

鬼斗牛（きとうし）山頂から東鷹栖（たかす）地域の広大な田んぼを一望できました

コープの指定産地米 **北海道編**



産地訪問紀行 vol.7

8月24(水)～25日(木)、コープの指定産地米CO・OP北海道ななつぼしの産地のJAピンネ・JAたいせつを組合員2人が訪問しました(コープかながわ山田晶子さん、市民生協やまなし小高真知子さん)。
現地では「ななつぼし」の生産者や2つの農協の皆さんからたくさんのお話を伺うことができました。
特に印象的だったのは、北海道のお米の味が品種改良によって飛躍的に良くなっていること、そして今も、さらに品質の良いお米をめざし続ける皆さんの姿でした。



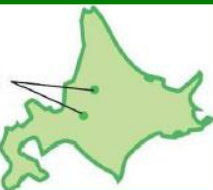
JA ピンネ・JA たいせつ
CO・OP 北海道ななつぼし

《CO・OP 北海道ななつぼしの産地情報》

CO・OP 北海道ななつぼしは北海道の中部・西部に位置する4つの農協で生産されています。今回訪ねた「JAピンネ」と「JAたいせつ」はいずれも、豊富な水源と肥沃な土壌に恵まれた北海道有数の水田農業地帯。盆地のため夏の気温は日中30度を超え、夜との温度差が大きいことから、お米の育成に適し、野菜・果実栽培も盛んです。

JAピンネ、JAきたそらち、JAたかかわ、JAたいせつ

CO・OP
北海道ななつぼしの産地



稲作が主体のJAピンネ。「選ばれる米づくり宣言」を実践中！

自前の土壌分析センターで田んぼごとに土壌を調査、その結果を各生産者へ伝え、きめ細かな技術指導を行っています。
また米の乾燥貯蔵施設と低温自動倉庫には最先端技術を導入。米の品質向上と消費者のみなさんに選ばれる米づくりのために、日々努力を重ねています。



JAピンネ 専務理事 鎌田和久さん

- 生産者数 481人
- ◆水稲の作付面積…5,208ヘクタール
 - ◆米の集荷量…22,985トン(2010年)
 - ◆ワイン用ぶどうは作付面積・収穫量ともに日本一です

種もみの湯湯消毒を道内で最初に導入。減農薬の取り組みを続けています！

平成19年、種もみの消毒を60℃の湯に漬ける湯湯消毒に切り替えました。毎年JA全職員が24時間体制で臨む大変な作業ですが、これで3種類の殺菌剤を使わずにすみます。JA管内の農薬使用は地域の慣行の3割減ですが、今、5割減をめざしています。



JAたいせつ 組合長 柿林孝志さん

- 生産者数 381人
- ◆水稲の作付面積…3,749ヘクタール
 - ◆米の集荷量…180,44トン(2010年)
 - ◆お米を使ったアイスクリームや、トマトジュースなど加工品も製造しています。

広い田んぼに輝く稲穂、彼方にピンネシリ ～JAピンネにて～



こうやって調べるんですね！



正面の山がピンネシリです



大きなコンバイン(稲刈り機)。座席の高さは想像以上でした！

一粒ずつのモミのふくらみ方は順調でよいお米になりそうです。ただ今年は稲穂の本数が少な目で、収穫量がちょっと心配とのこと。

ピンネシリはアイヌ語で男山。マチネシリ(同、女山)とツインで地域の象徴的な山だそうです。



左から山田さん、生産者の宮本さん、日高さん



この袋の中に約1トンの玄米が入っています！

今や北海道の米の味は本州以南の米に追い付き、追い越せです！うまさに自信あります！

たくさんの生き物が生息する田んぼを大切に ～JAたいせつにて～

北海道ならではの悩みなね。

米袋が自動で巨大な棚に積みれ、出荷を待ちます。



生育状況をデータ化して徹底研究する、新しい試みに積極的に取り組むなど、まさにフロンティア精神！左から生産者の木下さん、相澤さん、高見さん



病気や害虫よりも、天候や気温の方が心配だね。

わ～！畑に見せてやりた～い

「田んぼアート」北海道米の認知度を上げ、安全でおいしいお米作りをアピールする取り組みです。

<産地訪問を終えて>

普段なにげなく食べている「ななつぼし」。こんなにいろいろな研究を重ねて、生産者の皆さんの手間と愛情がこめられていたとは！特別栽培と表記するためには並々ならぬ努力が必要ということなど、商品にはさまざまなドラマがあるのだと改めて認識しました。北海道米の良い面をたくさん知り、いっそう安心しておいしく食べることが出来ます。(山田晶子さん)

北海道のお米が以前と比べ物にならないほどおいしくなったのは、農協や生産者の方の研究と努力の成果です。アマガエルやエソサンショウウオが住む田んぼで、きれいな水をおしなく使って作られた安全なお米。生産者の皆さんが元気で肌もつややかだったのが、お米のよさの何よりの証拠だな、と思いました。子供にもいっぱい食べさせてあげたいです。

(小高真知子さん)