いわむろ

発行所　岩室村役場　No.15
印刷所　巻・北洋印刷KK

梅雨時と梅雨明けの衛生

梅雨の克服には曇天でも雨天でもできるだけ外に出る。ビタミン類をとる。晴れ間には虫干しをし，乾いた肌着や夜具を使う。オカズの種類を多くして食べ残しをせず一芝にたべ切つてしまう。暮らしにユーモアを忘れない。入浴をして皮膚の清潔を保つ。ゴキブリその他害虫がはびこらないよう注意する。
梅雨明けには，衣類，寝具類を良く乾燥させる。室内外の戸をあけ放ち早く湿気を払う。食慾がおちているので栄養に気をつけ体力をつける。いつも体を清潔にする。

産米改善についてお願い

農林省新潟食糧事務所吉田支所
和納出張所長　米山宗司

◇…四月一日付新任された米山所長さんから産米改善について専門的な立場についての玉稿をいただきましたので御紹介いたします　…◇

平素は産米改善について格別の御高配を賜り、有難く厚く御礼申上げます。
お蔭様で近年産米の品質改善は目立ってまいりましたが、一方国民所得向上と、米穀需給事情の緩和も著しく、昨年十二月に特選米制度が設けられてから、消費者の品質に対する欲求は日増しに強まる一方で、米穀販売商業者はこの期待に応え、日夜でき得るかぎる努力を積重ねております。
しかし依然配給辞退が多く満足すべき成果をあげる迄には至って居りません。
そこで生産者の方々に本腰を入れて良質米を生産していただかないことには、配給制度の維持は困難と考えられますので、今後の産米改善については左記諸事項に御留意の上、一層の御努力と協力をいただきたく、ここにお願い申上げます。

㈠優良品種の普及並びに種子更新をはかられたいこと。

米穀販売業者はより良質な配給米を消費者に届けるため精設備の改善、とう精技術の向上等に努めて居りますが、消費者からは「配給米は水の加減や炊き方をどう工夫してみてもしっとりした味が出ない」という声が後を絶えません。
そこで産米改良の本質は良いものは高く、悪いものは安くして良いものを優遇してこそ成果があるので、米穀販売業者は商品である以上、良質米の入手に苦心をしておりますが、統制下にあっては自由に米をより好みするわけにはまいりません。何時にかかって生産者の良質米の売渡しに大きな期待をかけているわけでありますので、優良品種の普及、種子の更新等について一層の御尽力を賜りたいと存じます。

㈡適期刈取と乾燥、調製の改善をはかられたいこと

優良品種の普及をはかるほかに、稲を如何にして良質米に仕上げるかが産米改善の重要なポイントであります。
昔の諺の如く「健康なる身体に強健なる精神を宿る」というが、先ず健康な稲を造る事によって、良質米が生れるのであります。
其の健康な稲を近年収穫期が早期化し、高温時に収穫されるものが多い関係から刈遅れのため、胴割米や発芽米が出て、良質米を一瞬にして声価を落すこと明白であります。
今後はかかることのないよう刈取適期の再検討をいただき、乾燥、調製の改善については格段の御配慮の程お願い申上げます。

㈢包装の改善並びに量目の確保をはかられたいこと

欠量並びに包装重量の不均一のため、配給米の正常な受渡しを阻害するものがしばしば見受けられております。
正味重量の欠損は産米の評価を左右する最大の要素でありますので、これの確保並びに包装の改善については十分に御配意いただきたく御期待申上げる次第であります。
稲は米を作るために作るのではなく、生活の基礎として作って居るのに良質米を多く取って、収益増大して生活向上に邁進して、気楽な暮しをするのが目的であります。
終りに岩室名物の岩室甚句といえば、新潟県下は勿論、全国迄有名で歌の如き西川米、和納岩室合同倉庫産米良質米で車の両輪の如き名声を共にして、消費地から呼ばれる様、産米の振興に御協力下さるよう希望して私の一寸申上げます。

「うまい米づくり」に於ける活発な意見交換会

米づくり講演会

集団的施肥設計と品種の統一を

六月十四日九時半より役場で米作り講演会が開かれた。
農研会員、婦人その他を中心とした田圃に出る人を受講対象として企画されたもので、参加者七十五名（内ラジオ農校生三十五名）で役場建設課池上係長の村における米作り運動の具体的方策の説明を皮切りに岡島収入役の挨拶に続き、講師の自己紹介が行なわれた。
講演第一番には県農産課横山主要農作物係官の新潟県の米作り運動の施策を発表、長期予報と関連した米作りと集団的施肥設計の必要性と計画性が必要だと力説された。続いて食糧事務所本間吉田支所長は、米の流通機構及び検査と乾燥の問題を詳細にとかれた。
次に長岡県農試国武作物第一係長は、技術面から品種の統一にふれ四越と千秋楽が基幹であるとし日本海の問題にふれ、作業はすべて計画的にすべきだと熱の入った講演が行なわれた。
午後は地元青木巻普及所長の司会で村内諸氏中村、藍沢、堀越、岡島を助言者とし講師を中心とし、米作りを五つの項目にしぼり受講者との間に活発な意見交換論義がせられた。わけて座談会に祉数点婦人の方も熱心に質問するなど主催者側をいたく感激させた。