

TOME LETTER

登米だより



とめ
登米市を応援して下さる全国の皆さんへお届けします

返礼品事業者紹介

環境保全米 JAみやぎ登米 南方町水稻部会 大久保 芳彦さん

田んぼ豚 (株)いなほ 鈴木 豊さん

健康飲料等 (株)NARIDAヘルスサポート 渡邊 さちえさん

寄附金活用事業紹介

地域伝承文化振興事業 米川の水かぶり保存会

学校音楽支援事業 登米市立石越小学校

長沼レガッタ委託料 長沼レガッタ実行委員会



メダカが住める環境を目指して 命をつなぐ農法での米づくりを

J Aみやぎ登米
南方町水稻部会 部会長
大久保 芳彦さん

Profile

南方町の専業農家に生まれ、30年ほど前から米づくりに携わる。南方町水稻部会部会長を歴任するほか、NPO法人環境保全米ネットワークの監事も務めている。

輸入米に対抗できる付加価値を

J Aみやぎ登米 南方町水稻部会は、現在96名の部会員で構成されており、部会員全員が減農薬や有機栽培による環境保全米の栽培を行っています。部会長を務める大久保芳彦さんは、環境保全米運動実践者。南方地区でいち早く「アイガモ農法」を取り入れるとともに、J A S認証を取得し、米の有機栽培に取り組んできました。

「転機となったのは、1993(平成5)年の冷害でした。米不足に伴い、海外から米の緊急輸入が行われ、価格では海外の米に太刀打ちできないのは明らかでした。そこで、安心・安全でおいしい減農薬米へとシフトし、地域農業を守っていくと、志を同じくする農協青年部の仲間と共に農薬を減らした米づくりに取り組み始めたのです」と振り返ります。大久保さんが中心となり、牽引してきたJ Aみやぎ登米の環境保全米運動は、「日本農業賞」受賞の原動力となりました。

生物多様性を進める農業を推進

同部会では10年以上前から、絶滅危惧種であるメダカをシンボルに、多様な生き物との共生を目的とした米づくりを推進しています。その中身は、「春と秋、年2回行う水田の生き物の

調査」「渡り鳥に冬のエサ場を提供する。ふゆみずたんぼの実施」「田んぼに暮らす生き物の住みかビオトープや通り道、水田魚道の設置」「休耕田でのメダカの養殖と放流」など。こうした地道な活動の結果、水田にはタモロコ、コイの稚魚、カプトエビ、トンボ類も多く見られるようになり、それらをエサとするサギ類なども多くなりました。

また、環境保全型農法の一環として、畜産が盛んな土地柄を活かし、牛糞堆肥を使った米づくりを行い、稲刈りの後に残るわらを牛のエサにする、という資源の循環にも力を入れています。さらに、原材料調達から廃棄・リサイクルに至るまでに排出される温室効果ガスの排出量をCO₂に換算し、分かりやすく表示する「カーボンフットプリント」の取り組みもスタートさせました。

「自然あつての農業。だからこそ自然を大切にしたい米づくりをしていく必要性を感じています。多様な生物と共生しながら作られた米を多くの方に食べ続けていただくことは、農村のみならず自然環境を支えることにもつながります。消費者のみなさまにはぜひその価値を知っていただけたらうれしいですね」と大久保さん。夢は「部会員すべての田んぼをメダカが生息できる田んぼにすること」と語ってくれました。



(右)「地域社会や人の心も耕せる組織にしていきたい」と語る大久保さん。

(左)南方町水稻部会が手がける環境保全米は、「めだかのおたより」のオリジナルブランド名で流通している。



(右)きめの細かなロース。しっかりと肉の旨みと脂身の甘みが自慢です。

(左)一般的な豚舎と比べ50倍も広い休耕田の放牧地でゆったり暮らす豚たち。この環境が上質な豚肉を生み出します。



持続可能な農業で地域に貢献

休耕田でのびのびと育った 安心・安全でおいしい豚肉を食卓に

(株)いなほ代表
鈴木 豊さん

に10頭までと制限しているため、そばに近寄ってもほとんど匂いはありません。

生産効率よりも味と質を重視

現在では転作田10,000㎡分を利用し、24頭の豚を飼育。区画ごとに電気柵を設置し、成育日数に応じて3グループに分けて放牧しています。「一般的に豚は生後5〜6ヶ月で出荷されますが、うちでは生産効率より味を重視してじっくり育て、7ヶ月以上で出荷するようにしています」。広い場所で自家配合の良質なエサを豊富に食べ、ストレスなく育った「田んぼ豚」は、「モモ肉にも豚とは思えないほどきれいなサシが入りました」と、鈴木さんも太鼓判を押す仕上がり。「味わたった消費者からも、「柔らかく、豚特有の臭みがない」「脂身もさっぱりとしていていくらでも食べられる」と好評だそうです。「豚だけでなく、米にも卵にも共通して心がけているのは、農薬や抗生物質に頼らず、ストレスがかからない栽培・飼育面積を確保すること。それにより動植物が丈夫に育ち、質が良くおいしい農畜産物ができると実感しています」と鈴木さん。今後も持続可能な自然循環型農業で地域社会の発展に貢献しながら、消費者に安心・安全でおいしい商品をお届けるのが「いなほ」の目標です。

Profile

登米市米山町出身。400年余り続く米農家の第22代目として就農。2015(平成27)年、(株)いなほを設立し、無農薬・減農薬栽培米、自家養鶏卵、放牧豚肉の販売を開始した。





自家生産の農産物をもとに おいしく体に優しい飲料を開発

(株)NARIDAヘルスサポート
代表取締役

渡邊 さちえさん

Profile

登米市米山町出身。高校卒業後、地元農協勤務を経て、ワーキングホリデーでオーストラリアに渡り、乗馬のインストラクターをしながら5年間暮らした異色の経歴を持つ。

震災で「食」の大切さを痛感

(株)NARIDAヘルスサポートの代表取締役を務める渡邊さちえさんは、登米市米山町で約90年続く農家に生まれました。旧迫川沿い、古くは成田船場があった地のそばに今なお実家があり、周辺にはお父さんが丹精込めてササニシキを栽培する水田と、お母さんが多種多量の野菜を育てる畑が広がっています。

実家を離れ、農業とは無縁の暮らしをしていた渡邊さんですが、2011(平成23)年、石巻で仕事に就いていた際に東日本大震災に遭遇しました。「避難所で食のライフラインを絶たれた多くの人を目にして感じたのは、『食を守りたい』という切実な思いでした」と渡邊さんは回想します。ご自身はほどなくして実家に戻りましたが、電気や水道が約10日間止まったにも関わらず、米も野菜もあつて食べ物に不自由することはなかったそう。「故郷のありがたみを感じ、父母が作る米や野菜のおいしさを改めて実感できた出来事でした。そしてこのおいしい農産物を使って、食を守るお手伝いができないかと考えるようになったんです」。

その愛着のある呼び名を社名に使わせてもらっています」。

故郷を守り、「食」を守る

NARIDAヘルスサポートが主に手がけるのは、自家の田んぼや畑で採れる農産物を使い、独自の加工法で作る飲料です。ササニシキとひとめぼれの玄米を黒焼きし、ティーバッグ加工した玄米珈琲は、香ばしさとほんのり広がる米の甘みが魅力で、ノンカフェインなので妊婦さんにもおすすめの一品。純赤ちりめん紫蘇で作る赤しそジュースは、鮮やかな色合いとすっきりと爽やかな味わいが人気の秘密です。そして、ゴボウを乾燥させ、香りと旨みをぎゅつと凝縮させた「ごぼう茶も、リピーター続出中なのだとか。どれも「毎日おいしく飲んで、自然に健康体を育める。そんな飲料を目指し、試行錯誤しながら開発した商品たちです」と胸を張る自信作ぞろいです。さらに新商品の開発にも意欲を見せる渡邊さん。「これからも食物を作り続けることで故郷を守りながら、生きていくために欠かせない『食』をみなさんにお届けしていきたいですね」と抱負を話してくれました。

みなさんも健康維持や健康寿命延伸のため、おいしくて体にいい農産飲料を生活習慣に取り入れてみてはいかがでしょうか？

(右) 高度な乾燥技術で製造された赤しそジュースキット「SHISON」。
(左) 新商品のシーズニング各種。自家製ちぢみほうれん草、県産パブリカや青梅などを原料に5種類の味わいを展開中。

