

## 彼岸花が咲きました



今年も彼岸花が咲く時期となりました。彼岸花は、別名、曼殊沙華(まんじゅしゃげ)と言い、子供の頃、親が家の中へ持ち込むと火事になると言われていました。子供の頃からあまり良い花とは、思っていませんでした。ネットで彼岸花を見てみますと、別名、「死人花」、「地獄花」、「幽霊花」、「狐花」等となっており、あまり良い印象の花とは思われていないということがわかりました。

しかし、各地では、彼岸の時期になると彼岸花の名勝としてそれを観賞し、楽しみにしている今日です。

子供の頃、親が彼岸花のことを「ズルボ」と言い、「ズルボがずるけたら松茸が出る」と言い、山に松茸を取りに行く目安にしていたようです。丹波松茸は、人気があり、丹波の特産物として君臨していた頃が懐かしく思われます。最近では、丹波松茸にお目にかかったことがなくなりました。

近年、黒枝豆が丹波のブランド商品化して人気がありますが、それも今年は不作、今年は7月5日から7月7日にかけては、「大雨特別警戒情報」が出される豪雨に見舞われ、圃場が完全に灌水、根腐れ病が発生、その後、7月9日の梅雨明け以降は、猛暑で雨の降らない日が8月22日まで、約50日間あまり続き、水不足による花の落下でサヤ付きが悪く、加えて8月23日の台風20号と9月21日の台風21号 猛風雨による倒伏、サヤの飛散で収穫は激減すると予想しています。

しかし、京丹波ほたるの里のお客様は、黒枝豆を楽しみにしておられ、今から電話で問い合わせや、予約もお聞きしております。例年のような鈴なりの黒枝豆は出来ないかも知れませんが、ほたるの里のお客様には、何とか満足していただくと考えております。しかし、サヤの付きが良くない今年、心配しております。

## 原木しいたけまき寿司

加工部の「原木しいたけまき寿司」の中身は、地元ほたるの里でとれたコシヒカリ、椎茸と京丹波町内でとれたキュウリです。原材料のうち、コシヒカリはほたるの里でとれたものを在庫として常にありますが、椎茸は、ほたるの里で生産したものは、既に底をつき、京丹波町瑞穂地域から仕入れています。しかし、キュウリについては、夏場は、地元産でまかなえました。しかし価格は9月下旬には、高騰し、2倍に跳ね上がっております。キュウリを作付けしている農家に、一年間のキュウリの注文の折衝に行きました。しかし冬場に栽培しようと思えば、ハウス栽培が必須となります。ハウスでもボイラー設備が必要となっているそうです。ボイラー設備付きハウスは1000万円ほどかかるらしい。近辺では、キュウリ栽培の農家はなく、他からの仕入れが必要となります。まき寿司に使用するキュウリは、ある程度、大きくなければなりません。そして曲がったものは、使いにくいということで、苦慮していただいております。キュウリの仕入れが今後の課題となっております。

美しいふるさとをみんなの力で守っていこう！