



生産者さん おじゃまして〜す

～ 富山県・JAいなば ～



特集

「地元の田んぼを守らないと!」と思い農業を始めました

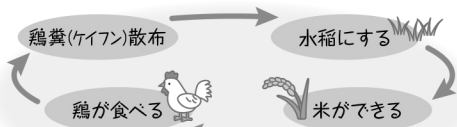
(高橋さん)

「コシヒカリ富山コシヒカリ」でおなじみのJAいなばさんとは今年で実に29年のお付き合い。

産地の富山県小矢部市は、山や川など豊かな自然に囲まれ、家と家が離れている日本最大の散居村が広がることでも知られています。

農家の後継者問題が深刻になっている中、JAいなばさんの管内では「※担い手農家」の割合が全国的にも高いという特徴が。今回は、そんなお米の担い手農家さんにお話を伺いました。

※田んぼを委託された意欲ある農業者、および個人農家が集落団体を作り運営する営農組合



コシヒカリには有機質入りの肥料を使用。農薬使用を少なくするため成分数を規制しています

JAいなばさんとしてのお米づくりへのこだわり「循環型農業」

富山県内でも小矢部市は養鶏が盛んな地域で(小矢部市に県全体の約8割の養鶏場がある)、田んぼに鶏糞を散布して水稲を作り、収穫した米を鶏に食べさせるという「循環型農業」を展開しています。

「以前は一般企業に勤めながら兼業をして、今は農業一本」という太田組合長。JAいなばさんに属する営農組合生産者のおひとりです。

「毎年、同じように水稲作業を行なっていますが、昨年と同じお米ができるという事はありません。毎年の気候や天候・虫の生息状況等で大きく品質も食味も変わってきます。米作りにおいて一番難しいと感じることは、『代掻き』です。田植えをする前に土の表面を平らにする作業のことなのですが、この加減が何回やっても難しい。平らじゃなかったら草が生えてくるしね。組合員さんには均一な品質のお米をお届けしていきたいと思っています。秋の収穫を楽しみにしててください」



農事組合法人
 福上営農組合
 組合長 太田 正雄さん



農事組合法人
 金屋本江アイリスファーム
 高橋 健聡さん

ももとは長距離トラックの運転手をしていた高橋さん。しかし、小矢部市の農業が人手不足と聞き、「地元の田んぼを守らないと!」と農家に転身されたそうです。

「今年で5年目で、お米だけでなくキャベツや※ハトムギなども作っています。近隣の小学校の生徒たちに農業スクールを開き、食育のお手伝いをすることもあります。自分たちが給食で食べている食材がどのようにしてできるのか、誰が作っているのかを知ることは大事なことです。作ったものを「おいしい」と言って食べてもらえることが、農家としての一番のやりがいです」と高橋さん。小矢部市は散居村なので、家屋に面している田んぼはきれいな四角でないところが多く、田植えをする際に機械が入らないといった難所がたくさん!それでもきれいに田植えされた田んぼばかりでした。

※富山県とりわけJAいなば管内のハトムギは、作付面積・生産量ともに日本一



暑いなかでも重い肥料タンクを背負って散布を行います。田んぼ1枚1枚の生育を見ながら肥料の調整を行なっています

富山コシヒカリ

企画回:毎週企画

(8月2回は...)

普通精米 | 5kg

本体 1,880円(税込2,030円)

無洗米 | 5kg

本体 1,980円(税込2,138円)



※「富山コシヒカリ」の稲刈り体験ができる「産直産地ツアー」の募集は今号3ページに掲載しています