



千葉  
から

## バックホーに手作りキャビンで真冬でも快適作業

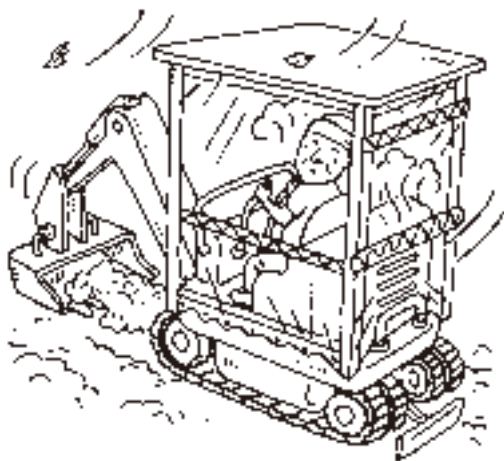
酒井潮

香取市に住む水道工事と稲作の兼業農家の篠塚章一さんは、850 kgのミニバックホーに手作りでキャビンをつけました。雨の日でも寒い日でも、これで暖かく「農家の土木」ができます。

骨組みは、解体屋から購入したアルミサッシ。サッシの溝にビニペットスプリングをはめて、全面ビニール張りにします。天井に日よけのベニヤ板をつければ、全部で約1万円でキャビンの完成。運転席の上にスポツとかぶせ、ビスで機体に固定します。

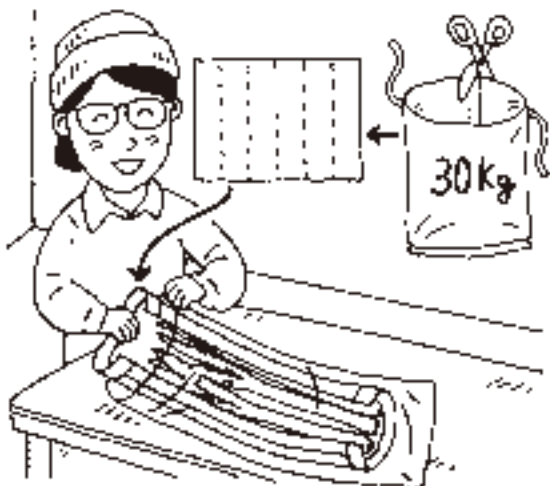
冬場、田んぼの盛り上がっている四隅をバックホーで均すときなどに重宝します。「ラジエーターの熱風がキャビンの中に入ってきて、とにかく暑くなつから、真冬がちようどいいね。半袖になつてるよ」と章一さん。蝶つがいです。

アもついているので、暑くなつたときは、ドアを開けたまま作業。夏場は夏場で、ビスを取ってキャビンを外せばいいので、一年中快適作業です。





## あっちの話



山口  
から

### 米袋はネギの袋詰めになっちゃうの

市村将大

6年前からネギをつくる宇部市の才木誠・祥子さんご夫妻。廃校になった中学校の保健室を

作業場に借りて、長ネギを選別・袋詰めしています。そのときに気に入って使用しているのが米袋。

縦長に切り、ネギを載せたら靴ベラと足を靴に入れるように、袋へ一緒に入れていきます。そのあとは、米袋の紙だけスツと引き抜けばセツト完了。

米袋の紙は丈夫で、濡れたネギの上に置いてもふやけることはありません。以前はチラシを使っていました。1日でぼろぼろになってしまいました。米袋なら1シーズンは長持ちし、使うほどなじんできます。

30kg用の米袋を開いて6等分すると、ちょうどネギの袋の幅くらいの紙になります。米袋は三重構造になっているので、ばらばらにならないよう四辺をガムテープで留めています。



茨城  
から

## 赤米・黒米・緑米でカラフル甘酒

堀籠勇希

茨城県笠間市に住む橋本和子さんの古代米の甘酒は、県のコンクールで知事賞などを受賞し



たおいしい甘酒です。

種類は赤米、黒米、緑米の全部で三つ。それぞれ桜色、紫色、ほんのり若草色とカラフルです。黒米の甘酒はコクや深みが特徴的。赤米はサラッとした飲み心地で甘さ控えめ、お米の風味がします。緑米は一番甘くなり、こうじの独特な風味がなく飲みやすいそうです。

なんでもおいしい飲み方は甘酒と水を1対1の比率で鍋に入れて、弱火で沸騰させずに温めることとか。一袋税込400円で売っています。ぜひご賞味あれ。

さらに、「甘酒を作り続けたらスギ花粉症が治ったのよ」と和子さん。飲むだけでなく、仕込むときに空気中のこうじを吸い込むのがいいんだそうです。これも、「農家が教える免疫力アップ術」の一つですね。



## あっちの話

石川  
から

### 丸イモ入れて激やわらかもち

見崎義頭

中能登町の道の駅でかきもちや大福、弁当を  
売る中村正子さん。地域の特産物に「丸イモ」  
と呼ばれる粘りが非常に強いツクネイモがある  
のですが、正子さんは自慢のかきもちにこれを  
混ぜて作ります。もちつきの途中で加えらるとふ  
つくらやわらかくなもちとなり、何日も経たな  
いと切って干すことができないほどです。この  
かきもちが「揚げるとサクサクになる！」  
と、お客さんにも大評判。

ある日、正子さんは大福用のもちをつくとき  
にも丸イモを入れてみました。するとやはり、  
劇的にやわらかくなったのです。夜になっても  
固くならずビジョンとのびる大福もち。

作り方は以下の通り。家庭用もちつき機で1  
升2合のもち米を蒸したら、塩を30g加えてつ  
くこと10分。一度ふたを開け、すりおろした丸

イモを大きじ2杯入れて5分ほどつき込んだら  
完成です。

