

佐渡米通信



2026年 1月号

発行：佐渡農業協同組合 担当：総務部企画総務課 駒形(葵)
jasadosoumu02@snow.ocn.ne.jp

発行日:2026年1月

令和7年度 作柄検討会

令和7年産米のコシヒカリの作柄検討会をJA佐渡管内の各地で開催しました。本年産の品質状況と作柄、格落ち要因を総括し、次年度に向けた技術対策について新潟県農業普及指導センターの報告をもとに生産者と意見交換を行う場になります。報告によると新潟県では水稻の主食用作付面積は前年と比べ飼料用米からの転換によって増加し、更に10a当たりの収穫量は前年に比べ10kg増加する結果となりました。JA佐渡管内の10a当たりの収穫量は2kg増加したものの、県内他産地と比べ増加量は少ない結果となりました。田植え後の強風や低温による初期生育が悪かったこと、7月からの異常高温や約40日間無降雨による生育にばらつきが出たことが大きな要因と考えられます。生産者からは気候変動に対応した営農指導への要望が寄せられました。作柄検討会での反省を踏まえ、令和8年産米はより品質の向上と気象変動に負けない佐渡米づくりを生産者に寄り添って実践して参ります。



作柄検討会の様子

佐渡の米農家さんにインタビュー

真野地区の株式会社naco代表取締役を務める本間涼さんにインタビューをさせて頂きました。同社は、農業事業と研修事業を柱としています。本間さんは大学進学と共に佐渡を出られ、10年前に東京で企業研修事業の会社を起業したそうです。事業で全国を巡る中、自然栽培の生産者の方との出会いがきっかけで自然栽培のみを取り扱う八百屋を東京で開業し、佐渡の自然栽培米の取り扱いも始めたそうです。本間さんにお子さんが生まれた際に、祖母が畑で作った作物を小さい頃から食べさせてくれたように自身の子供にも同じことをあげたいと思い、事業の拠点を東京から佐渡へ移されました。それまで農業の経験は無かったそうですが、新たに農業部門を立ち上げJA佐渡自然栽培研究会で学びながら自然栽培米を作られています。本年行われた第27回「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」では見事、金賞を受賞されました。研修事業では田植えなどの農業体験を行っているそうです。この体験は大変好評で島外から約70名が参加されるほどの規模と伺いました。農業体験の実施時期は農繁期と重なっていますが、農業部門の運営を調整し受け入れているそうです。

本間さんが田んぼから見える景色を見せてくれながら「先人たちが築いた今ここにある景色をこの先にも遺したい」とお話されている姿から、本間さんの思い描く未来に向かって立ち止まらずに行動し続けていく姿が見えた気がしました。



代表取締役の本間涼さん(左)と農業部門責任者の荒井瑠伽さん(右)



第27回米・食味分析鑑定コンクール国際大会の国際総合部門 金賞受賞



農業事業「イケベジ」 株式会社naco HP
<https://ikebeji.com>