

がんばっています 羽生の米づくり

—安全でうまい米・新たな品種への挑戦—

現在、日本の食料自給率は約40パーセントと、主要国の中では最低の数字で、食料自給率の向上は日本の大きな課題となっています。また、全国の耕作放棄地は農地の1割弱を占め、埼玉県よりも広い約39万ヘクタールに拡大しており、羽生市も後継者不足や耕作放棄地の増加など、農業に関する多くの課題を抱えています。

このような中でも市内には、米の名産地に負けない美味しい米の生産や、新しい品種へ挑戦している農家もたくさんあります。これらの中から、最近話題になった3軒の農家の取り組みについてご紹介します。

米・食味分析鑑定コンクールで金賞受賞



戸山 正孝さん

戸山正孝さん(今泉)は、昨年11月に福島県岩瀬郡天栄村で開催された「第11回米・食味分析鑑定コンクール」に出品した「彩のかがやき」で金賞を受賞しました。

このコンクールには、全国そして台湾、アメリカ合衆国など外国からの応募もあり、たくさんのお農家から自慢のお米が出点されました。全部で2888点の応募があり、このうち約9割を「コシヒカリ」が占める中、戸山さんは埼玉県のブランド米「彩のかがやき」で挑戦し、食味値などが認められ、みごと金賞を受賞されました。

長年米づくりに携わる中、本格的に環境に配慮した農業を始めて、かれこれ25年、安全・安心な農法が目指されるだいが前から取り組んでいます。

きっかけは他の町で実施していた牛フンやもみ殻、間伐材のチップなどを使った堆肥での稲の栽培

を視察したことでした。

凝り性の性格でもあるため、農薬を極力使わない安全な方法で、消費者に安全でおいしいお米を提供したいと、自家消費米と区別なく稲の栽培に取り組んでいます。

もみの温湯消毒はもちろん、極力農薬は使用せず、田んぼの畦の草取りにも除草剤は使わず専用の機械で刈るなど、安全なお米を提供するために労を惜しみません。

また、おいしい米づくりの条件とも言われるきれいな水で稲を育てるため、井戸を掘り、熱い夜にも冷たい水を田に引くことで、おいしいお米の条件とされる寒暖の差を演出したりもしています。

戸山さんは、平成8年から一昨年末まで羽生農法研究会の会長としても活躍され、会員の皆さんとともに、おいしい米作りのために研究を重ねています。

お店で「この前と同じお米をください」と戸山さんのお米を指定して購入されるお客さんもいるそう、丹精込めて育てたお米が、美味しいと言われるときが一番の喜びですと語っていました。

「もう76歳だから」と笑顔で話しながらも、これからの米作りに対する情熱が伝わってきました。

日本一おいしい米コンテスト in 庄内町でベスト12



長谷川 憲史さん

長谷川憲史さん(稲子)は、昨年11月に山形県東田川郡庄内町で開催された「第3回あなたを選ぼう日本一おいしい米コンテストin庄内町」にコシヒカリを出品し、ベスト12入りを果たしました。

全国から募集した294人の審査員による味や香り、食感などの総合的な予審査で、長谷川さんのお米は決勝大会に進出する上位

30位に選ばれました。そして決勝大会では、コシヒカリの味などが認められ、見事ベスト12入りとなりました。

長谷川さんは、会社を退職して羽生へ戻り農業に従事したのが12年前、初めは近所の方に教わりながら仕事を覚え、数々の失敗も経験したそうです。

農家には常識といわれる知識もなく、失敗の連続で収穫のほとんどないときもありました。

その後、収穫量も徐々に増加し、専業農家となった平成14年からは、安全でおいしい米づくりを第一の目標に、幾多の研究も重ねてきました。

コシヒカリを栽培するにも、違う産地のもみを仕入れて栽培し、

地産地消に向けて 酒米「山田錦」に挑戦



熊倉 光男さん

熊倉光男さん(三田ヶ谷)は、埼玉県内で栽培するのが難しいとされる酒造好適米「山田錦」の栽培に挑戦しました。

羽生の地酒づくりに使われているお米は県外産が多く、羽生で生産できれば地産地消にもなるため、長年の米作りで培った知識を頼りに山田錦の栽培に取り組みました。昨年4月に種をまき、5月上旬に82アールの田に田植えを行って



味を比べた結果、耕作する土地に合う埼玉産のもみにたどり着きました。品種によって合うもみの産地があり、それぞれ違う場所から仕入れているそうです。

また、農薬を使わないよう、古い機械を改良した草取り機を作ったりと、稲の育成以外にも数々の工夫を凝らし、稲作に取り組んでいます。

お米の直接販売も行っており、南は九州、北は米どころの秋田県からも注文があるそうです。

農業には、安全で美味しいものを作らなければならないという消費者に対する重い責任を感じるが、失敗を恐れず挑戦できる権利もあり、米づくりにはサラーマン時代とは違った生きがいを感じると話していました。

熊倉さんは「TEAM米ネット」をはじめとする仲間や、県加須農林振興センターの皆さんなどの協力もあり、台風で若干の稲の倒伏があつたものの、無事収穫を迎えられたと話し、また肥料の調整や稲を倒さないよう苦心することも多かったが、今年はさらに良いものを栽培できるよう、引き続き挑戦したいと、新たな決意も述べられています。

この取り組みは、地域農業の新しい分野を開拓するモデルケースとしても注目されており、集められたデータは貴重な資料としても活用されます。

なお、熊倉さんの栽培した山田錦によるお酒は、市内の南陽醸造(株)で「羽生産山田錦を使用した「花陽谷」の銘柄で販売されました。

有料広告

安心と信頼のご葬儀

セレモニーサイト

24時間対応・事前相談承ります。

☎048-578-4101

羽生市東7-14-1

羽生市役所前

迎春

一級建築士事務所
小林宏充建築設計事務所

当事務所は建築設計のみならずホームページ作成も承ります
お気軽にご連絡ください。

羽生市南6-7-21

MAIL koba-archi@rainbow.plala.or.jp
URL http://www7.plala.or.jp/archi-tora/
TELEPHONE 048-563-1343 FACSIMILE 048-563-1315

相続・遺言・後見・離婚

お一人で悩まずお気軽にご相談ください。
行政書士はみなさまの身近な法律家です。
年中無休ですので、土日祝日も対応いたします。

電話 048-580-7391(川島・出井)

身近な相続・遺言・宅地建物・離婚相談室

羽生市東6-9-1ケンコーセンター前ビッグエー並び(P有)