



環境保全米 通信



事務局：宮城県農業協同組合 中央会 仙台市青葉区上杉 1-2-16 TEL:022-264-8247 FAX:022-264-8239

編集協力：NPO 法人 環境保全米ネットワーク

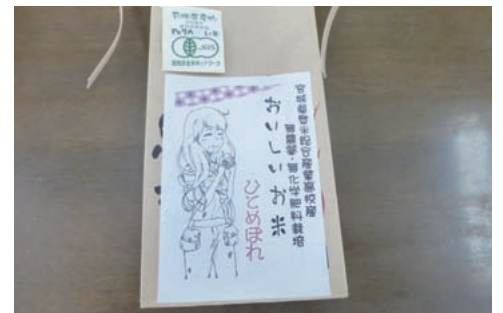
高校生のJAS有機米生産～登米総合産業高校の実践～

雨続きの日々の晴れ間をぬって、登米市中田町上沼地区の田んぼでは、環境保全米Bタイプの稲刈りが始まっています。ここは、宮城県登米総合産業高校（大内栄幸校長）の実習水田。広さは1区画が1haの圃場で、JAS有機米（環境保全米Aタイプ）の水田と、環境保全米Bタイプ（農薬・化学肥料節減栽培）の水田が、それぞれ1haずつあります。あとは、4畝（4a）ほどの実験用の圃場があり、今年は、農薬・化学肥料不使用栽培の米づくりをアイガモ農法で実践したと、担当の佐藤友紀先生が話していました。

そういえば、実習棟の前で、役割を終えたアイガモ君たちがギャーギャー騒いでいました。昨日、JAS有機米の圃場の稲刈りが終わり、10月18日は環境保全米Bタイプの稲刈りです。農業科作物専攻の3年生は8名で、稲刈り作業をしていたのは、鈴木剛君（南方）、柴崎源君（南方）、今野凌輔君（中田）、佐々木湧斗君（米山）で、他の生徒さん達は、昨日稲刈りした、JAS有機米のもみすり作業を実習倉庫で行っていました。



今年のJAS有機米は、畜産専攻で飼育されている牛の堆厩肥を使って土づくりを行い、除草については途中で融解する紙マルチを使い、仕上げにトラクターに取り付けた除草機を使用しました。今年は7月まで順調に生育したのですが、8月の日照不足で、収量が落ち、もみすりの結果、青米が多い状況になっていました。佐藤先生によると、今年はJAS有機ひとめぼれが、玄米仕上げで10aあたり6俵、環境保全米Bタイプひとめぼれは、7俵という結果でした。収穫した米は、校内での販売や文化祭の販売で残りのお米は、JAに出荷しているとのことでした。高校生が作るJAS有機米は、国内でも珍しく、宮城県では唯一の高校生のJAS有機米です。このお米の販路が、付加価値もつかずに流通しているのは残念ですねと佐藤先生に問いかけると、「高校生のやる気を引き出すためにも、作るだけの実習教材としてのJAS有機米・環境保全米ではなく、生産から販売まで実習でき、付加価値を実感できる教材にしたい」とお話されていました。今年から精米したお米を販売することになり、高校生手書きのパッケージをつくり、そこに登録認証機関 環境保全米ネットワークが認証した「JAS有機米」（国際標準）のシールが貼られています。この登米総合産業高校の高校生の作ったJAS有機米が、今年の秋にはいろいろなところで販売されることを期待したいです。



■問い合わせ：登米総合産業高校 佐藤友紀教諭 TEL0220-34-4666

アンケート大募集！
ご意見をお聞かせください。



アンケートにご協力いただいた方の中から
抽選で、10名様に環境保全米2kgプレゼント!!



一斉観察方式のJAみやぎ登米の生き物調査

JAみやぎ登米では、環境保全米づくりの取り組みとして12年間生き物調査を続けてきました。地域ぐるみの生き物調査の取り組みは、高く評価され「第4回いきものにぎわい企業活動コンテスト」で、農林水産大臣賞を受賞しました。今年6月に開催された一斉観察方式の生き物調査の様子を報告します。当日は、晴れに恵まれた一日で、会場のJAみやぎ登米 南方カントリーエレベータには、JAみやぎ登米管内で公募したあぐりスクールの子供たちや親御さん達、他農協（福島県のJAなど）の視察関係者、有機肥料メーカーの関係者、この地域の水質調査を行っている石巻専修大学角田研究室の先生と学生さん達、もちろんJAみやぎ登米の生産者を含めて約160名が参加しました。まず、参加者が5つのグループに分かれて、長沼水系の田んぼで、生き物の採取を行い、会場に戻って、採取してきた生き物を種類別に区分けして観察します。採取した生き物は、田んぼや水路によっても違いますが、同じ水系の田んぼで参加者がいっせいに生き物を採取して観察する方式は、生態系の特徴を可視化するには分かりやすい方法です。採取した生き物は、常連のトウキョウダルマガエル、アマガエル、アメリカザリガニはもちろん、シジミやカブトエビ、ヤゴなど生態系が豊かであることを示す指標生物や蛇の青大将まで多種多様なものでした。生き物説明会では、水中生物の専門家 谷先生のわかりやすく少しエッチな説明に、子供たちが大きな歓声を上げながら、採取された生き物の説明を聞き、アメリカザリガニの生態観察を楽しんでいました。谷先生のこの日の生き物調査の評価は、豊かな生態系であることを示す指標生物がたくさん採取され、南方地区の生態系が守られているとのことでした。



JAみやぎ登米の糀みるく



JAみやぎ登米では、地域産物の商品として「大吟醸 糀みるく」を販売し、環境保全米・ササニシキのイメージアップと消費拡大に取り組んでいます。「大吟醸 糀みるく」は、美味しいササニシキを復活させるため、ごはんとして食べて頂くだけでなく、忙しく働くみなさんの健康のために、江戸時代から伝わる「栄養満点のあま酒」として飲んでいただけるように開発したものです。「大吟醸 糀みるく」は、環境保全米のササニシキを100%使用し、お酒の大吟醸同様に精米歩合を50%以下として、「白米の中心部」だけを発酵させたすっきりした贅沢な味に仕上がっています。とくに、米と米麴だけの「無添加・無加糖」と「自然の甘さ」と「のどごし」にこだわって作りました。もちろん、この甘酒は、酒かすではなく、米と米麴を原料にしていますので、ノンアルコールで、お子さんからお年寄りまで幅広い年齢層に楽しんでいただけます。商品としては、ガラス容器入りの190g（1本税別260円）のものと900g（1本税別950円）のものがあります。



環境保全米宣言



みやぎの「環境保全米」は、

- 化学肥料や化学農薬を大幅に減らして栽培しています。
- 土や水を元気にして、水田の生きものを豊かにしています。
- 二酸化炭素を減らし、地球温暖化の防止に努めています。
- 消費者にも農家にも優しい「安全・安心」なお米です。

私たちは、みやぎのお米すべてを「環境保全米」にしていくことを目指します。

以上、宣言いたします。

みやぎ生協

みやぎ生活協同組合では、組合員の食生活改善と健康づくり・豊かな食文化づくり・自給率の向上を目指し、よりよい食の環境づくりのために、安全・安心な食品をバランスよく、そして楽しく食べることを子どもと一緒に学んでいく運動を進めています。

「めぐみ野」(産直)・「田んぼの学校」・「バケツ稲栽培コンテスト」

親子を対象にした「田んぼの学校」田植え・田んぼの生きもの調査・稲刈体験や「めぐみ野」(産直)バケツ稲栽培を実施しています。田んぼの学校は1989年から毎年実施、バケツ稲栽培は、2003年から実施し今年度は21店舗で644家族にバケツ・土・稲を無料配布し、10月には栽培したバケツ稲を持ち寄り「バケツ稲栽培コンテスト」を実施しています。

もう一つの交流活動 「わが家の味噌作り体験」

「わが家の味噌作り体験」では、毎日食べている味噌がどのようにできるのか、一年間、大崎市田尻に通って体験しています。大豆の種まき田植えや草取りの作業のほか、生き物調査なども行いながら、秋の収穫までの一連の農作業を体験しています。収穫した大豆と、生産者に加工してもらった米麴と塩を混ぜて味噌づくりを行っています。今年度は33家族125人が参加しています。



田んぼの生きもの調査



「バケツ稲栽培コンテスト」交流会



「わが家の味噌作り体験」味噌作り実習

あいコープみやぎ



生き物を覗き込む子どもたち



コオイムシ



生産者との交流

生き物調べの背景と生協あいコープの取り組み

あいコープの産直産地大郷グリーンファーマーズ(大郷町)の無農薬交流田にて組合員親子80名による、「生き物調査」が7月に実施されました。

あいコープは環境保全型の米作りの一環として2010年からネオニコチノイド系農薬(ネオニコ)を排除する取り組みを実践してきました。ネオニコは多種類の害虫に長く効果を発揮するものとして、多くの田んぼで使用されています。特に「斑点米」の原因となるカメムシ防除にこの農薬が散布されることが多く、害虫だけではなく、田んぼとその周辺の生物多様性も脅かされています。ネオニコは浸透性があり、洗っても落ちない殺虫剤で、普通の家庭用殺虫剤にも使用されており、神経系に作用するので脳への影響(特に子ども)を懸念する声が聞かれます。

このような問題を組合員が生産者と共に学び、いのちを育む田んぼを広げようと、使う農薬そのものを見直す運動が広がっています。

今回の生き物調査では、無農薬交流田の周りが雑木林なので、コオイムシをはじめ様々な種類の昆虫や、オタマジャクシ、カエル、ドジョウ等、たくさんの生き物を発見することが出来、安全・安心を体験する場となりました。

無農薬だからこそ生き物が溢れている交流田を体験するために、これからも生き物調査を続けていきます。今後も、「有機・農薬不使用」の米を作る生産者を応援する組合員を更に増やしていきます。

環境保全米県民会議新米試食会報告



10月3日、8月の記録的な日照不足のため収穫が遅れ、例年に比べ1週間ほど遅い29年度みやぎの環境保全米新米試食会が開催されました。みやぎの環境保全米県民会議委員、県庁、農協関係者をはじめ、流通・消費関係者並びに報道関係者ら大勢の出席者があり、テレビカメラの取材も入り、会場は賑わいました。来賓挨拶の後、県農林水産部担当者からは9月に入ってから好天により予想ではあるが、作況は平年並みが期待出来るが、作付時期・地域により差が見られる様である旨の報告が行われた後、丁度に炊上ったばかりの「ひとめぼれ・ササニシキ・つや姫」3品種の環境保全米の新米がお披露目されました。各々趣向の異なった茶碗で3種の新米の御飯が、県内各地の食材で調理された惣菜とともに出席者各自に配膳され、ごはんの色艶・香・食感を食べ比べ、品種当てを楽しみながら今年の新米の出来栄を確認していました。品種・産地により若干の違いがあるようでしたが概ね例年通りの美味しい新米を存分に楽しんでいました。

「発酵」テーマに赤とんぼ食堂

環境保全米を題材に消費者との交流を図るイベント「第9回赤とんぼ食堂」が、9月12日に仙台で開催されました。今回のテーマは発酵食品、元「一ノ蔵」の熊谷伸二さんが麴を使った手づくりの甘酒を紹介しました。また乳酸菌を使った食品やぬか床を開発している仙台のスミレコーポレーションが野菜や肉の「ぬか漬」を披露しました。

参加者はチラシや新聞記事を見て応募した主婦や学生ら14人。甘酒は麴菌が米のデンプンをブドウ糖に変え、その際に様々な栄養素が作られるといった解説を聞いた後、会場で麴を60度の湯で3時間発酵させた甘酒を味わいました。また純粋培養した植物性乳酸菌を使った「ぬか床」は特有の匂いがなく、肉も柔らかくなることを実感していました。

参加者は「ぬか漬」をおかずに炊き立ての新米の環境保全米を味わい、デザートに雑味のないピュアな甘酒を堪能して、秋のひと時を楽しんでいました。



TBC夏まつり

7月22・23日の土日、仙台の勾当台公園で開催されたTBC夏まつりの会場で、今年もJA宮城中央会が環境保全米のPRブースを展開しました。環境保全米のひとめぼれを使って、当日朝に握ったおにぎりを格安販売。ライシーレディがにこやかに手渡してくれるとあって、人気は上々でした。

また、環境保全米や赤飯セットが当たるアンケートもおこなわれ、834人から回答が寄せられ、普段食べている米の品種では「ひとめぼれ」が45.7%と最も多く、これは去年とほぼ同じでした。一方で「ササニシキ」と答えた人が14.5%で去年より4.8ポイント減、「コシヒカリ」と答えた人が12.2%で2.6ポイント増えたのが目につきました。環境保全米の知名度では、名前を知っている・食べたことがあるは合わせて44.4%で、去年の43.4%から微増となりましたが、知っているが食べたことがないはまだ20.7%にのぼっており、まずは環境保全米を食べて、その美味しさや理念に共感してもらおう取り組みの大事さがうかがえました。



ご感想をお寄せください。

アンケートにご協力いただいた方の中から
抽選で、10名様に環境保全米2kgプレゼント!!

- Q1** 今号で、興味を持った記事はどれですか。
興味をもたれた理由もお願いします。
- Q2** 環境保全米についての疑問や知りたいこと、
取上げ希望のテーマなどご自由に。

■応募方法：アンケートの回答・お名前・年齢・ご住所・
お電話(FAX)番号をご記入の上、FAX・メール・郵送で、
下記までお送りください。

■応募締切：2018年1月10日

■抽選結果は、発送をもって代えさせていただきます。