

佐渡米通信

こめーる

2023年 4月号

発行日:2023年4月

編集人:佐渡農業協同組合 総務部総務課 駒形(葵)
jasadosoumu02@snow.ocn.ne.jp

令和4年度水稲部会通常総会

令和4年度JA佐渡水稲部会通常総会を開催し、4年度の事業活動報告と5年度の事業計画案について話し合いを行いました。今年度はこれまで続けてきた環境保全型のお米づくりを維持しつつ、新たに水稲肥料農薬選定に向けた栽培技術試験を行うこととなりました。この背景には、水稲生産者の声が反映されやすくなることと、佐渡の環境により適した資材を選定することが狙いです。昨年より始めたマイクロプラスチックの被膜を使用していない肥料のフィールド試験も引き続き実施します。



R4年度のマイクロプラスチック被膜を使用していない肥料の栽培試験の様子



水稲部会通常総会の様子

「朱鷺と暮らす郷」認証制度制定15周年

朱鷺と暮らす郷づくり推進フォーラムが開催され新潟大学の関島教授の調査結果が発表されました。

朱鷺と暮らす郷の条件である「生きものを育む農法」について通年の江の設置とふゆみずたんぼが生物多様性保全の観点から好ましいとの報告がありました。こうした学術的なデータも佐渡米の付加価値の向上に繋がられるようにJA佐渡も取り組んでまいります。



ふゆみずたんぼ(冬の田んぼを湿地として保ち、水辺の生きものが住める場を整えトキの餌場もつくる)

「朱鷺と暮らす郷づくり認証制度」とは

- 1 「生きものを育む農法」により栽培されたものであること
- 2 生きもの調査を年2回実施していること
- 3 農薬・化学肥料を減らして(地域慣行5割以上削減)栽培された米であること
- 4 水田畦畔等に除草剤を散布していない水田で栽培されたこと
- 5 佐渡で栽培された米であること



江の設置(田んぼとつながった江をつくり、田んぼを乾かす時期も水辺の生きものが住める場所をつくる)



朱鷺と暮らす郷づくり推進フォーラムの様子

佐渡の米農家さんにインタビュー!!

第2回「おいしい佐渡米コンテスト」で最優秀賞を受賞した佐々木邦基さん(50歳)にインタビューをさせていただきました。

佐々木さんは24年前に就農され、以来、酒米と無農薬無化学肥料栽培のコシヒカリを主に作りつけて来られたそうです。米作りを始めたのは、美味しい日本酒をつくるため、原料の酒米からこだわって作りたと思ったことがきっかけだったそうです。

本格的に米作りを始める前に、佐々木さんは島外(新潟県長岡市)の酒蔵と農業法人で研修をされ、植物の栄養状態を知る指標となる葉に含まれる葉緑素量の測定による栽培管理方法を学ばれました。特に生育過程での葉緑素量の推移と玄米タンパク質の量とお米の美味しさとの関連に着目され、24年間データを集積されて来られたそうです。このデータを基に、水稲の各生育段階での葉緑素量から必要な処置の判断を行っているとのことでした。

佐々木さんは、就農する時期と朱鷺の野生復帰の取り組みの始まった時期が重なったこともあり、無農薬無化学肥料栽培に興味を持たれたそうです。生きものが豊かに育まれていく様子を見ると、農家の仕事は単にお米を作っているだけでなく、作る環境も守っていることにも気づかされ、価値を見出したと教えてくださいました。「今回受賞できたのは、たまたまだと思いますが、ずっと24年間続けてきたタンパク質含量のコントロールにさらなる工夫を加えてよりよいお米づくりが出来るよう研究を続けていきたい」とうれしそうに語られていました。

佐々木さんが企画した純米酒「拓ひらく/加藤酒造店」。パッケージには佐々木さん直筆のお米のレポートがデザインとしてあしらわれたこだわりのお酒。



米作りの相棒であるSPAD(葉緑素量を測定する機器)と共にインタビューに答えてくれる佐々木さん

アンケートのお願い

佐渡米通信こめーるを販促にご活用していただけるように、皆様よりご意見を頂戴したく、アンケートのご協力をお願いいたします。右側の二次元コードをスマートフォンで読み取り、アンケートサイトでご回答をお願いいたします。(アンケート期間:4月30日まで)



アンケートはこちら

FacebookとInstagramで情報発信中 ▶



facebook



instagram



JASADOTANBO