



9月は長月（ながつき）と言い、「夜長月（よながつき）」の略であるとする説が有力とのことです。9月9日は重陽（ちょうよう）の節句で、お酒に菊の花を浮かべて飲むことが行われていたようです。また、十五夜もしくは中秋の名月は9月15日と決めて祝う所もあるようですが、こちらは毎年変わって、今年の十五夜は9月ではなく10月4日だそうです。

さて、9月と言えば、米やブドウの収穫が始まります。ブドウでは、長野県で生食用のシャインマスカットに黒い斑点ができる「ブドウ黒とう病」が発生したと7月にテレビ放送がありました。ワインの原料に使用される品種ではありませんが、心配な出来事です。良い天候に恵まれて、糖度の高いブドウが収穫できることを期待しています。ここ10年のブドウの栽培データを農林水産省の統計（平成29年2月14日公表）から見ると、栽培面積（結果樹面積：栽培面積のうち果実を収穫するため結実させた面積）は減ってきています。また、国税庁の資料によるワイン用に使用される生ブドウ量は約2万1千トン（27年度）ですので、収穫量に対するワイン用ブドウの占める割合は11.6%になります。平成27年10月に「果実酒等の製法品質表示基準」が定められ、日本ワインは国内で収穫されたブドウのみを原料としたもののみで生産と定義されました。国内のワインメーカーも良質な日本ワインの製造に一層力が入っていることと思いますが、原料の確保が重要です。しかも、ブドウの木が順調に実るようになるには何年もかかります。大変ですが、やるしかないですね。

農林水産統計：平成28年産ぶどう（大臣官房統計部公表 H29. 2. 14）

年度	結果樹面積 (ha)	10a 当たり収穫 (kg)	収穫量 (t)
19	18,600	1,120	209,100
20	18,400	1,090	201,000
21	18,300	1,100	202,200
22	18,000	1,030	184,800
23	17,800	970	172,600
24	17,600	1,130	198,300
25	17,400	1,090	189,700
26	17,300	1,090	189,200
27	17,100	1,060	180,500
28	17,000	1,050	179,200

一方、お米の作柄状況については、例年8月15日現在（8月末発表）、9月15日現在（9月末発表）の発表が農林水産省からあります。これによって、米の収量や産地状況を知ることができます。また、醸造への影響については、天候によってデンプンの成長に差があり、それが白米の吸水率や溶けに大きな影響を与えることが酒総研の研究によって明らかになっています。具体的には、一般的に日照時間が長く暑い日が続く夏の年は米が硬く、天候不順で比較的気温の低い夏では米は溶けやすいと言われていています。今年は、どのような年なのでしょう？酒総研の平成29年産の清酒原料米の酒造適性予測の発表（例年10月）が待たれます。

米と言えば、8月の水田では出穂した稲が緑鮮やかに成長していました。そんな中に、千葉県野田市のコウノトリ飼育施設「こうのとり」がありました。兵庫県にもりっぱな施設がありますが、こちらの方は、屋外に1羽と屋内に4羽見えました。写真は、屋内の1羽です。屋外の1羽は水田でエサを探しているところでしたが、シラサギやアオサギよりも一回り大きくゆったりした鳥です。気持ちもちよっと良い気分。ご覧になりたい方は野田市のHPに住所がでています。

