

産直365 さんろくご

2023年
10月2回号
(A週)

寒露

もっといい明日へ
お米で
超えてく

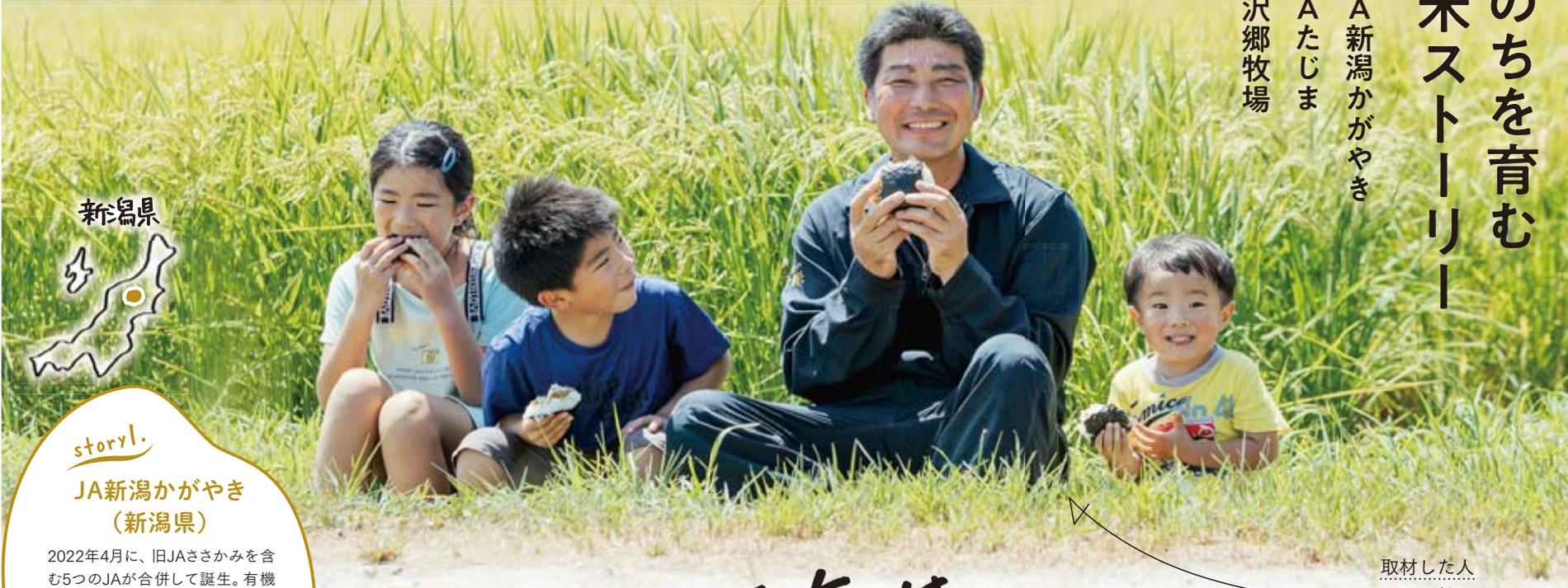
今年も開催！新米キャンペーン
新米を食べて“コメ”た思いを
送り合おう！
詳しくは裏面をcheck！

特集

いのちを育む
お米ストーリー

Contents.

JA新潟かがやき
JAたじま
米沢郷牧場



story!

JA新潟かがやき
(新潟県)

2022年4月に、旧JAささかみを含む5つのJAが合併して誕生。有機米や「エコ・チャレンジ」米の栽培にいち早く取り組んできた、環境保全型農業をリードする産地です。今年は対面での交流が本格的に再開し、「産地へ行く。」ツアーなどで多くの組合員と家族が産地を訪れました。

ささかみの元気は 田んぼから始まる！



取材した人
ひとし
青木等さん

1976年生まれ。会社勤めと米農家の兼業の後、7年前に専業農家に転身。現在は約30haで「エコ・チャレンジ」栽培や有機栽培などの米作りを行う。定番の「ごはんの友」は筋子。

猛暑の影響は新米の品質にも

稲穂が少しずつ色付き始めた、8月下旬の新潟県阿賀野市。「JA新潟かがやき」ささかみ地区の生産者・青木等さんを訪ねました。新米の出来の見込みを伺うと「かなり厳しいですね」と青木さんは眉を寄せます。

8月上旬に上陸した台風6号と7号の影響で、新潟県ではフェーン現象が発生。それぞれの台風で3日近く熱風が吹き続けたため、品質低下が懸念されるといいます。

「2015年も台風のときに2日間熱風が吹いて、米が白くなる『しらた米』が多く出たんですよ。そのときは1回だったけど、今回は2回だし、期間も長い。かなり影響がありそうです」

ただでさえ、今年は猛暑日続き。暑いときは田んぼに冷たい水を入れて温度調整をするのが鉄則ですが、外気温が高すぎるため、水もぬるくなっているそうです。

「とくに昼間は水を入れてもすぐに『お湯』になってしまうので、見回りと水管理に例年よりもかなり時間を割いています。雨もずっと降らなくて、水が枯れたようなところもあると聞いてます」

20数年の経験のなかで、ここまで水で困ったことはないと話す青木さん。ふだんなら草刈りにかける時間も水の管理にあて、稲を枯らさないように努めているといえます。

家族みんなで「農業」を楽しむ

青木さんが今、米作りと同じくらい頭と時間とかけているのが「仲間づくり」。ささかみ地区では高齢化などにもなって、「エコ・チャレンジ」米や有機米の生産量減少が課題になっていました。2022年の農協合併を機に地区外の生産者にも声をかけ、少しずつ「エコ・チャレンジ」米の栽培面積を増やしてきたそうです。

「気を付けているのは、栽培基準や農法が違っていても、その家、その人のやり方を否定しないこと。前は否定してたんですよ。収入にもつながるし環境にもいいのに、何でみんな『エコ・チャレンジ』にしねえんだろうって。今は周りに自然と気付けてもらえればいいんだと思ってます」

そのためにも、「誰がいつ見ても『青木は楽しそうにしてるね』って言われるような農業をやりたい」と話す青木さん。自身だけでなく、家族を巻き込むことも意識しています。

たとえば組合員との交流会には妻や子どもたちもいっしょに参加。家族旅行では目的地の近くに住む生産者仲間を訪ね、次世代を担う子ども同士の間も親睦も深めているそうです。夏の日差しにも負けないパワフルな青木家の姿は、農家でなくともあこがれてしまう魅力があります。

そして実際に地域内外の生産者、自治体などによる視察・相談が絶えず、引っ張りだこのこと。

「はたから見たら、よく見えてるんですよ。どんどん新しい機械も入れて、規模も大きくして。でも内情は全然、めちゃくちゃ努力してます(笑)。毎日の作業も、今日はこれでいいかと思ったときに、明日の自分が楽になるようにもうひと踏ん張りする。『余裕』ってその積み重ねなんだよね」

青木さんは「みんなが楽しい農業をやれば、自然と地域も潤うんじゃないかな」と続けます。「儲けるためじゃなく、“地域を守るため”に農業をしている感じ。俺は楽しく生活できれば、それで満足なんですよ」

(写真/豊島正直、文/西谷真実)

コトコト **642** きなり **309** きなりセレクト **343871**
エコ・新潟こしひかり(無洗米)
3kg **1,389円**(税込1,500円)

コトコト **643** きなり **310** きなりセレクト **136468**
エコ・新潟こしひかり(無洗米)
5kg **2,298円**(税込2,482円)

コトコト **644** きなり **311** きなりセレクト **343889**
エコ・新潟こしひかり
5kg **2,248円**(税込2,428円)

JA新潟かがやき、JAえちご上越、JAえちご中越(旧JAにいがた南蒲)、謙信の郷より。



育まれたのは コウノトリだけじゃない!

兵庫県

story 2.

JAたじま (兵庫県)

拠点となる豊岡市は、1971年に国内で絶滅したコウノトリの、最後の1羽が生息していた場所。地域一体となって野生復帰をめざすなか、米農家と取り組み始めたのが「コウノトリ育む農法」です。農業に頼らないなど複数の項目を設け、豊かな生きものがすめる環境づくりを推進しています。

取材した人

平峰 拓郎 さん

IT企業勤めから農家へ転身。前職の知見を生かして、栽培管理にクラウドシステムを取り入れたり農業用ドローンを活用したり、スマート農業の導入にも取り組む。

取材した人

平峰 英子 さん

2014年に家業を継ぎ、翌年から「コウノトリ育む農法」を開始。2019年に法人化し、代表に就任。自社米や野菜を使った加工品作りのほか、農福連携や食育活動にもまい進。

コウノトリは生物多様性のシンボル

カエルとセミの声が響く、8月初旬の早朝。大きな翼をばさりと広げて、1羽のコウノトリが田んぼから飛び立ちます。少し離れた田んぼには、つがいの姿も。一度は国内で姿を消した鳥がそこかしこで悠々と生きているように、まるで絶滅前にタイムスリップしたような感覚を覚えます。

産直産地「JAたじま」が拠点を置く兵庫県豊岡市は、「最後の」コウノトリがくらす場所。半世紀以上にわたって行政と市民が協同し、コウノトリの保護・繁殖、そして野生復帰に取り組んできました。

「今は日常的に見かけますし、田んぼを耕すときや稲刈りのときは手が届くほど近くに来るんです。かわいいですよ」と笑顔で話すのは、平峰英子さん。JAたじまが取り組む、「コウノトリ育む農法(以下「育む農法」)」で米作りを行う生産者です。

コウノトリはカエルや魚、ヘビなど、1日約500gもエサを食べる大食漢。かつての絶滅は乱獲のみならず、化学合成農薬の散布によって田んぼから生きものが失われたことも、大きな要因だといわれています。

「育む農法」では化学合成農薬や化学肥料に頼らないことはもちろん、田植え後は通常よりも深く水を張ったり、冬の間も田んぼに水を入れたり、生きものを優先した米作りを実践しています。一般的な米作りよりも手間はかかりますが、その甲斐もあって、今や200羽を超えるコウノトリが野生復帰を果たしています。

「コウノトリは食物連鎖の頂点で、いわば生物多様性の大きなシンボル。私たちはコウノトリ“が”すめる場所をつくるためというよりも、コウノトリ“も”すめる環境づくりをしている、という感じです」(英子さん)

生きものにも地球にもやさしい農業

「ただ、「育む農法」にも課題はたくさんあると思っています」と話すのは、英子さんの夫・拓郎さん。そのひとつが「中干しの延期(後者倒し)」です。

中干しとは、稲の根腐れを防ぐために田んぼの水を抜いて土を乾かす作業のことで、一般的には6月ごろから行います。「育む農法」では7月ごろに一度「生きもの調査」を行い、オタマジャクシに足が生えていることを確認してから中干しを実施。カエルの成長に配慮して、期間を後ろ倒ししています。

生きものにとってはうれしい取り組みですが、長期間水を張り続けるぶん、土中の酸素が減って田んぼから温室効果ガスが出やすくなるという欠点も。そこで拓郎さんは研究機関とともに、ある実験に着手したそうです。

「マルチトープ」という迂回水路を、実験的に5カ所の田んぼに併設しました。うまくいけば、中干し期間もここに水生生物がすみつける。中干しを延期しなくても生きものを育てるんじゃないかと思っています」(拓郎さん)

英子さんと拓郎さんはマルチトープ以外にも、地球温暖化対策に取り組んでいます。たとえば田んぼや畑で営農しながら太陽光発電を行う「ソーラーシェアリング」事業も、その一環。異常気象のリスクを背負いながらも多くの化石燃料を使わずを得ない、矛盾を抱えた「農業」という仕事を生業にしているからこそ、「農家にできること」を模索しているそうです。

田んぼの生きもの、コウノトリ、果ては地球まで、多くのいのちと真摯に向き合うふたり。そこには「食」を担う者としての確かな責任が、感じられました。

(写真/山本尚明、文/西谷真実)

特別価格

2kg/パック

コトコト	きなり	きなりセレクト
637	315	343897

コウノトリ育むお米(有機兵庫こしひかり)無洗米

2kg **1,458円(税込1,575円)**

JAたじまより。有機栽培または転換期間中有機栽培。地域全体でコウノトリとの共生をめざした米作りに取り組んでいます。

特別価格

3kg/パック

コトコト	きなり	きなりセレクト
638	316	136450

コウノトリ育むお米(有機兵庫こしひかり)玄米

3kg **2,038円(税込2,201円)**

JAたじまより。有機栽培または転換期間中有機栽培。地域全体でコウノトリとの共生をめざしています。西日本の玄米をお届け。



飼料用米×養鶏 米沢郷は 「循環」してこそ!

山形県 宮城県

story 3.

米沢郷牧場 (山形県・宮城県)

古くから畜産、米、果樹などの複合農業が営まれてきた山形県高島町で1978年に設立。パルシステムの前身生協の声を受けて、1980年から「抗生物質を飼料に添加しない」鶏肉生産を開始しました。使用する飼料用米の生産は主にグループ組織「ファーマーズクラブ赤とんぼ」が担っています。

「地域の農業を守りたいから」

7月下旬、山形県東置賜郡高島町。産直産地「米沢郷牧場」を訪れると、飼料用米の田んぼが青々と輝いていました。「ここで栽培しているのは「はえぬき」。人が食べる主食用米の品種で、収穫量が期待できます。現在の国の飼料用米補助金制度では多収ほど手厚く助成されるので、もともと「はえぬき」を主食用米で作っていた生産者にとっては、飼料用米として作りやすい品種ですね」

そう教えてくれたのは常務を務める伊藤充孝さん。米沢郷牧場では15年以上、米生産者と連携して飼料用米を自給してきました。近年は価格が高騰する輸入飼料の代替品のひとつとして注目される飼料用米。自給を続けてきた理由を問うと、「生産コストを抑えるためだけではないんです。地域循環型の農業を守るため、というのが大きいです」と力強く断言します。

元米、高島町は稲作や果樹を中心に、家畜を育てる複合経営が盛んな地域です。家畜の排泄物を堆肥化して田畑に入れ、稲わらやもみ殻は養鶏で使う「耕畜連携」が当たり前。飼料用米の活用もその延長線上にあります。

飼料用米の作り手は、地域の米生産者たち。なかでも中心となるのは、有機栽培や特別栽培で主食用米や果実栽培を手掛けるグループ組織「ファーマーズクラブ赤とんぼ」の生産者です。飼料用米の栽培面積は年々増加しており、米沢郷牧場の発足当時を支えた70～80代の生産者も、まだまだ現役で活躍しています。伊藤さんの言葉を借りれば「志が高い」大先輩ばかり。「循環」の意義を理解しているからこそ、田んぼを耕し続け、次世代へ渡そうとしているのだと言います。

新しい連携のかたちを探して

現在、米沢郷牧場では飼料用米を飼育期間の前期の飼料に10%、後期の飼料に20%配合しています。さらに今年、試験的に後期の飼料への配合を30%に増やしてみたところ、鶏の食いつきは上々で、これまでと変わらない肉質が確認できました。

「この秋、飼料用米を一定量収穫できて、新しい配合割合を安定的に継続する見通しがつけば、そう遠くないうちに後期の飼料に30%配合した米沢郷鶏をお届けできると思います」

さらに伊藤さんがめざすのは、これまで培った飼料配合の技術と知見を生かした、未利用資源の活用です。そのひとつがぶどう。高島町は「デラウェア」の生産が盛んで、近隣にはワイナリーも多いのだとか。果汁をしぼったあとのぶどうの皮を飼料として使えないか、試行錯誤が続いています。「水分が多く米のように保存がきくものではないので、そこがネックです。飼料として使えるものなのか——私たちだけでは解決できないので、地域の加工業者やぶどう生産者と密に連携しながらどんどんチャレンジしていきたいです。資源をさらに活用しながら、もっとおいしい米沢郷鶏をめざしたい」とまっすぐ前を見据える伊藤さん。その目線はどこまでも「地域」に注がれています。

(文/小方恵実)



飼料用米の田んぼを巡回するようす。米沢郷牧場では米生産者と定期的に生育を確認し、飼料設計に生かしています。



取材した人

伊藤 充孝 さん

1974年山形県生まれ。産地の初代代表・幸吉さんの次男で、現代表・幸蔵さんの弟。秋の楽しみは「芋煮会」。

産直

お米 20

特別価格

(セントラルフード)産直域

GMO (NOJ) 冷凍	きなり	きなりセレクト
422	448	342581

米沢郷鶏ムネ肉

350g **508円(税込549円)**

淡泊な味わいを生かして焼き物や蒸し物に。仕上期の飼料に国産米を20%配合。

産直

お米 20

(セントラルフード)産直域

GMO (NOJ) 冷凍	きなり	きなりセレクト
136301	440	342599

米沢郷鶏手羽先(バラ凍結)

400g **528円(税込570円)**

必要量を解凍してどうぞ。味わい深い骨付き肉。焼き物や唐揚げに。仕上期の飼料に国産米を20%配合。賞味180日

産直

お米 20

(セントラルフード)産直域

GMO (NOJ) 冷凍	きなり	きなりセレクト
136301	440	342599

米沢郷鶏手羽先(バラ凍結)

400g **528円(税込570円)**

必要量を解凍してどうぞ。味わい深い骨付き肉。焼き物や唐揚げに。仕上期の飼料に国産米を20%配合。賞味180日

産直

お米 20

(セントラルフード)産直域

GMO (NOJ) 冷凍	きなり	きなりセレクト
136301	440	342599

米沢郷鶏手羽先(バラ凍結)

400g **528円(税込570円)**

必要量を解凍してどうぞ。味わい深い骨付き肉。焼き物や唐揚げに。仕上期の飼料に国産米を20%配合。賞味180日

新米を食べて
“コメ”た思いを送り合おう!

新米キャンペーン

生産者が思いを“コメ”ながら、半年以上かけて育んだ新米。
おいしく食べたあとは「ごちそうさま」のメッセージを届けませんか。
メッセージを送ると抽選でプレゼントが当たります。

対象商品 2023年10月2回～11月1回の新米(予約登録米も対象)

予約登録米を利用している方は当選確率アップ!

抽選でプレゼントが当たる!

A



30名

大隅産さざみ鰻丼セット
(タレ・薬味・お吸物付)
6食分(冷凍)

B

パルシステム
ポイント
500
ポイント

1,500名

パルシステムポイント
500ポイント

step 1

注文する

好きな銘柄のお米を注文。米袋に貼られている「新米キャンペーンシール」が目印です。



step 2

メッセージを送る

インターネットで!



ハガキで!



メッセージが生産者に届く



生産者から動画でお返事

インターネットで

「新米キャンペーンシール」に掲載している二次元コードを読み取り、「産地へメッセージを送ろう!」専用投稿フォームから投稿。

ハガキで

- 米袋に貼られている「2023年新米キャンペーン応募券」を切り取る。
- ハガキに貼り付け、必要事項とメッセージを記入して郵送。
※郵便料金63円はご負担ください。



生産者からのお返事動画をwebで公開。産地のようすや、生産者の本音が聞けるかも。
※2024年1月下旬を予定しています。



今すぐ見られる動画はコチラ!

産地の「今」を毎月紹介

毎月ひとつ産地をピックアップして、作業のようすや生産者が米作りにかける想いを紹介しています。



おこめンタリー

生産者の素顔に迫るショートムービー。農作業はもちろん、ふだんの「くらし」のようすも注目です。



締め切り

2023年11月17日(金)

※郵送は当日消印有効

※複数応募(メッセージ送付)も可能です。
※いただいたメッセージなどは、パルシステムの公式サイト、公式SNS(X、Instagram、facebook、LINE)、各種カタログなどで紹介させていただく場合があります。
※当選者の発表はプレゼントの発送をもって代えさせていただきます。プレゼントは12月中旬以降、順次発送します。ポイントは1月初旬に付与予定です。

もっと
知りたい!

2023年産の“コメ事情”。

column

生産コストは高止まりが続く

米作りには大きく分けると、ふたつのコストがあります。ひとつは「米を作る」うえでの、肥料代、燃料代、各種機械や人件費など。とくに肥料代と燃料代はウクライナ危機以降、世界情勢や円安の影響で高騰し続けています。もうひとつは「作ったあと」のコストです。たとえば米を保管する倉庫の冷暖房費、精米機を動かす電気代、米袋代、運送費など。いずれも高止まりの状況が続き、今後さらに上がる可能性も否めません。

米価が上がっても赤字が増える?

一方で、米の価格はおもに需給によって変動するため、生産コストがあまり反映されないという特徴があります。2023年産の米価は昨年比でやや上昇しましたが、生産者にとっては、上がったコストを相殺できるほどの価格にはなっていないというのが実情です。外食需要が徐々に増えていることや生産抑制によって需給バランスは回復傾向にありますが、まだまだコロナ禍前の2019年産の水準までは戻っていません。

暑さと水不足による品質の懸念も

連日の猛暑に加え、雨も少なかった今年の夏。日本海側の産地を中心に、お米への影響が避けられない見通しです。高温が続くと米粒が白くなったり、割れたりするものが多く出てしまいます。お届け時には決められた割合以上は混ざらないようにしていますが、弾かれる粒が多いほど、結果的に「商品」になる米は減り、農家の収入も減ってしまいます。

お米を食べることが生産者の助けに

厳しい状況にある米生産者と米産地を応援するには、「お米を食べる」ことがいちばん。パルシステムでは米の消費を増やし、田んぼを守る「お米で超えてく」アクションに取り組んでいます。