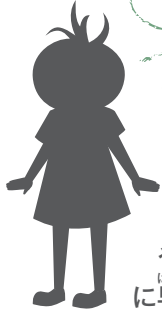


ジャン・ミノコの

The agricultural lecture
by Jan Minoco



にしみの 農業ドリル



やあ!8月はとっても暑かったけど9月もまだまだ暑い日が続くそうだね?さて、西美濃地域の海津市では、8月上旬に早くもお米の刈り取りが始まったよ。そのお米の名前は「あきたこまち」というんだって。どんな品種なのかな?それを調べに海津市に行ってきたよ。

「あきたこまち」ってどんな品種?



おし
教えてくれるのは...

のうじくみあいほうじんふだのえいのう
農事組合法人札野営農の皆さん
(海津市海津町札野)

わたしたちの営農組織では、お米全部の作付面積54%のうちの約21%で「あきたこまち」を栽培しています。4割近くが「あきたこまち」になるので、私たちにとってとても重要な品種です。

いちばんはやしんまいたあし
一番早く新米が食べられて味はサッパリ

「あきた」という名前が付いているように、秋田県生まれの品種だよ。管内では、毎年8月上旬には収穫される品種で、最も収穫が早いんだ。だから、一番早く新米も食べることができるよ。札野営農の土方兼行さんによると、お腹にもたれずに味はサッパリしていて、とってもおいしいんだって。また、稲の背丈はそれほど高くなく、悪天候の影響を受けても、倒れないからとってもつくりやすい品種だそうだよ。



おいしいお米になるよう土作りを工夫

しゅうかくじきわさぎょうふんさんかほか
収穫時期を分けて作業の分散化を図る

海津市は県内でも有数のお米の産地で、面積も大きいから、一つの営農組織がつくるお米の面積もとても大きくなるよ。だから一つの品種だけ栽培すると、収穫作業などが重なって忙しくなってしまうよね。それを避けるため、海津市の営農組織では、「あきたこまち」以外にも「あさひの夢」(8月下旬から収穫)や「ハツシモ」(10月上旬収穫)などを栽培して作業の分散化を図っているよ。



札野営農では、お米の味(食味)を上げるため、田植えをする前の土作りに力を入れているよ。田植えの準備で田んぼを起こす時、お米の味が良くなる成分を含んだ肥料(ニュー味カアツ)をあげているんだ。こうした努力のおかげで私たちはおいしいお米を食べることができるんだね。



今回海津市で収穫された「あきたこまち」は、新米としてJAのファーマーズマーケットで販売しているよ。まだ、食べたことがない方はぜひ買って食べてみてね。

