関東版

NOSAI
▶NOSAIぐんま ☎027(251)5631
▶NOSAI埼玉 ☎048(645)2143
▶NOSAI千葉 ☎043(245)7449
▶NOSAI山梨 ☎055(228)4711

茨城県、栃木県、東京都、神奈川県でも1月1週号関東版を制作しています。QRコードからご覧ください。

ブランド米 際立つ個性

県の独自品種や地域特有の名前が付いたブランド米は、近年ますます注目を集めています。栽培地の風土が育む食味が魅力の一つで、それぞれの個性が際立っています。地産地消の観点からも人気が高まり、多くの消費者に親しまれています。好みの味や食感を探しながら、地域ごとの特色を楽しめるのも魅力です。今回は群馬県、埼玉県、千葉県、山梨県のブランド米を生産する農家をご紹介します。栽培方法や安全性への配慮、生産に懸ける思いなどについて聞きました。

金賞受賞の「雪ほたか」

小林 仁志さん　群馬県川場村

日中の気温見極め水管理

たわわに実った稲を手に小林さん

【群馬支局】「品質とブランド力を高めていきたい」と話すのは、川場村立岩の小林仁志さん(46)。父と母の3人で水稲10ヘクタールなどを栽培している。主力米として、川場村産「コシヒカリ」をブランド化した「雪ほたか」を作付けしている。皇室献上米に選定されることもある雪ほたかは、川場村での生産や栽培講習会への受講などの基準を満たさなければならない。

小林さんの米は、甘みが非常に強く、冷めてもおいしく食べることができる。米・食味分析鑑定コンクールで金賞を何度も受賞している。

「基本通りに作ることが重要」と話す。栽培に欠かせない水は、武尊山からの雪解け水を利用しており、水温が低い。田んぼの水張りは夕方に行い、翌朝には止める。水温が低すぎると生育に悪影響を及ぼすため、日中の気温の変化を見極めて調整している。

「川場村は標高が高く、水が豊富であり、昼夜の寒暖差があるため米作りに適している」と話す。

年に4～5回、生育ステージに応じた栽培講習会を開催。前年の食味スコアや等級を基に分析を行い、さらなる高スコアを目指し、品質・収量を上げるため努力する。

以前は言葉たかのブランド力から栽培をやめる人は少なかったが、近年高齢化が進み、離農者が増えている。小林さんは「空いている土地を有効活用して規模の拡大につなげ、国内外問わず、雪ほたかをさらに広めていく一助を担いたい」と話す。

(本所　石田)

高温強い「彩のきずな」

ガバレ農場　埼玉県鴻巣市

アイガモの力も借りて

アイガモを小屋に呼び戻す江原さん。手をたたくと寄ってくるようしつけている

【埼玉支局】鴻巣市にある有機JAS認証も取得している「ガバレ農場」の江原浩昭さん(64)は、水稲のアイガモ農法に取り組んでいる。管理する水田2・5ヘクタールのうち40アールでアイガモを放飼。農薬や化学肥料を使わない。

品種は「彩のきずな」。埼玉県農業技術研究センターが開発し、高温に強く、病害虫の影響を受けにくい。「安定生産が見込めるので安心して栽培できる」と江原さんは話す。

妻の広美さん(64)、次男の共百生さん(29)と3人で営農。ふ化場から仕入れたアイガモのひなを水に慣らしながら育て、6月上旬に100羽ほど放す。8月中旬まで水田を自由に泳ぎ、雑草や虫を食べて駆除している。泳いだ後が攪拌して濁るため、雑草の光合成を抑制する効果もある。雑草の中でもクログワイは食べないため、刈払機に装着する除草機「すいすいカッター　アイガモン」による手刈りも行う。

キツネやカラスなどからアイガモを守るため、ネットや防鳥用テープ、電気柵で水田を囲うほか、夜間は水田の隅に設置した小屋に戻す。放飼期間が終わると、パイプハウスに移動させて飼育。野菜を栽培するパイプハウスは施肥が不要となり、野菜の生育が良いという。

放飼期間中は、近隣住民や親子連れがアイガモを見に立ち寄る。地域の皆さんが楽しんでいることが意欲になっている。今後も期待に応えられるようアイガモ農法を続けたい」と話す。(本所　栗島)

大粒で良食味「粒すけ」

(農)アグリささもと　千葉県横芝光町

耐倒伏性強く規模拡大

収穫された新米を手に大木代表理事

【千葉支局】横芝光町の農事組合法人アグリささもとは、県が開発した主食用米品種「粒すけ」の栽培に取り組んでいる。大粒で、程よい粘り気と弾力が特徴の品種だ。2020年に本格出荷が始まった。大木康裕代表理事(68)は「条件が悪い水田でも耐倒伏性が強く、食味も良い。お客さまからの評判も良いため、面積をさらに増やしたい」と話す。

以前は、稲の倒伏による収穫作業の効率低下が課題だったが、粒すけの導入で同様の心配が大幅に減ったという。

現在は、水稲66・5ヘクタールのうち、22・9ヘクタールに作付けする。導入初年の19年に2ヘクタールだった栽培面積は、年々拡大している。

同法人は水稲のほか、麦23・9ヘクタールと大豆23・9ヘクタール、ネギ50ヘクタール、コマツナ40ヘクタールを作付け。組合員は43人で、うち12人ほどが常勤として働いている。

「今ある圃場や設備で、いかに効率良く作業するかが重要」と大木代表理事。今後について「世代交代を見据え、後継者を長期的に育成していきたい。定年後に一から覚えるのではなく、若い世代が20年ほどかけて少しずつ仕事の流れを習得し、将来的には平均以上の成果を出せるようにしたい」と話している。

(山武センター　郡司)

希少な「農林48号」

(有)Paddy Field　山梨県韮崎市

遅らせた日程が奏功

24年産
「胴割れや未熟米になりやすいため1等米になりにくいが、味には自信がある」と内藤さん。24年産から新調した米袋は、田んぼにいるさまざまな生き物を表現している

【山梨支局】「祖母のヨンパチを食べて育った。外で他の米を食べておいしさに気付いた」と話すのは、韮崎市で水稲9・5ヘクタールを栽培する有限会社Paddy Field代表の内藤将さん(34)。「農林48号」と「コシヒカリ」など水稲6品種を栽培する。

「東京米スターセレクションKIWAMI米コンテスト2023」では、農林48号が最高金賞に輝いた。

県内で通称"ヨンパチ"と呼ばれる農林48号は、1944年に「農林8号」と「陸羽132号」を掛け合わせてできた品種。食味は極良で、冷めてもおいしい。香りと甘みが強く、歯応えのあるもっちりとした食感が特徴だ。コシヒカリと比べ、出穂までが長く胴割れしやすい。いもち病にも弱いため、現在は北杜市武川町を主とした「武川筋」で生産され、他県で栽培されることは少ない。

内藤さんの米は、都内を中心に県内外の米卸業者へ出荷される。「コンテストが宣伝になり、取引先が増えている」と話す内藤さん。個人向けには通販サイトでも販売するほか、クラウドファンディングで甘酒を造ったり、作業体験も企画したりして交流サイト(SNS)で発信している。「米農家が経営できるように多くの人に米を食べてもらいたい」と話す。

「2024年は雨も降ったし夜温も下がったので、前年よりもだいぶいい」と話す内藤さん。23年の猛暑を鑑みて農林48号の栽培日程を2週間ほど遅らせた。田植えを6月10日から行い、刈り取りは10月だった。内藤さんは「涼しい気温で登熟期間が長いほど味度値(※)が出やすい。栽培時期を遅らすことのできるヨンパチは、今後の温暖化にも希望がある」と期待を寄せる。

(本所　佐藤)

※味度値とは、東洋ライス株式会社が発表した飯粒の表面の一保水膜」を測定した数値。数値が高いほどおいしく感じるという