

**食**を考える  
安全・安心は財産です。

## 登米市の未来と 子どもたちの明日のため 安全で安心な土台を作る

### 培われてきた技術 情熱と実績が認められ

江戸時代初期、初めて仙台藩の米が江戸に運ばれ、その当時から本場の米といえば仙台米、別名本石米と言われ伝えられてきました。

この名声が受け継がれた宮城県において、北上川や迫川などの水量豊かな河川に恵まれた登米市は、その本石米の名前を今に継ぐまちとして、

良質米生産の先頭を歩み続けている産地です。

昨年11月、米・食味鑑定士協会が主催する「第7回全国食味分析鑑定コンクール」において、有機栽培米の部で石井稔さん（登米町）の「ひとめぼれ」が金賞を受賞しました。

また、今年3月には、「第11回環境保全型農業推進コンクール（全国環境保全型推進会議主催）」で、(有)板倉農産（阿部善朗代表取締役・南方町）が大賞となる農林水産大臣賞を受賞。稲わらや米ぬかなどを利用するリサイクルシステムの確立と、児童への米作り体験学習などを通じて、食育に関する取り組みなども認められました。

さらに同月、農業部門の最高賞といわれる「第35回日本農業賞（JA全中、JA都道府県中央会、NHK主催）」で、意欲的な経営や技術の改革、地域農業の発展に貢献したとして、JAみやぎ登米稲作部会連絡協議会（丸山祐代表・東和町）が集団組織の部で名誉ある大賞を手に入れました。

### 増える環境保全米の生産 より安全・安心な土台を

環境保全米は農薬や化学肥料を使用せず、または使用する場合でも、その量を必要最小限に抑えて栽培す

るため、除草などの作業が増え、時間や手間などがかかります。また、病害虫が原因で通常の収穫量が見込めない心配もあります。最近では取り組みが増えてきているといわれている環境保全米ですが、このような理由から、全国的にはまだまだその取り組みが多いとはいえません。

一方、消費者は健康を考えた食品を選ぶ傾向が強まってきており、低農薬・有機肥料で栽培された安全で安心な環境保全米を購入する動きが強く見られるようになりました。

このような消費者の声をいち早く取り入れ、環境保全米の生産に取り掛かった個人や集団組合など市内の農業者。より安全・安心な米を消費者に届けようと、環境保全米への取り組みが市全体に広まっています。

市内における稲作を営む農業者は、平成17年で1万843戸、作付面積は1万1,528畝。そのうち、環境保全米（有機農産物及び有機農産物加工食品の検査認証制度（JAS有機米）、「みやぎの環境にやさしい農産物表示制度」、「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に基づくもの）に取り組む農業者は、5,510戸で、全体の50・8%、作付面積は約8,274畝と、市全体の71・8%に上ります。【図1】

宮城県全体の取り組み面積は約1万4,395畝であり、県で生産される環境保全米の6割近くが登米市産となっています。

巻く世界情勢の変化などがきっかけ以来、日本や地域農業の将来を考えるようになりました。

「当時、南方地区の農家一軒の平均耕作面積は約1・7畝でこの数字はアメリカの百分の一。コストを下げるにも限界があります。そこで登米地域の未来と子どもたちの明日のために、安全で安心な土台を作ることに必要だと思い、無農薬で有機肥料を使ったこだわりの米づくりに挑戦しました」と大久保さんは熱く語ります。

### 生産者から消費者へ 浸透する安全・安心

大久保さんは現在、約9畝の水田を耕作。そのうち、1・8畝をアイガモ農法で栽培しています。

使用するアイガモは、5月上旬にひなを購入し自宅でくず米を与えながら飼育。田植えの約10日後、10

### 無農薬にこだわる アイガモ農法

南方町の大久保芳彦さん（JAみやぎ登米稲作部会連絡協議会南方水稻部会長・会員105人）は、平成9年からアイガモ農法を米作りに取り入れた、県内でも無農薬・減農薬栽培の先駆的な存在です。

アイガモ農法とは、アイガモを水田に放して、ふんを肥料にしたり、害虫や雑草を食べさせたりして、化学肥料や除草剤などを一切使わずに稲を育てることをいいます。

大久保さんがアイガモ農法を始めたのは、農産物の輸入自由化による外国産米の輸入開始など、米を取り



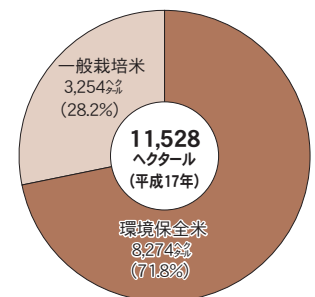
大久保 芳彦 さん (48歳)  
南方町高石

当たり10羽程のアイガモを放します。タヌキ、イタチなどの天敵からアイガモを守るため、水田の周りには防御用のネットを設置。毎日朝晩の見回りで、アイガモが安心して「仕事」ができる環境を作っています。

このような管理のもと、アイガモが害虫や雑草を食べ、排出したふんを肥料として育った稲は、10月中旬に刈り取り、11月には安全・安心な環境保全米として消費者の食卓に届きます。

「わたしたち生産者は、いつも食べていただく人をイメージし、安全・安心な米を生産しようと努力しています。消費者の皆さんには、米が出来上がるまでをイメージしてもらいながら、安心しておいしく食べてもらえればうれしい。大久保さんの「安全・安心」への土台作りは、地域の生産者仲間、そして消費者の皆さんへ確実に伝わっています。

【図1】 登米市の環境保全米の取り組み割合



環境保全米のくず米を与えたアイガモを水田に放す大久保さん夫妻



5月は田植えとアイガモの飼育で大忙し。家族総出で作業を行います



アイガモ農法はアイガモが水田の害虫や雑草を食べ肥料となるふんを排出して稲の生育を手伝います