

「うちの米が一番うまいよ！」  
JAいわて花巻 生産者 照井さん



# コープの指定産地米 岩手編 産地訪問紀行 vol.2

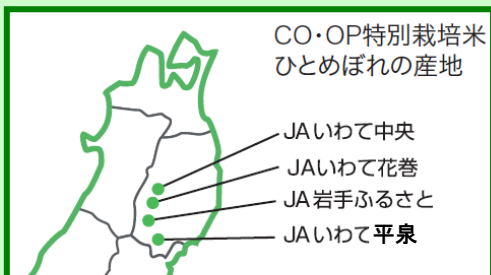


「僕らのお米、自信を持ってお届けします！」  
JA 岩手ふるさと 青木さん

JAいわて花巻・JA岩手ふるさと  
CO・OP 特別栽培米  
岩手ひとめぼれ

## 《CO・OP 特別栽培米 岩手ひとめぼれ

### の産地情報》



CO・OP 特別栽培米岩手ひとめぼれのふるさとは岩手県の中西部から南部。北上盆地を中心とした地域で栽培されています。昼夜の温度差が大きいため、甘みのある良質なお米が実ります。稲の栽培には、北上川をはじめとした

「きれいな水」を豊富に使用しています。また、岩手は全国でも有数の畜産業が盛んな地域。堆肥を使用した栽培も広く行われています。今回は生産している4農協のうち「JAいわて花巻」と「JA 岩手ふるさと」を訪ねました。

## 栽培する過程も含めて「商品」です！ ～JAいわて花巻にて～

7月11日(月)～12日(火)、コープの指定産地米CO・OP特別栽培米岩手ひとめぼれの産地を、組合員6人が訪問しました。

(コープかながわ平野澄子さん、鈴木涼子さん、村山敦子さん、コープしずおか河合淳子さん、小林文枝さん、市民生協やまなし舂谷比代さん)

現地ではJAいわて花巻の皆さんや、生産者の1人、照井克洋さんにお話を伺い、照井さんの田んぼを見学しました。また収穫した米を保管する「花巻東部ントリーエレベーター」も見学。

安全・安心なお米を育てるための取り組みや思いを伺いました。

JAいわて花巻全体で、田んぼ1枚につき1枚の用紙で使って農薬や肥料を記録する取り組みをしています。

記録は大変だけれど、お米を作る過程・背景を含めて商品だと思っています！



照井さん(右から2人目)の田んぼを訪問した6人の組合員



細かい記録ですね

栽培管理記録簿→

生産者の照井さん

## 皆さんにもっとお米のことを 知ってほしい！

「組合員の皆さんには、もっともっとお米を作る過程のこと、お米のことを知ってもらいたい」と照井さんが熱意を込めて話してくださったのが印象的でした。

栽培の記録は、私たちの取り組みを分かってもらうために必要な作業の一つです。

照井さんのご自宅に隣接する農作業用の建物内で、照井さんの「栽培管理記録簿」を見せていただきながらお話を聞きました。

## お米は「ごはん」になるまで水加減

稲作で特に大変なのは、水管理。田植え後、急に暑くなったときに水管理を怠ると、水にプカプカと藻が浮いてきて、稲の根元を日光からさえぎり、稲の成長が悪くなってしまいます。しかも、風が吹くと稲に藻が当たって倒れてしまうことも…と照井さん。

私たちが田んぼに行ったときは、稲の根に酸素を送るために数日間田んぼの水を枯らす「中干し」をしていました。

JAいわて花巻の方が、「お米は『ごはんになるまで水加減』と言われます。育てるのもお米を炊くのも水加減が大切なんです」とおっしゃっていた意味がよく分かりました。



ええっ？

稲も夏ばてするの!?

暑い時期は毎朝水を入れ替えて田んぼの水温を下げるんです。稲が夏ばてしないようにね。



1つのサイロで500トンもの粳が保管できるカントリーエレベーター。ここが粳を保管するサイロです。

## 花巻東部カントリーエレベーターにて

カントリーエレベーターは、収穫したもみを保管に適した温湿度に乾燥、調整し、出荷まで保管するところ。生産者のみなさんが大切に育てた米を一番おいしい状態で保管するため、12基のサイロの中にいつも風を送り、自然に近い乾燥方法で、いつでも新米のようにみずみずしいお米を提供できるシステムになっていました。

## 地域一丸となって節減対象農薬・化学肥料を減らして栽培!

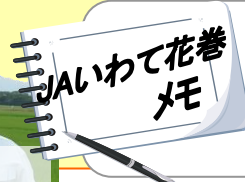
～JAいわて花巻の職員の皆さんに伺いました～

JAいわて花巻の宮野目地区では約90人の生産者全員が「特別栽培」※でひとめぼれを育てています。農薬を減らすために一番大切なのは、気候や稲の状態などをよく観察して、イモチ病やカメムシが発生する前に適切に農薬を使用すること。宮野目地区では、散布用ラジコンヘリコプターで地域一斉散布をしています。

それによって、1箇所が発生した病害虫が他の田んぼに移るということもなく、効果的に予防・駆除ができるんです。カメムシの発生を防ぐための「あぜ」の草刈りを同じ時期に行うなどの地域一体となった取り組みを行っています。 ※地域通常の慣行栽培より節減対象農薬・化学肥料の使用を半分に抑えた栽培方法のこと。



JAいわて花巻、JA全農いわての職員の皆さん



- ◆お米の生産者数 約4,000人
- ◆水稲作付面積…7,982ヘクタール(2008年)
- ◆コープの産地指定豚肉「茶美豚」の産地でもある。2009年からは、ユーコープと連携し、飼料用米を栽培、「茶美豚」に与えている

# 田んぼに立つ札が「特別栽培米」の印 ～JA 岩手ふるさとにて～

岩手県にそろそろ秋の気配が近づいてきた8月30日(火)～31日(水)に、組合員2名(コープかながわ山中悦子さん、コープしずおか山田万帆さん)がJA岩手ふるさとを訪問し、みなさんの米作りにかかる思いを伺いました。またJA岩手ふるさとの青木さんに田んぼを案内していただき、栽培の工夫をお聞きしたり、水沢カントリーエレベーターでは、もみの集荷から出荷までの流れを教えてくださいました。

ひとめぼれの田んぼに、緑の札が立っています。農林水産省のガイドラインに基づいた「特別栽培米」であると示した札です。



私は「基準どおりに栽培しています」という自信と信頼の証のように感じました！



左から JA 岩手ふるさとの青木さん、山中さん、山田さん

若い職員に、自分が作った米がどこで売られどんな人に食べてもらっているのか、もっと伝えたいですね。



農家はなかなか消費者と接することがありませんから、貴重な機会です！  
JA岩手ふるさと 小野寺 良 さん

## 水沢カントリーエレベーター

生産者が収穫したお米はもみのままはカントリーエレベーターに運ばれ、粃を保管するサイロの湿度や温度を最適に保ち、お米のおいしさを逃さないよう大切に保管しています。

搬入時はまずもみを目視検査し、受け入れに適した米かどうか品定めをするそうです。「基準に合わないものは受け入れない。」という厳しさを感じます。消費者に安心して食べられるおいしいお米を届けたいという思いが伝わります。

出荷する時にもみ摺りします。「今、もみ摺りをしたばかり」なので「今摺り米」って呼ぶんですよ！



もみ摺りしたてなら、おいしいわね！

## 後味の甘さが自慢の美味しいお米です

JA 岩手ふるさとの水沢地区は北上川流域の水田地帯。夏には蛍も飛ぶ自然豊かな地域で、大切にお米を育てています。

私たちは「世界一の安全・安心な産地」をめざして、栽培基準、栽培履歴、生産状況の公開を積極的に行っています。

栽培計画に基づいた栽培がされているかの確認をしながら、全員でおいしい米づくりに取り組んでいます。

ひとめぼれのおいしさの特徴は、食べた時の後味に甘みがあることです。ぜひ、この甘みを味わってください。



JA岩手ふるさと 小野寺 和吉さん

## 見事な田んぼアートも楽しみました！

毎年田植えには子どもから大人までたくさんの人が参加。今年は3種の稲を植えわけて、特産品の前沢牛を描きました！



- ◆水稲の作付面積…15,092 ヘクタール
  - ◆特別栽培米岩手ひとめぼれの収穫量…13,720トン
- 米作り以外にも、野菜・花・畜産業が盛んな地域です。

## 〈2つの産地への訪問を終えて〉

JA いわて花巻訪問に参加した6人の皆さんより



後列左から 村山さん、鈴木さん、舛谷さん、平野さん、  
前列左から 小林さん、河合さん

安全、安心でおいしいお米を作るために生産者の方々はがんばっていると実感しました。確かな品質、暮らしを守る低価格を維持するのは生産者の方たちだけではできません。私たち組合員も確かな目と高い意識を持ち、生産工程も含めてお米を選んで、一緒に産地を買い支えていきましょう！  
(舛谷 比代さん)

田んぼの広さに感激しました！生産に対する意欲には本当に感謝です。あれだけの気持ちで取り組みれば、良いお米、おいしいお米がとれるはずだと思います。  
(小林 文枝さん)

宮野目地区のお米を乾燥させてもみのまま保管している「カントリーエレベーター」も見学しました。そこでは食味検査をし、生産者へおいしさ評価をフィードバックして、毎年品質が向上していくようにしていました。カントリーエレベーターではモミのまま一定温度以下で貯蔵することで、いつでも新米のようにみずみずしいお米を提供できるそうです。  
(河合 淳子さん)

細かい所まで心配り、大切に育てていることを知り、特別栽培米を地域ぐるみで育てているグループの意識の高さ「ひとめぼれ」米に対する思いを感じることができました。それを育てていくにはやはり強いリーダーシップも必要で、外部の方（ここではJA）の指導や説得、情熱も大きな力になったのだらうと思いました。  
(平野 澄子さん)

「花巻東部カントリーエレベーター」見学させていただき、1つ1つの乾燥貯蔵サイロの大きさに驚きました。また、保管方法が昔に比べて良くなったため、新米と古米で水分量が変わらず、昔の様な水加減の必要が無くなってきていることの疑問が解決したことは、新しい発見でした。  
(村山 敦子さん)

花巻東部カントリーエレベーターを見学して、近代的な施設で米の品質管理をしている様子が良く分かった。岩手ひとめぼれのみずみずしいおいしさのわけに納得した。  
(鈴木 涼子さん)

## JA 岩手ふるさと訪問に参加した おふたりより

消費者へよりおいしい新鮮なお米を提供するためにお米を出荷する時にもみがらから玄米にする（今摺り）をして出荷していた。また、もみがらをより自然乾燥に近づけるためにバーナーではなく風で乾燥していました。  
(山田 万帆さん)

田んぼでは特別栽培米の立て札がついておりました。化学合成農薬や化学肥料の使用を減らして栽培されたお米です。月の半分くらいを薬ではなく生産者の方が田んぼで草を取ったり刈ったりしていると聞き、びっくりするやらありがたさが身にしみました。  
(山中 悦子さん)

