



校訓 響生・知性・至誠

農場通信



発行者 本吉響高等学校農業科
発行日 令和3年10月20日 第5号

いよいよ10月に入りましたが二十四節気では寒露(かんろ)の時期にあたります。寒露とは、草木に冷たい露が降りる時期という意味で、この時期になると朝晩はぐっと冷え込むようになります。実りの秋の収穫も盛りになる時期で雁などの渡り鳥が北方から渡ってくるのも寒露の頃です。秋の長雨のシーズンが終わり、日中は秋晴れの過ごしやすいい日が多くなってきますが、農場は「収穫の秋」により、まだまだ汗をかきながらの作業が続きます。

News 稲刈りが終了!いよいよ”ひびき米”を販売します

9月中旬、いよいよ、待ちに待った「ひとめぼれ」と「つや姫」の稲刈りが大型のコンバインを使って始まりました。収穫した籾(もみ)は水分量が多いため、乾燥機で15%前後に乾燥させます。そして、籾すり機にて脱穀作業を経てから玄米にして販売することになります。

今年は、色彩選別機を使って、更に未熟米や不完全米等を取り除いたことで、例年よりも高品質の”ひびき米”に調製することができました。(色彩選別機は光センサーを使って被害米や石等も選別する高性能・高精度な選別機です) 八十八の手間をかけて作られることから「米」の字ができたと言われますが、無事に収穫を迎えられたことに感謝し、今週末に開催される桜が丘祭にておいしい”ひびき米”を届けます。



お矢がせ

今年も全国お米甲子園に出品します

農業の後継者不足・若者の米離れなどが進む中、未来を担う高校生たちに、今一度米作りを見つめなおし、世界でも有数の”日本のお米”に誇りを持ち、その伝統を受け継ぎ更なる発展を目指してほしいとの思いから始まったコンクールです。今年で23回目を迎えますが、平成27年と平成29年には本校の”ひびき米”が特別優秀賞に選ばれました。今年の結果はどうなるか?次号にて紹介します。



今年もうまい”ひびき米”ができました…”



米の消費量が減っています!

米の一人あたりの年間消費量は、昭和37年をピークに減少傾向にあります。当時は、年間約118kgの米を消費していましたが、平成30年度には約53kgとなりました。

一部の噂では「米は太る」と言われていますが、そんなことはありません。ご飯一杯のエネルギー量は、ショートケーキの約2分の1、ラーメン1杯の約3分の1です。また、茶碗1杯の値段は約30円前後です。ヘルシーで安い食べ物ですよ。

情報



”ひびき米”の特徴について聞きました ~ここが違う!ブランド米~

普段、米の栽培・管理をしている「小野さん」にひびき米の栽培法について聞きました。

その1 徹底した水管理

気温や生育の状況に応じて、**田んぼの水を常に調整**しています。(暑い日は浅水、寒い日は深水)

その2 成長に応じた肥料管理

肥料のやり過ぎは**禁物**。収量よりも**品質重視**の栽培法です。(肥料を多くすると収量は多くなりやすいが…)

その3 誰にも負けない愛情

米に懸ける愛情は誰にも負けません! 葉の色で稲の体調が分かります。(米の達人)



豆知識

ご存じの方も多いと思いますが、コンバインで刈り取った稲の状態を「籾」と言います。このままでは食べることはできないので、脱穀して「玄米」にします。また、殻は「籾殻」として肥料や燃料等に利用されます。玄米として炊飯する人もいますが、一般には玄米を精米して「白米」にしてから炊飯して”ご飯”として食べます。しかし、宮城県の奨励品種の一つに「金のいぶき」がありますが、これは玄米専用の米です。プチプチした食感が特徴です。

まだまだ、生産量は少ない品種ですが、スーパー等で見た際はご賞味あれ!



【籾すり】



【精米】



【炊飯】



シクラメンも販売開始します

昨年種をまいたシクラメンが、いよいよ見頃を迎えました。今年も桜が丘祭でも販売しますが、随時、草花温室でも即売しています。早いもの勝ちなので、是非、農業科の先生まで。一鉢(6号サイズ)千円は破格の値段です。



エネルギーの地産地消に挑戦!

農業選択の生徒が本校食堂で使われた廃油をBDFに精製する実験に取り組んでいます。BDFとはディーゼルエンジンで利用できる燃料のことです。今後、触媒を使って化学反応を起こし、グリセリンを取り除く実験を行います。



