

こぶしの花

♪こぶし咲く あの丘北国の ああ北国の春♪ 梅が咲いて、桃、桜、そしてこぶしの花が咲き、いい気候になります。しかし今年は、こぶしの花が少なかった。桜の花と同時に咲いていつの間にやら散ってしまいました。例年、地域の山々に、こぶしの花が咲き乱れ、楽しませてくれるのに…。こぶしの花が沢山咲く年は、雨が少ない(ヒヤケ)年の言い伝えがあります。ヒヤケの年程作物には良い。特に水稲には“ヒヤケ年に不作無し”とも言われています。今年は心配です。こぶしの花が少ない。雨が長く、不作ではないだろうか？心配しております。農作物は、肥料の多少、作業内容も大きく関係しますが何よりもおてんとうさまが育てていただける。どうか好天が多い年になりますように！

先日、学識のある地域の住民が、こぶしの花は、北国しか咲かない。このあたりで咲いているのはこぶしではなく「タムシバ」と言うのだそうだ。みんなこぶしと思っている。地域のママさんバレーの名前を「こぶし」と名付け頑張っておられたこともある。今さらタムシバ？ まちがっていてもいい、こぶしのままで行きたい。とりあえず豊作を祈るばかりである。コシヒカリの植付は、4月29日、30日、5月1日、キヌヒカリは、5月11日、新羽二重もち、酒米、飼料稲は5月下旬、オペレータ2人、苗運び2人、苗箱洗い2人、6人体制でお世話になります。オペレータの方は、田ごしらえ、田植えは、手弁当でお世話になっています。



きのこごはん

4月18日から「きのこごはん」を味夢の里に出店しています。京丹波ほたるの里でとれたコシヒカリ、羽二重もち、原木椎茸、京丹波産のしめじを使って、ほたるの里の女性部「夢ほたる加工部」の皆様が再三試作を重ね、美味しい味を作り出し、出店の運びとなりました。

グループの全員が同じ味のものを作る必要があります。毎日、同じ美味しい味でなければなりません。今は、リーダーがその味を確認して出店しています。出店する数もまだつかめていません。日によって、残る日があります。味夢の里には、お弁当は、沢山出店されています。プロの方がほとんどです。ほたるの里の加工部は素人集団です。しかし、よそにない強みがあります。ほとんど、ほたるの里でとれた材料でお弁当を作っているからです。素人集団が儲けをあてにしないで、地域の活性化を目的として立ち上げました。お客様のことだけを思い損得抜きでの農事組合京丹波ほたるの里全員の挑戦と思っています。だから、一生懸命です。味は他所にけって負けていません。

近いうちに お客様から **京丹波の道の駅「味夢の里」に行けば、京丹波ほたるの里の美味しいきのこごはんがある。**と言っていただけの日を目標にひたむきに頑張っていきます。