

October
2012

Kalimpong Times



みなさん、こんにちは！！カリポンタイムズ 10月号です。プロジェクトスタッフ一同、カリポンで活動を実施できていることに喜びを感じながら日々過ごしています。さて、村では日本米の収穫、脱穀が進んでおり、2012年新米の販売が目前に迫っています。今年は昨年より質・量共に出来がよいため、皆さんにおいしい日本米をたくさんお届けできると思います。今月号では、収穫・脱穀・選別・精米といった、パッキング前の流れを皆さんに紹介します。

去年は6戸の農家が日本米栽培に挑戦し、その内3戸の農家が収穫でき、合計収穫量は500kgちょっとでした。今年は15戸が栽培に挑戦し、12戸の農家が収穫を迎える事ができました。

合計収穫量は目標が1.5tで、現在までに(10月末)約1200kgのお米が村から届いています。来シーズン用の種籾を選別し、30kg程は味噌作り用、そして残りが販売用となります。

カリポンには機械がまだ導入されていないため、収穫はもちろん全て手作業です。しかし、農家の人たちは慣れた手つきで、人間収穫機のごとく、凄まじい速さで稲を刈ります。日本米は現地米に比べ背丈が低く、初めて栽培する農家は驚いていました。ちなみに、現地米の背丈は写真①のように、私の胸の高さまでになります。

写真① (下) 現地米



10月13日に Sakyong 村を訪問し、2人の農家の田を視察しました。初めに訪れたのが Renuka さんの田で、初めて日本米を栽培した農家です。ページトップの写真が彼女とのお母さんと一緒に撮ったものです。その後、先月号で紹介した Gopal さんのお米を視察しました。彼は、昨年収穫できた3人の農家のうちの一人です。今年は去年の倍の種籾量から栽培し、収穫量は去年の150kgから倍以上の400kgを見込んでいます。

写真② (下) はざかけの様子



写真③ (左) 稲を束ねている様子

現地米の場合、刈った後畦道に置いて乾燥させますが、日本米は写真②のように、はざかけをして天日干しします。

乾燥も終わると次は脱穀です。カリンポンでは昔ながらの足踏み脱穀ですが、この農具を所有していない農家が多いため、今年は私達の脱穀機を提供しました。今事業では、シッキムの国立農業大学と協力して、足踏み脱穀機や他の農具を製作する計画があります。来年は多くの農家が彼ら自身の所有する脱穀機を使用する姿を見れるはずですが、今年は写真④のように、



写真④ 担いで脱穀機を運んでいる様子

40kgの脱穀機を村まで運びました。傾斜30度以上の道もあるのでありますが、村人は余裕で運んでいる様子

でした。脱穀機を使用する農民は皆、興味津々で、大変な作業も楽しみながら行いました。ペダルを踏む



タイミングが最初は難しく、手間取っていましたが、慣れるとスムーズに脱穀を進めていました。1200~2400坪の田んぼだと、2日間程で脱穀を終わらせることができます。

写真⑤ 左) 脱穀する様子

写真⑥ 下) 籾選別の様子



脱穀後は、空籾や藁を取り除く作業となります。写真⑥のように、籾を落とす際に風を起こして、空籾を飛ばすという原始的な方法です。昔日本で使われていた唐箕を開発し、村で普及すれば、籾だけでなく、大豆や蕎麦等の選別作業が大変効率的になります。持ち運びもできるため、村やコミュニティに一台あれば皆で共同使用ができます。



写真⑦ 町での精米の様子

脱穀・選別が終わると、精米です。カリンポンでは、年代物の精米機が元気に働いています。性能は良いとは言えないため、精米したお米の中には、トウモロコシや籾殻が混入しています。それを取り除くために、また選別作業を行う必要があります。収穫後、パッキングまでの道のりは長いですが。



写真⑧ 村から届けられた日本米

今年の日本米収穫量はこれまでに約1200kgです。去年は合計約500kgだったため、すでに去年の倍以上の収穫量です。まだ村で籾の選別作業が行われているため、全て事務所に届くのは11月中旬と見えています。写真⑧は村から届けられたお米の一部です。

さて、日本米の予約を受け付けています。今シーズンは有機栽培と普通栽培（農薬一度使用）の日本米をご用意しています。詳しくは以下の花田のメールアドレスにご連絡ください。皆様のご連絡をお待ちしています！次号はJICAインドからの視察の様子をお届けします。

カリンポンや JCK のこういった情報を掲載してほしい！
などご意見・ご要望がありましたら、以下の連絡先までご連絡よろしくお願ひします。

花田博之(JICA プロジェクト現地調整員)

携帯電話:08158043485

Email (花田): rhppkalimpong@gmail.com

Email (現地スタッフ Mr. Prabir S. Rajwar) :

yamaflora@sify.com