道の駅たかの通信 No.248

道の駅たかの　2024.7.5
（広報・企画グループ）
庄原市高野町下門田49
☎0824-86-3131
michieki_tak@takanoyama.jp
https://www.takanoyama.jp
★Twitter・インスタも更新中♪

ご勇退のお知らせ

直売所スタッフとして勤務されておりました松長俊孝さん（高野町下門田）が６月末をもってご勇退されました。

松長さんは農協を退職後、第二の人生としてオープン初日から現在まで１１年２か月の間直売所スタッフとして活躍され、７時半から店を開け朝一で出荷に来られる皆さんをお迎えされました。

オープン２年目からは集荷がスタート。週に４日間雨の日も雪の日も、西城・庄原・口和の各予冷庫を結ぶ約１００キロに上る道のりを２トントラックで駆け回り、予冷庫に出荷された野菜を道の駅まで安全に送り届けていただきました。

オープンから今までのご功労に敬意を表するとともに、これからの第三の人生がますます充実したものとなりますよう、スタッフ一同心から願っております。約１１年間、ご苦労様でした！

松長さん「ラストラン」集荷
（６月３０日）

農技大生による「メロン祭り」開催！

今年も広島県立農業技術大学校の学生さんによる「メロン祭り」を開催します！

プロの先生の指導のもと、学生さんたちが丹精込めて育てた甘くて美味しいメロンをリーズナブルな価格でお買い求めいただけます♪その他、とうもろこしやナス、トマトなどの夏野菜も販売予定です。特にメロンは毎年すぐに売り切れてしまうほどの人気商品です。お買い求めの方はお早めにお越しください！

開催日時：７月１９日（金）１０：１５販売開始　　会場：道の駅たかの　駅舎前

土用の丑の日はそららのうなぎ弁当で♪

７月２４日は土用の丑の日ということで今年もカフェレストランそららでは特製のうなぎ弁当を販売します♪

自家製ダレでふっくら、香ばしく焼き上げた国産うなぎの蒲焼き、穴子天、比婆牛のソテーなど贅沢な食材をふんだんに使用したうなぎ弁当となっております。

２日間で限定２００食の販売となりますので、お早めにご注文下さい。詳しくは道の駅スタッフまで。

ご予約締切：７月１９日（金）
お引渡し日：７月２３日（火）　※そらら臨時休業
７月２４日（水）　※道の駅たかの定休日のため受渡のみ
お引渡し場所：道の駅たかの、各予冷庫（庄原・西城・口和）

裏面につづく♪

出荷者さん紹介バトン No.57

アグリ前田（まえだ）　前田（まえだ）　徹（とおる）さん（東城町田黒）

東城で米作りを行っております、前田徹と申します。高校を卒業後、大学進学で一度県外に出ましたが、父親が早くに亡くなったこともあり大学卒業後にすぐに東城に帰りました。建設会社で働きながら米作りをしてきましたが、今年３月のいっぱいで退職し、現在は専業農家となりました。

約２町の圃場でコシヒカリを栽培、年間約10.5トンの収量があります。収穫した米は東城や道の駅たかのへ出荷するほか、呉市の飲食料品卸売業「糧配」の契約農家となっており、学校給食や配色サービス、スーパーマーケットの「藤三」などでも販売されています。

４月から育苗を始め、５月の中頃に田植えします。苗づくりでは、肥料を少な目に調整し、朝晩の寒暖差にしっかり当てる事で強いしっかりした苗を育てています。

土づくりについては、１反当たり500キロの牛糞堆肥を撒きます。通常の肥料は２０キロあたりのリン酸が１４％程度ですが、約１６％になるよう割合を調整しています。これによって実に栄養が行き届き、食味が上がり美味しいお米になります。

前田さんの圃場。田黒地区は標高が高く朝晩の寒暖差も大きいため、米作りに適した天候とのこと。

入賞が難しいと言われるコシヒカリで「大阪府民のいっちゃんうまい米コンテスト」２年連続入賞を果たした。

肥料に大量の牛糞が必要になるわけですが、近隣に畜産農家が２軒あり、飼料として稲わらを提供し、肥料として牛糞をいただく「循環型農業」を行っています。このおかげで近年の飼料、肥料価格の高騰の影響を受けにくく、安定した米作りを行うことが出来ます。

田植えをした後、１回は追肥を行います。色の違いなどで育ちが悪い箇所を把握し、部分的に追肥を行うことでバランスを調整し、品質が均一になるように努めています。また、土の温度が上がりすぎると品質が落ちてしまうため、１９度以上になると水を張って土を冷やします。

収穫後は色選にかけますが、一般的に流通する1.85ミリより大粒の2ミリで選別しています。粒が大きいため、噛み応えがあり甘みもしっかり感じられる美味しいお米です。粒が大きい分、炊く時は水は１割増しぐらいが理想です。

お買い求めいただいたお客様から良い反応をいただくことがあり、作り甲斐があるなと感じています。今後も食味にこだわって高品質な米を作っていきたいと思っています。

次回もお楽しみに♪