

佐渡米通信

こめへる

2026年 3月号

発行日:2026年3月

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

令和7年度JA佐渡酒米作柄検討会 開催

2月上旬に令和7年度JA佐渡酒米作柄検討会を開催しました。JA全農にいがた、新潟県醸造試験場、新潟県佐渡農業普及指導センター、JA佐渡から生産者へ販売情勢、作柄及び次年度対策について説明が行われました。また、島内酒蔵5社を交えた意見交換会も行われました。販売情勢については7年産主食用米の出荷状況や価格動向の説明が行われ、7年産市中価格(実際に取引されている価格)は9月から下がり傾向と報告がありました。

全国的にも令和6~7年産主食用米価格高騰の影響により、酒米から主食用米へ作付を転換する動きがあります。同様にJA佐渡管内でも酒米の生産面積は減少が続いている状況です。それでも生産者が酒米を作り続ける理由としては、自分が作った酒米でおいしいお酒を作りたいという想いがあることを伺ったことがあります。また、農業経営の観点から、主食用米と収穫時期の異なる酒米で生産計画を立てています。

JA佐渡では、生産者への営農計画のサポートを行っています。持続的で稼げる農業の提案に努めて参ります。



令和7年産酒米の状況を熱心に聞く生産者の様子

島内小中学校でお米の授業

両津地区鷺崎集落にある内海府小中学校で佐渡市主催のお米の食育授業が行われ、JA佐渡職員が講師として佐渡のお米作りの紹介とお米の食べ比べを行いました。同校は、佐渡の最北端に位置する小中一貫校で全校児童・生徒が12名(令和8年2月時点)の学校です。離島留学制度を設けており、離島留学生が10名で、来年度新たに6名の離島留学生が転入予定だそうです。「地域に学び、自立する子ども」を教育方針として掲げられ、体験学習を通して児童・生徒と地域の方が積極的に関わりあいながら学びや経験を育んでいます。これまでの卒業生の中には、地元の野菜を使った給食が美味しかったことと地域の方にお世話になったことから恩返しをしたと佐渡島内で農業に従事する若者もいます。

食育授業では、クイズ形式で生産者の数が減っている現状の説明を行いました。農林水産省が5年ごとに実施している統計調査では、生産者数が10年で約55万件減少し大規模化が進んでいると発表されており、実際にJA佐渡管内でも同様に生産者数が減少し大規模化も進んでいます。女子生徒から、「将来結婚する人が農家さんだったらうれしい」という意見もでて、農業に対して良い印象を持っていることが伺えました。今回の参加者に佐渡産コシヒカリ、こしいぶき、新之助を食べ比べてもらったところ、好みに偏りはみられず、どの品種も均等に人数が分かれました。

児童・生徒たちは、お米を丁寧に一粒も残さず食べてくれていました。同校は給食室の調理場が廊下から見えるようになっており、普段学校で調理される方たちの働く姿を目にしていることや、提供される給食を通して食への感謝の気持ちが育まれる環境も整っていると思えました。食の好みが多様化しているように、同校のような少人数で地域の特性を活かした教育を選択肢に出来ることをより多くの人に知ってもらいたいと思えました。



佐渡のお米作りについて説明をする様子

内海府小中学校

両津地区



湯気も美味しいと炊き上がったごはんを盛り付ける



お米の食べ比べの様子



内海府小中学校HP



インスタ @sadoichischool

温湯消毒 春耕耘 苗づくり 田植え 水管理 中干し 穂肥 稲刈り 秋耕耘 ふゆみずたんぼ

