

# よかご通信

2009年12月・師走号

O2Farm【オーツーフาร์ม】 大津耕太&愛梨

〒869-1501 熊本県阿蘇郡南阿蘇村両併 587

Tel&Fax : 0967-62-3730

E-mail: [o2farm@aso.ne.jp](mailto:o2farm@aso.ne.jp)

O2FarmWeb : [www.aso.ne.jp/reisi](http://www.aso.ne.jp/reisi)

バックナンバーID = o2farm

さあ、いよいよ2009年もあと10日ほどとなりました！今年は皆さまにとってどのような1年でしたか？O2Farmにとっては、今年もまたギュッと中身の詰まった年でした。今年最後のお米と通信をお届けします。

農閑期を利用して、米粉を使った料理教室を開催しました。最近すっかり人気者になっている米粉。春に米粉のクレープを桜祭りで出店して以来、阿蘇らしい米粉メニューが開発できないかと密かに試作を繰り返していたのですが、どれもこれもコアや子供たちにはあまり人気がありません。パンやケーキなどは「かたい」「ざらつく」などと厳しい評価。市販の米粉はとってもとっても細かくしてあるので、お菓子にも使えるものが多いのですが、自家製のお米を挽いてもらったものはどうもきめが粗いようです。どうにか「うまい！と言われるメニューを作りたい」という思いが強くなっていました。そこで、村の支援を受けてパン職人さんとパティシエさんに来ていただくことに。その日のメニューは、米粉ピザ、米粉ドーナツ、米粉マドレーヌ、そして難関の米粉シュークリーム。子連れOKで案内を出したところ、大人が8名、子供が5名集まりました。役場に併設されている調理室で米粉と奮闘すること約4時間。さすがプロの指導！すぐにでも商品にできそうな米粉メニューが続々と完成しました。決め手はグルテンと温度。小麦から抽出したグルテンと言う成分を混ぜたとたん、ふんわりしっとりもちもちのパン生地ができあがったのです。ほんの少し水を加えて練るだけでゴムのようにくっつくグルテン。アレルギー源にもなりうるというグルテンですが、このグルテンのおかげで、パンの生地はあのようにふくらむのだそう。小麦粉を使わないでも、グルテンだけを混ぜれば米粉のパンがふくらむことが分かりました。一方、お菓子の決め手は温度。ちょっと手間がかかっても、温めてから混ぜたり、逆にしっかり温度が下がってから成型したり。そんなワンポイントアドバイスをいくつももらい、すっかり自信ができました。このまますぐに新作登場！というわけではないと思いますが、大きなステップとなったことは言うまでもありません。



それから、やっぱり農閑期を利用して経営のお勉強も。「全国農業者会議」という財団法人が主催するセミナーに夫婦揃って参加してきました。経営の話ばかりを丸2日。子供たちから解放された、という意味ではリフレッシュになりましたが、数字が苦手な私にとってはかなりハードな2日間でした。時代と共に、農家もきちんと原価計算をし、経営感覚を身につけなさい、というプレッシャーがかかっています。家計簿もろくに続けたことのない私ですが、これを機にしっかりと経営を把握できるようになりたいなあ、という気持ちにだけはなりました。



12月3～4日には、おあしす米生産者組合の視察&慰安旅行がありました。行き先は鹿児島。おあしす米生産者組合が毎年コイを仕入れている養鯉業者さんが、ぜひまた来て下さい、と誘ってくださったからなのだそうです。おあしす米生産者組合が誕生したのはもう20年前のこと。組合員が初めて養鯉場を訪ねたのは10年前の視察旅行。7年前から後継者としておあしす米をつくっている私たち夫婦はまだ見たことがないので、ぜひ訪れてみたかったのですが、前回の視察で見たから、とのことで今回はスケジュールに入っていませんでした。残念。今回のメインは、加治木町で特産のニンジンを使った加工品をつくっている女性グループの活動を見学することと、町おこしに取り組んでいる方々と交流を図ること。女性19名で10年前から加工をはじめ、4年前に会社を興して規格外のニンジンでつくったジュースやゼリー、ドレッシングなどを販売している女性社長の話はとても熱がこもっていて、たいへん参考になることばかりでした。安心安全なこだわり素材でつくった商品でも、不況の影響をかなり受けているとか。大変なのはどこも同じです。気持ちだけでも明るく保っていききたいものですね！



それから恒例の餅つき。軒下に設置した簡易かまどに薪をくべ、強火でどんどん蒸していきます。次男・レンゾーいわく、ここまでが「オトコの」仕事。それを餅つき機に入れてスイッチオン。20分ほどでぴかぴかのお餅ができあがります。さてここからの「オンナの仕事」は、お餅が熱いうちに手でちぎっては丸め、ちぎっては丸め。これが熱い！でも冷めてしまうと、つるんとした丸餅に仕上がらないのです。その代わりに、熱いお餅を丸めていると、寒い日でも体はポカポカ。餅つきが大好きな子供たち。最初のうちは、できた傍か

らなくなっていくます。まあよく入ること。3つ位はペロッと食べてしまいます。そのうち、あんこを入れたり、チョコレートを入れてみたり。子供たちのお腹も丸餅みたいに膨らんで…。お正月にむけて、気分が盛り上がりますね。



最後になりましたが、今年もおあしす米をご愛食いただきましてありがとうございました。来年もまたおいしく、そして皆さんに安心して食べていただけるような米作りと、楽しく過ごせるような農場経営に励みますので、どうぞ今後ともよろしく願いいたします。皆様におかれましても、どうぞお元気でよい年をお迎え下さい。

### 追伸

玄米をご愛食の方に朗報です！この度おあしす米生産者組合では、最新式の選別機を導入しました。これにより、玄米に若干含まれることもあったモミなどの異物や害虫にかじられた粒などがより多く取り除かれ、食味がさらに向上することとなりました。我が家では、11月分より試運転を行っていましたが、12月分より標準利用となっています。違いをどうぞお確かめ下さい！