

長畝ふるさと通信

【2019年8月号】

■ さあ、収穫の秋です！

令和1年産コシヒカリの出穂は例年より2日ほど早く8月10日頃でした。台風10号の影響もなく順調に生育しています。9月20日前後にはコシヒカリの刈り取りが始まる見込みです。今年は田植え後の初期生育も良く、適度の雨も降ってくれたおかげで昨年と比べたら稲姿も良好です。7月末には急遽、追肥もしたので計画収量が見込めると期待値も増し増しの今日この頃。あとは台風直撃さえなければと神様にお願いするだけです。



■ 現地視察交流会

8月25日、お米屋さんの現地視察交流会を開催しました。今年の参加業者さんは8業者10名。いつものように圃場とライスセンター施設を視察していただいた後、意見交換会となりました。平成20年産から始まった「朱鷺と暮らす郷コシヒカリ」の販売はトキ野性放鳥の話題性もあり順調に販売高が伸びたものの、他産地のブランド米との産地間競争が激しくなった平成25年頃から毎年右肩下がりに販売高が落ちている現状をお伝えしました。お米屋さんからは今後「長畝の独自ブランド」をどう確立していくかという課題を頂きました。品質の向上や食味の均一化はもちろんのこと、佐渡の中の「長畝米」としての明確な差別化は図れないものかと…。何年も前から求められている課題ですが、未だに妙案は浮かんできません。何をどう、誰に伝えたらいいんでしょうか。悩みは尽きません。(右は地上防除の様子、頭から農薬まみれです)



■ 世界最高米を見た

トキの田んぼを守る会の視察旅行で飛騨高山へでかけました。毎年、食味鑑定士協会が主催する「食味分析鑑定コンクール」で金賞を受賞する生産者が何人もいます。標高650mの奥飛騨で生産活動をしている常連受賞者の「まんま農場」さんで「味度値を上げる秘訣は何ですか？」と聞くと、「登熟期の気温の寒暖差でしょう」と・・・標高の高さがポイントだと言われてしまうと、立地条件では逆立ちしてもかなわないと痛感した次第です。(雲がすぐ目の前にある天空の田んぼ)



■ 世界最高米は世界最高なのか

まんま農場さんのコシヒカリは東洋ライス(株)が販売する「世界最高米」の原料になっているそうです。世界最高米とは同社が厳選した原料米を熟成・精米し、ギネス世界記録に認定された最高級米の事で、その価格は1kg当たり10,000円もするそうで、どこのだなた様がこんな値段のお米をお召し上がりになるのか想像もできません。ちなみに生産者からの買取価格は1kg1,900円だそうで、JA佐渡のトキ認証米の買取価格が1kg250円程度ですから遥かに及びません。これこそが「ブランド米」というのでしょうか、世界最高かどうかを決めるのは食べたご自身の判断ですから、もしかしたらわが社のおコメが世界最高米だと評価してくれる奇特な方もいらっしゃるのでは？佐渡の金北山が標高1173mですから、ひょっとしてそこでコメづくりができれば・・・。バカの発想はこの程度です。

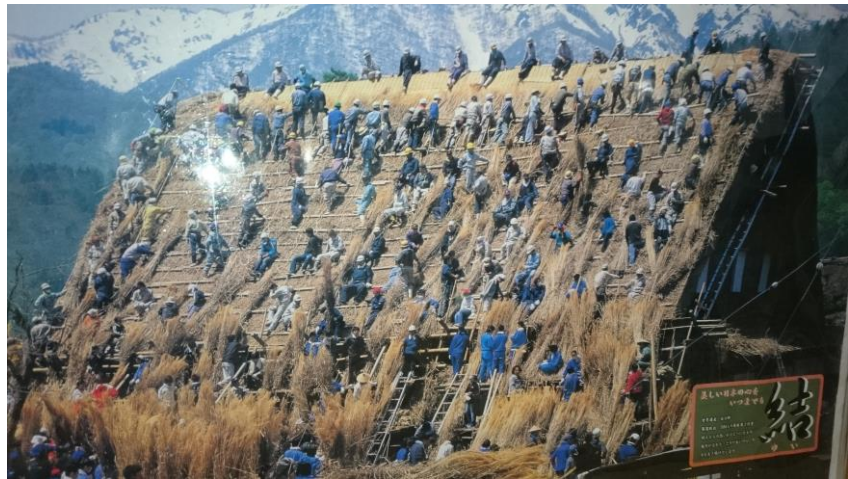
■ 白川郷にて・・・

せっかく飛騨高山まで来たんだからと合掌造り集落で有名な「白川郷」へ行きました。

本当は雪景色が見たかったのですが、小雨混じりの霞んだ風景も趣がありました。ただ、圧倒的多数の外国人観光客(特にアジア系言語が多かった)に毎日囲まれて日常生



活を送っている白川郷の住民のみなさんはどう思っているのでしょうか。自分の生活圏がこんな状況になったら、おそらく耐え切れずに引っ越してしまうでしょうな。ご心労お察しいたします。



■ 大切なものはみんなを守る

上の写真は白川郷の民家に展示されていた、合掌造りの茅葺き屋根の吹き替え作業の様子です。500人もの人々が集まって共同作業をしている様子ですが、よく見ると大半は作業もせず高い屋根から見える景色を眺めているように見えます。それでも「大切なものはみんなを守る」の精神はよく見て取れます。

おコメも日本人にとっては大切なものです。時代や環境の変化で様々な食べ物を食べることは決して悪いことではありません。ただ一方で美味しいお米を作って、みんなで食べて支えあう文化をこれからも大切にしてもらいたいと思います。

■ 是非、佐渡の農業の担い手になってほしい

8月27日、WCS跡地に今年もキャベツ栽培に取り組むべく、苗の定植をしました。その数約10,000株。昨年は初めての取り組みとあって要領を得ず、品質にもばらつきが出てしまい収益には結び付きませんでした。今年はリベンジマッチで圃場を変えたり、植え付け間隔を広げるなど工夫をしています。

定植機に乗っているのは弘前大学からインターンシップで実習に来た女子大生です。出身は宮城県ですが「卒業したら佐渡で生産活動をしたい」と張り切っています。実習の合間に佐渡で働く厳しさや、コメ情勢の見通しの無さをとうとう説いてやりましたが意思は固そうで、キャベツのように芯の固い百姓になってもらいたいと期待しています。



■ 令和1年産米も変わらぬご愛顧をお願い致します。

年間玄米予約会員のみならず、元号は変わってもおコメの品質は変わりません。たくさん召し上がってください。

おかわりは自由です。