



始まりました

二十二年度 大潟村の米づくり

相次ぐ異常気象のせいで野菜の高騰が続いた春先。気まぐれな自然を相手に、今年も米づくりの真剣勝負が開始された。

4月中旬まだ寒さの残る中、春とはいえ最高気温が10度に満たない日々が続く大潟村では、催芽から種まき育苗へと目が離せない田植え前の気をつかう作業が進められていた。取材に尋ねた田んぼの持ち主は田中弘志さん46歳。入植者二世で70代の父親と共に15haの田畑を管理している。

常気象が続くといつか田がタメになるかわからない故の、助け合い精神である。想定外の低温予報が出されると、会員宅にはFAXで稲作管理注意報が流される。

種まきの前に種籾は60度のお湯に10分間つけて殺菌され、充分に水を含んだ後に催芽し、ようやく苗箱にまかれ上から薄く土をかぶせられる。そして苗箱は適温のビニールハウスの中に並べられ発芽が待たれるのである。「種まきが終わっても残った種籾は袋に入れて湿度を定めて保存しているんですよ」と

発芽を経て田植えまでの育苗期間中は、玄米黒酢を300倍に薄めたものを苗にかけ、殺菌作用を施して農薬の使用を極力押さえる工夫が行われる。これは、より安心安全な米を目指す同友会の米づくりの特長と言える。

田中さん。今年から大潟村同友会では、育苗に失敗したメンバーが出た場合、会員同士で種籾を分け合う制度を作ったからだと言います。昔と違いこれだけ異

田中さん親子の農作業は分担制、弘志さんがトラクターで田起しをする間、父親はビニールハウスの中で健康な苗が育つよう目を光らせている。長年の経験値を活かす父親と新しい農作業にチャレンジする弘志さん。一緒にうまくやってくコツは互いの仕事を尊重しあうことだとか。「親父の言いたいことはあうんの呼吸でわかるからね」今頃は田植えも終わり次の作業に入っている時期だろう。



①この広い田んぼを管理する田中弘志さん。田起しの第1条件は地面を均平にすること。風上・風下を見ながら最終的には植えた苗の高さが揃うように土壌がつくれる。



③大切に保存されている種籾。

②青々と育った苗。後は田植えを待つばかり。

続きはAgまたは同友会HPで!!

収穫したての新鮮なお米を大潟村から直送

美味しいお米をお届けします

特別栽培米 復刻こまち

5kg **2,646円** (税込)

にてご提供 ※別途送料がかかります。

「復刻こまち」とは、氷温冷蔵保存されていた20数年前の「あきたこまち」原々種を取り寄せ、「味・色つや・食感」が絶賛された初期の「こまち」の美味しさを同友会独自の栽培により復活させたお米です。大潟村の大自然の恵みにより、化学肥料・農薬の使用量は通常の半分以下。特別栽培米に認定されている安心・安全なお米です。最高の「こまち」をぜひご堪能ください。



※詳細は下記までお問い合わせください。



(株)大潟村同友会

<http://www.okome.jp/>  
TEL.0120-410-558 FAX.0120-041-582