこの農家でも籾殻の処理を兼ねてくん炭を作っていたようですが、結構手間ひまがかかるため、くん炭を購入する農家はあっても、自ら器械を買って作る農家は少ないようです。

くん炭は土壌改良材として活用します。成分の大半は珪酸と炭素から出来ていますが、これを土に混ぜることで、保温性、保水性、透水性、通気性などが向上します。また、くん炭が多孔質で表面積が広いことから、植物の成長に良いとされる「共生微生物」の寝床にもなります。さらに、これを苗床に使うことで「いもち病」の発生を予防する効果があるとする研究成果も発表されています。

以上、いいことずくめの「籾殻くん炭」ですが、作る作業は以外に時間がかかるため敬遠する農家が多いのです。でも、これからは収量より品質、食味の時代…。多少手間ひまをかけても安全で美味しいお米を皆様にお届け出来るよう頑張ります。

今年も、昨年同様たくさんの皆様のご愛顧を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

インターネットで美味しいお米♪

(株)空知こめ工房 ホームページ

<http://www.sorachi-kome.jp/>

「生産日誌」日々更新中です(見て下さいね)