



立派な稲に育てたい

その思いで、毎日田んぼに向き合っています

炊きたてはもちろん、お弁当やおにぎりでも大活躍のお米。秋田おばこ農業協同組合の生産者に「CO・OP産直秋田あきたこまち」の生産について話を聞くと、稲を丈夫に育てるためのさまざまな工夫がありました。



「おいしく食べてもらえるように、心(ハート)をこめて作っています」と佐々木さん

「他のお米と違う」を目指して

秋田県を代表するお米で、炊きたてはもちろん冷めてもおおいしく、お弁当やおにぎりにもおススメの「CO・OP産直秋田あきたこまち」を訪れた秋田おばこ農業協同組合（JA秋田おばこ）秋田県大仙市は秋田県内陸部（大仙市・仙北市・美郷町）を管轄しており、お米の一大産地。約2000人の生産者がいます。米農家の3代目として生まれ、就農して55年が経つ生産者の佐々木信尾さんに話を聞きました。

「食べる方が最初に口に入れたとき、これは他のお米と違う」と感じてもらえるようなお米を目指して生産しています。あきたこまちは食感

和食を堪能してほしい

米づくりは、毎年4月上旬に種籾を水に浸す作業から始まります。種籾の芽を出させ、ピニールハウスで苗を育てながら田んぼの準備（整備）をして5月に田植え、管理をしながら育てて9月中旬に収穫を迎えます。「田植え後は肥料をあげ、徹底した水の管理と草刈りなどをする肥培管理をします。途中、稲の茎を丈夫にするために、一度水を抜きます。田んぼの水がなくなると、水を求めて根がよく伸びるんです。稲は短く、収穫する機械に引つからず刈り取れないので、根を丈夫にして立派な稲に育てたいですよ」と佐々木さん。作業には米づくりの歴史から生まれた工夫が詰まっています。草刈りには虫を発生させないために大事ですが、田んぼの中にも稲と同じ色の雑草が生えるのだと佐々木さんが抜いて見せてくれました。



① 浸種・催芽
4月上旬、種籾を水に浸して1週間から10日間かけて水を吸わせ、芽を出す準備をします（浸種、写真A）。しっかり種籾が水を吸っているか毎日様子を見ます。色の変化を見て、緑色に見えるきたらしっかりと水を吸った証です。次に種まきの日は前に、ピニールハウスで均一になるように気をつけながら加温し、30度のお湯で通過しします（催芽、稲の育苗具合はらつきを出さないために、芽の状態を確認することが大切です）。

② 播種・育苗管理・あぜ作り
4月中・下旬頃、種まき（播種）をして葉が3.5葉（4枚目の芽）に育つまでピニールハウスで苗を育てます（育苗管理）。同じ頃、田んぼで15cmの深さまで水を張れるように堤防を作ります（あぜ作り）。佐々木さんは、田んぼの角は手作業で固めています。

③ 施肥・耕起・代掻き・田植え・管理
田んぼに肥料を与え、稲肥、冬の間は雪で固く押しつけられた田んぼの土を耕してやわらかくほぐします。耕起。次に1〜2日空けて、底層、水を入れて土を丁寧に残ります（代掻き）。

④ 収穫・乾燥・調整・出荷
収穫は9月中旬から。適期にとりきるために、時間との勝負です（写真D）。収穫機で刈った籾（E）を自分の乾燥機または農協の施設であるコンクリートエレベーターに運んで乾燥させます（F）。もみすりをして調整、選別して出荷です。

⑤ 秋耕
10・11月、収穫後の田んぼで土作りのために、肥料を与えてからの腐熟を促進し、田植えの時期まで管理します。この作業をすることで、春先の作業の効率が良くなります。

10・11月、収穫後の田んぼで土作りのために、肥料を与えてからの腐熟を促進し、田植えの時期まで管理します。この作業をすることで、春先の作業の効率が良くなります。



▲JA秋田おばこ 生産者 佐々木信尾さん
普段は佐々木さん1人で田んぼを管理しています。「田植えと収穫のときだけ、母ちゃん(妻)に手伝ってもらうよ」と笑顔を見せます

12ページで、
レシピをご紹介します

今回ご紹介した
商品はこちら！

産直
秋田あきたこまち



宅配：10月2・3・4回で取り扱う予定です
※CO・OP無洗米産直秋田あきたこまちも
同じ企画です
店舗：全店で取り扱っています
(無洗米も同様です)

「私は、夏でも熱いお味噌汁と一緒に食べるご飯が大好きです。食の多様化が進み選べるからこそ、若い世代の方々にも、世界的にも認められてきている、和食を堪能してもらえたらうれしいですね」と佐々木さんは力強く言いました。

生産者が天候と闘いながら育てた「CO・OP産直 秋田あきたこまち」です。ぜひ召し上がってください。