

環境にも人にもやさしい 米づくりに感じるやりがい



米の食味ランキング「特A」
人と環境に優しい環境保全米

登米市は、東北最大の北上川が貫流するなど、豊かな水環境に育まれた肥沃な登米耕地が形成されています。

この豊かな自然と安全・安心な食を未来へ引き継ぐため、自然との共存を目指した「環境保全型農業」を推進しています。

「赤とんぼが乱舞する産地を目指そう」を合言葉にスタートした「環境保全米」の栽培は登米市が発祥の地。農業や化学肥料をできるだけ減らし、産地や栽培方法を証明する「栽培履歴簿」の記載をはじめ、食味調査、DNA鑑定、残留農薬分析などを実施した安全で安心なお米です。後藤さん夫妻は「農業は除草剤のみで使用する100%有機質肥料を使っています。苦労は多いけど、どこに出しても恥ずかしくない自慢の米です」と胸を張ります。

環境にやさしい米づくりを広く知ってもらうため、首都圏などのイベントや仙台市内の小学校での出前講座など、PR活動に取り組んでいます。

登米市産の「ひとめぼれ」は財団法人日本穀物検定協会の米の食味ランキングでは最高レベルの「特A」を受賞。味も安全も兼ね備えた自慢の米です。

メダカが泳ぐ優しい田んぼ
優しさとこだわりの米届け

後藤さんが所属する水稲部会では、オリジナルブランド米「めだかのおたより」を栽培しています。メダカは英語で「ライスフィッシュ」、お米の魚と呼ばれています。メダカは自然環境のバロメーター。農薬や化学肥料の使用量が多いと生息しません。農薬や化学肥料の使用量を減らすには、土づくりが重要です。

環境保全米から生まれた稲わらを、畜産農家へ餌として提供。家畜の排せつ物から作られた堆肥を、水田に還元します。こうした耕畜連携による資源循環型の土づくり

くりを登米市全域で実施しています。

後藤さんたちの「めだかのおたより」は農業を極力使わないため、除草などの作業が増え、さらに時間や手間がかかります。しかし、後藤さんは「炊き立てはもちろんのこと冷めても食べた時に『おいしい』って言われると頑張れるんだよね」と笑顔を見せます。

食べる人の健康を支え、豊かな自然環境を守る循環型農業は人にも環境にも優しい未来への財産。

登米市農家の優しさ、こだわりが詰まった米をぜひ味わってください。

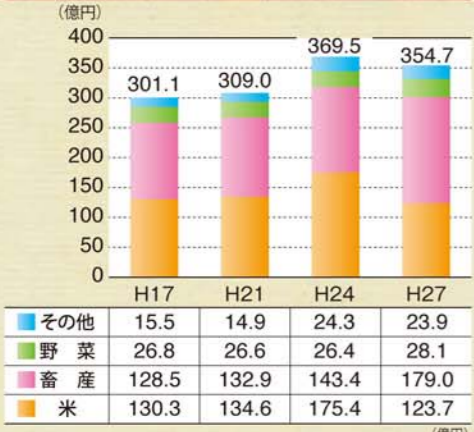
「おいしい」と
言ってもらえることが、
頑張れる力の源。
お米をたくさん食べて
米づくりを応援してください。

稲作農家
後藤 輝彦さん
ひとみさん

PROFILE / 2009年から本格的に米づくりに取り組んでいる。ほかに飼料用米を栽培している。



農業産出額の推移



資料：登米市産業経済部 産業政策課調べ

平成27年産 県内の農業協同組合別環境保全米作付実績



出典：宮城県

平成27年産 県内の農業協同組合別キャベツ販売実績



出典：全国農業協同組合連合会宮城県本部青果月別販売実績表

平成27年産 県内の農業協同組合別キュウリ販売実績



出典：全国農業協同組合連合会宮城県本部青果月別販売実績表