



①有機山形コシヒカリの稲穂  
②稲の開花 ③肥料散布 ④田植えの様子  
⑤コンバインによる新米の収穫

# 「ふっくらもちもち」が信条 山形県から有機コシヒカリ

## 時間と手間はかかるけど、安全なお米

これからも作り続けます！

「有機栽培は化学合成農薬も化学肥料も使わないので、栽培はとても大変。雑草が生えないよう毎日のように水管理をし、生えたら機械や人力で取り、害虫がつかないよう周辺の草刈りも何度も行います。肥料は魚力スや米ぬか、牛糞、豚糞、鶏糞など自然由来の物です。ほんとに時間と手間がかかるお米なんです」(生産者・星智也さん)

同センターを視察訪問した際、今後の日本の農業・地域の活性化について深く考え、「田んぼの生きもの調査」にも積極的な生産

### 生産者の熱い思いを味わって

「山形では『つや姫』など次々と新しい品種が登場しますが、(農)山形おきたま産直センターは、設立当初からコシヒカリを中心に栽培。食味が良いだけでなく、肥料が少なく済み、有機栽培に向いているからです。とはいえ栽培は簡単ではなく、若手からベテランまで農家一丸となって研究・学習を積み重ねました。微生物については堆肥を入れた豊かな台地と、吾妻山系や飯豊山系からのおいしい水で、丹精込めて栽培しています。当センターのコシヒカリはふっくらもちもちで毎日食べられるお米。今後も栽培を続けていきます」(生産者・倉田健三さん)

### 毎日食べておいしい 山形県産コシヒカリ

有機栽培で丹精込めて作ったお米です



今月の  
産地

## (農)山形おきたま産直センター

次世代を担う若手生産者の皆さん(前列右端が星智也さん、後列左端が倉田健三さん、右端が渡沢寿さん)

(農)山形おきたま産直センター

山形県

### おいしいお米と果物の生産地です。

四方を山に囲まれた、山形県内陸部・置賜地方。冬は1mを越す積雪、暑い夏、日夜の寒暖差も大きい盆地気候を生かして、おいしいお米、さくらんぼ、ぶどう、りんご、西洋梨などの生産を行っています。(農)山形おきたま産直センターは、1985年、農家が農産物を直接消費者に届ける流通がまだ整っていない時期に10軒の生産者で立ち上げた「置賜地区産直協議会」がその前身。東都生協には32年前からお米を届けてくれています。

### 安全・安心な米づくりを支える勉強会

現在、同センターの米部会は129人。全員での勉強会や、地域ごとの「班」(3~10農家で構成)の勉強会で、具体的な作業内容から最新の農業技術に至るまで幅広い情報共有を行っています。班の勉強会には組織の方向性を管理する理事会のメンバーも必ず参加して丁寧に情報伝達…これが安全・安心な作物を作る土台になっています。お米をおいしく育てる健康的な稲づくりでは有機栽培技術の開発・普及に努め、代々継承するとともに、一方で役員の若返りなどを図り新たな技術も取り入れています。

### 豊かな「おきたま」の生産地を次世代へ

「農業従事者の高齢化による離農、後継者不足、荒地の増加など、問題は山積しています。国は大規模化を進めていますが、現場は条件不利地や自然環境など大規模化には限界があり、むしろ荒地の増加に拍車をかけるようで心配です。家族農業が成り立つ日本農業を目指さないと、美しく緑豊かな山…日本の原風景は守れません。今後も豊かな台地から安全・安心なおいしい農産物を生産して皆さんに届けること、次世代に引き継いでいくことに奮闘していきます」(生産者・渡沢寿さん)

安全・安心なお米、  
今年もお届け！



有機山形コシヒカリ

参考価格：1,630円(税込1,760円)  
企画予定：10月3回、11月1回

※「有機栽培米(転換期間中)」の表示について:「転換期間中農作物」は有機栽培に取り組んで2年目までの有機農産物ですが、ここでは新たな田んぼや生産者が加わった場合のために表示しています。

### 「田んぼの生きもの調査」とは

「生産者が自分の田んぼを深く知ることは栽培に役立つはず」と2006年から実施。栽培方法、肥料、気温、地温、水温、泥中生物、虫、魚などの種類や数を調査します。

生産者は春先カエルが卵を産む時期に合わせて田んぼに水を入れ、秋の稲刈りに備え、通常6月下旬にする田んぼの水抜きを7月初旬やゴが羽化するのを待って行います。水を抜いた後はピオトープ(水たまり)を田んぼ近くに設けて虫たちが生息できる環境を作りながら稲作をしています。有機栽培では田んぼの生きものを観察することが重要であり、自然と共存できる環境こそが安全・安心な米づくりのパラメーターとなることを実感できる調査です。



東都生協小俣職員