

アールキョーイング

# 人ぼたより!! 2019.3月号!

いぼり出てきました。春だね!!



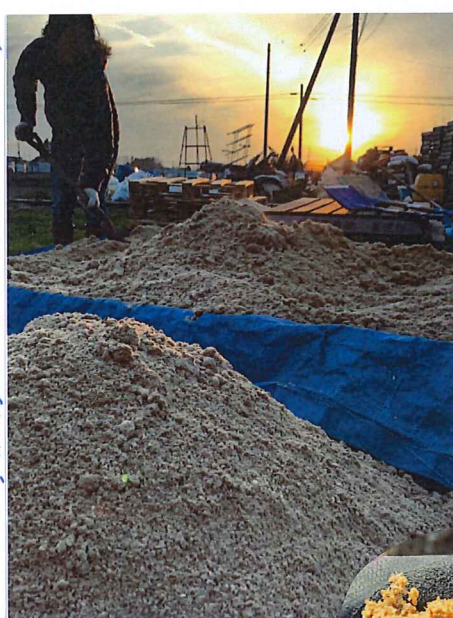
**気温の高下** 春の雨が始まり。暖かい日には天道虫(てんとうむし)も出てくるおに  
なりまけ!! 皆さんのしかがおあこしてすか? 梅の花も満開を迎え。春の足音が聞える季節です!!  
まだまだ雪だよ。地域の方もいらしゃいますが。本日はとろろの米作の準備!! (早い...)

細心の  
米作!!

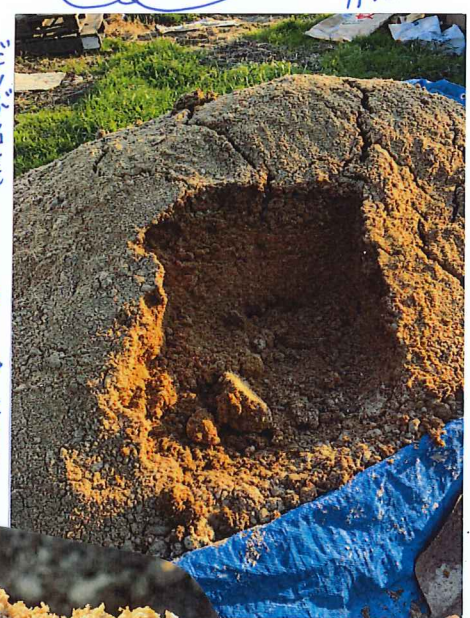
苗用のおから肥料を仕込んでいませ!! 有機/減農薬の成苗を育てる時に  
使います。今年は総量3t!! 背筋がやたらきたえられそうです...  
*(これぞ女子力?! ん? 違う?? カマエ...)*



1回め  
2回め  
3回め  
4回め  
5回め  
6回め  
7回め  
8回め  
9回め  
10回め  
11回め  
12回め  
13回め  
14回め  
15回め  
16回め  
17回め  
18回め  
19回め  
20回め  
21回め  
22回め  
23回め  
24回め  
25回め  
26回め  
27回め  
28回め  
29回め  
30回め  
31回め  
32回め  
33回め  
34回め  
35回め  
36回め  
37回め  
38回め  
39回め  
40回め  
41回め  
42回め  
43回め  
44回め  
45回め  
46回め  
47回め  
48回め  
49回め  
50回め



だんご色も  
赤くなってきました!!



最初の仕出し。米ぬか菌体、ミネラルなど混ぜ... 500kgを横に移動。元1回  
この量で500kgです。今年はこの6倍仕出し!! 7回目で1tを移動。  
3-30



菌が思ひ思ひ(?)  
自分にある環境  
テリトリーを作るので、  
層に分かれてお。  
見えるかな...

今年はおから専門に集めている業者さん(牛乳のイサになる)  
)500kgを6回分けて持ってきてもらうことに!! 助かる!!

おからは手早く処理をしないとあっという間に腐ってしまう。  
気温が高くて腐りやすいので。今年のように2月の気温が高い  
気を使いはあるま。比較的高温好きの  
菌が活躍してくれること(お)!!



花の  
空  
三ヶ月前から始めた!!  
春だ!!

1回め(1)の返しは「あき」  
(京都の乳酸発酵のお漬物)  
のような匂い。2回めはビール酵母の  
ような匂いがしてました。菌の世界。  
特に里外の農の現場では、人間の  
完全把握は難しい!! である。この環境に  
あった菌が活躍してくれるのを待ちま。

1回め  
2回め  
3回め  
4回め  
5回め  
6回め  
7回め  
8回め  
9回め  
10回め  
11回め  
12回め  
13回め  
14回め  
15回め  
16回め  
17回め  
18回め  
19回め  
20回め  
21回め  
22回め  
23回め  
24回め  
25回め  
26回め  
27回め  
28回め  
29回め  
30回め  
31回め  
32回め  
33回め  
34回め  
35回め  
36回め  
37回め  
38回め  
39回め  
40回め  
41回め  
42回め  
43回め  
44回め  
45回め  
46回め  
47回め  
48回め  
49回め  
50回め

