



コープの指定産地米 秋田編

産地訪問紀行 vol.8

8月24日(水)～25日(木)、コープの指定産地米CO・OP秋田あきたこまちの産地を、組合員2名が訪問しました。(コープかながわ菊入亜紀子さん、コープしずおか吉川由美子さん)

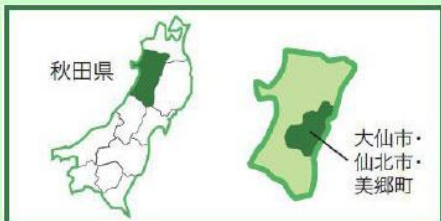
現地では生産者の一人、大西章さんの田んぼで、お米作りに対する思いを伺いました。また、JA秋田おばこの米穀課の鈴木さん、高橋さんより16万俵ものお米を保管できる「おばこライスターミナル」、種子を一括管理している「水稻種子温湯消毒施設」の案内していただきました。



JA秋田おばこ
CO・OP 秋田あきたこまち

《CO・OP 秋田あきたこまちの産地情報》

CO・OP 秋田あきたこまちのふるさととは、秋田県の内陸部に位置し、東は奥羽山脈を隔てて岩手県と、南は冬の小正月行事「かまくら」でその名を知られる、横手市、西は秋田市・由利本荘市とそれぞれ接しています。管内の総面積は2,128km²と、東京都の面積にほぼ匹敵するほどの広さを誇ります。



米どころ秋田においても、管内一帯は国的に有数の穀倉地帯で、奥羽山脈に源とする清冽な水と肥沃な土で育てられた良質米の産地として知られています。

米取り扱い量日本一！ 誇りをもった米作り

土と肥料にこだわって、収穫量より質を重視！生産者はオリジナル肥料「おばこの大地」でしっかり田んぼの土づくりをし、さらに植物由来有機質入り肥料を施用します。また米のタンパク質の含有値などはきびしい数値目標のもとで管理しています。



JA秋田おばこ 米穀課 高橋 直哉さん

「食の安全性」を示す、履歴開示生産者はマニュアルに基づいて栽培し、高品質の米の保持に努めています。また農作業の実施日、肥料の散布状況、農薬の使用内容などを記録、お米の生産履歴を開示しています。

あきたこまちは冷めてもおいしいお米です！炊きたてのにおいしさはもちろんのこと、冷めても、もちもち。おにぎりやお弁当にも最適なお米です。



生産者戸数 12,000戸
◆水稲作付面積…20,780ヘクタール
◆米の集荷量…84,660トン(2010年)

減農薬は、農薬を深く理解することから
～消費者が食べたいと思う米づくり～



「百姓は一年に一度の勝負。」
「最後までお米を作って死ねたら本望」の言葉に誇りを感じました。実際につづっている方の言葉が心に響きました。



左から生産者の大西さん、菊入さん、吉川さん

種もみを消毒する施設にも伺いました。稲の種子用のもみは、食べるお米とは完全に分けて、別に管理しています。



「おばこライスターミナル」は品質管理の切り札 ～選別から保管まで、頼りになるお米の保管基地～

自動ラック式の低温保管装置
でお米を集中管理しています。

温度管理も在庫管理も全自動。倉庫に対するイメージが変わりました！



生産者から出荷された米を粒選別機、石抜機、色彩選別機、均質化装置などにかき、通年一定の温度でお米の品質・食味を保持。9,600トン(16万俵)のお米を保管できます。

<産地訪問を終えて>

米作りは一年に一回、特に大曲の花火の頃の台風には注意していて、台風がやって来そうなどときには、朝早くから作業をして、台風の前には刈り取ってしまうなど、苦労がうかがえました。またJA秋田おばこ管内は、「もともと稲作に適している土地だ」と何度かおっしゃっていて、米づくり(生産量日本一)に対する誇りを感じました。(菊入 亜紀子さん)

今までの個々での米作りから集団で農業法人とし協力しながらの米作りにシフトしていて、農家に対するイメージが変わりました。生産者の大西さんの「これからは消費者のニーズに合わせたお米作りを」の言葉には衝撃を受けました。消費者も「安ければいい」という考えや、風評に惑わされないことなど、変わっていかねばと強く思いました。(吉川 由美子さん)