



コープの指定産地米 **秋田編**

産地訪問紀行 vol.5



8月3日(水)~4日(木)、コープの指定産地米CO-OP特別栽培米秋田大潟村あきたこまちの産地を、組合員2人が訪問しました。(コープしずおか岸沢裕子さん、コープかながわ秋本茂子さん)
現地では(株)大潟村カントリーエレベーター会社の皆さんや、生産者の池田正樹さん、丹羽清三さん、工藤勝さん、佐藤尚徳さんにお話を伺い、佐藤さんの田んぼを見学しました。
また東洋一の規模を誇る「カントリーエレベーター(収穫した米を保管する施設)」も見学しました。



(株)大潟村カントリーエレベーター会社 **CO-OP 特別栽培米 秋田大潟村あきたこまち**

《CO・OP 特別栽培米 秋田大潟村あきたこまちの産地情報》



大潟村は、かつて琵琶湖に次ぐ日本第二の広さを誇った湖「八郎潟」を干拓して作られた村です。1966年~1973年に全国から入植者が移住し、大変な苦労の末に新たな農村を作り上げました。

村の周囲は全長52km。東京の山の手線がすっぽり入る大きさです。村をぐるりと干拓堤防が囲み、その外側を「調整池」が囲んでいるため、村に入るには必ず橋を渡ります。

湖底を田にしたため、土が非常に肥沃です。

健康な稲を育てる条件を備えた村・大潟村 ~(株)大潟村カントリーエレベーター会社の島山さんに伺いました~

大潟村で生産されるお米は、特別栽培や有機栽培の割合が約4割ととても高いんです。その理由は…

- ① 大潟村は湖を干拓して作られたので、土には太古から蓄積した魚介類や海藻類の養分が豊富に含まれる
 - ② 海が近く、日本海側から吹く風が病害虫を抑制。
 - ③ 周りに高い山がないので日照時間が長い
- つまり、健康な稲を育てる条件を備え、農業・化学肥料を減らした栽培に適している気候・土壌なんですよ。



- ◆ お米の生産者数 519軒
- ◆ その内、88人が所属する生産グループがコープのお米を生産している
- ◆ 水稻の作付面積…約2770ヘクタール (2011年。米粉などに加工する稲も含む)



1枚1枚の畑に立てたボードに使用する肥料、農薬、その時期を明記

肥料に「有機ベレット」使用って書いてあるわね。使える農薬の名前や量まで…細かい!

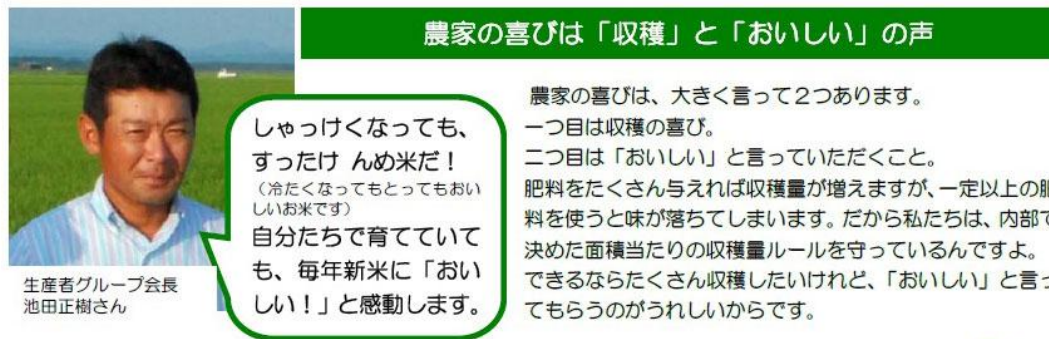
私の田んぼだから佐藤尚徳って名前が書いてあるでしょ?



田んぼから出たものをまた田に戻すんですね。

「有機ベレット」というのは、大潟村のお米から出された「もみ殻」や「米ぬか」などを発酵させて円筒形の粒状にした堆肥です。私たち全員が使っています。

秋本茂子さん、岸沢裕子さん(左から)



農家の喜びは「収穫」と「おいしい」の声

しゃっけくなくても、すったけ んめだ!
(冷たくなってとってもおいしいお米です)
自分たちで育てても、毎年新米に「おいしい!」と感動します。

農家の喜びは、大きく言って2つあります。一つ目は収穫の喜び。二つ目は「おいしい」と言ってくれたこと。肥料をたくさん与えれば収穫量が増えますが、一定以上の肥料を使うと味が落ちてしまいます。だから私たちは、内部で決めた面積当たりの収穫量ルールを守っているんですよ。できるならたくさん収穫したいけれど、「おいしい」と言ってもらうのがうれしいからです。

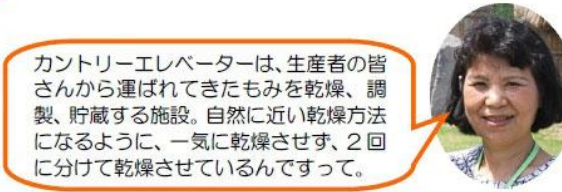


出荷の直前にもみすり ~カントリーエレベーター~

大潟村カントリーエレベーター



注文を受けてから出荷する分だけ【もみすり】するので、通年で新米と変わらないおいしさを私たちの食卓に届けることができます。



カントリーエレベーターは、生産者の皆さんから運ばれてきたもみを乾燥、調整、貯蔵する施設。自然に近い乾燥方法になるように、一気に乾燥させず、2回に分けて乾燥させているんですって。

<産地訪問を終えて>

お米ができるまで、たくさんの工程があるんだと知り勉強になりました。生産者の皆さんの米作りに対する姿勢に、匠の技や毎日の努力を垣間見た気がし、家に戻ってからあらためて感謝しながらご飯をいただいています。(岸沢 裕子さん)

青々と広い田んぼに感動しました。また、カントリーエレベーターの機械を操作する操作盤はまるで飛行機の操縦盤のように複雑で、操作をマスターするのに何年もかかるのお話を聞き、大変驚きました。常においしいお米を出荷する為に、色々なところで努力されていることがとてもよくわかりました。(秋本 茂子さん)