

TAKE FREE

~ GIAHS 10周年~ 生物多様性の島から “佐渡米”の魅力



JA佐渡 コミュニティ誌 Vol.07

日本初!

GIAHSに認定!

佐渡島は「日本の縮図」といわれるほど多様性に富んだ島！トキとの共生を目指し、田んぼの生態系に配慮した「生きものを育む農法」の取り組みや棚田などの美しい景観、昔から受け継がれている伝統的な農文化が評価され、島全体が「トキと共生する佐渡の里山」として平成23年(2011年)6月に日本で初めて世界農業遺産(GIAHS:ジアス)に認定されました。



佐渡が認定された理由って?

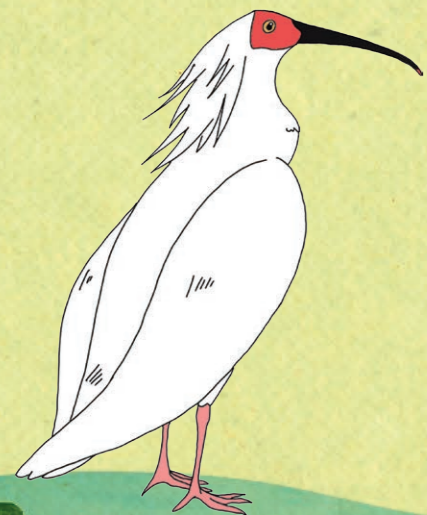
1. 農業生産システムに「朱鷺と暮らす郷づくり認証制度」を導入し、消費者と連携しながら島全体へ広げていること。
2. 生物多様性保全型農業と農業経済が連携し、持続的な環境保全体制を構築していること。
3. 佐渡金山が風景と文化に大きな影響を与え、生物多様性と農業生産活動をはぐくむことによって、農村コミュニティを保全してきたこと。



トキをシンボルに!

佐渡には日本最後のトキ「キン」がいました。「キン」は亡くなるたびにゲージの中で大きく羽ばたき、フェンスにぶつかり天国へと飛んでいきました。「キン」は大きな空へ羽ばたきたかったはずだ!と環境省や新潟県、佐渡のみんなで「野生のトキを増やそう!」と野生復帰計画がはじまりました。

トキが野生で暮らすようになってから13年。今では佐渡の空に400羽を超えるトキが生きています。



トキの主な餌となるドジョウやカエルなどが生息する田んぼに「江」や冬場になると田んぼに水を張る「ふゆみずたんぼ」を実践し1年を通して生きものがある環境をつくっています。

環境に配慮し育てられた米は、「朱鷺と暮らす郷」の名称でブランド化され、販売利益の一部をトキの保全活動に充てることで、食と命を育む生きものと共生した持続的な農業が展開されています。

「生きものを育む農法」と「朱鷺と暮らす郷」米

「生きものを育む農法」とは農薬や化学肥料を削減するだけでなく、トキを中心とした豊かな生態系を守り、生きものが暮らしやすい水田環境を作り出す農法です。

具体的には、

- 化学農薬・化学肥料を減らします。
…従来の慣行栽培方法の5割減以上とする。
- 生きものを育む技術を取り入れよう!
…ふゆみずたんぼ(冬期湛水)、江の設置、魚道の設置、ビオトープの設置等の取り組み
- 生きもの調査をしよう!
…年2回の田んぼの生きもの調査を実施

これらの要件を満たし生産されたお米が「朱鷺と暮らす郷」米になります。(佐渡市による認証制度「朱鷺と暮らす郷認証制度」)

さらに、平成25年産米から美味しさを追求し、タンパク含有率6.2%以下が、認証米要件に加わりました。



おいしいお米ができるまで

～土づくり スタート!～



実は、お米作りは田植え前からはじまっています!!
おいしいお米は土づくりから! 事前にいろいろな有機物や肥料などを入れて
粗く耕し、土を育てます。土を育てることで稲が丈夫に育ちます。

～種もみの準備編～

稲作の半分は苗作り! と言われる程重要です!
これは苗作と言われ、①水②温度③日光の3つが重要なポイントです!

丈夫な苗を
育てる準備
その①!



① えんすいせん
塩水選

充実した良い種もみは、塩水(海よりしょっぱい!)に入ると沈むので選別でき、大きさもある程度揃います。選び終わった種はよく洗いましょう。

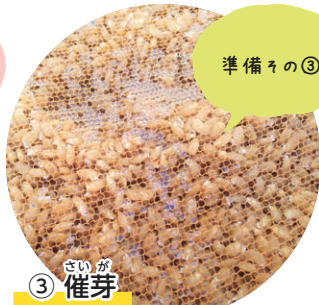
準備その②!



② しんしの
浸種

同じタイミングで芽が出ると、苗を管理しやすくなります。7日～10日間程度、種もみを先に水へ浸けると“芽”が覚め、揃って出やすくなります。水が冷たすぎると種もみがなかなか“芽”覚めてくれないので12℃程度の水温が理想です。

準備その③!



③ さいが
催芽

同じタイミングで芽を出させるため、更に1～2日程度お風呂より少しぬるいお湯に浸けて少しだけ芽が出るまで暖めます。その後は清潔な場所へ広げて1日程度乾かします。

準備その④!



④ はしの
播種

長い四角の箱(苗箱)に土を敷いて種もみを播きます。種もみを播く量が多すぎても、少なすぎても生長が変わってきます。播き終わった苗箱はビニールハウスへ並べて、12cm程度まで育てます。

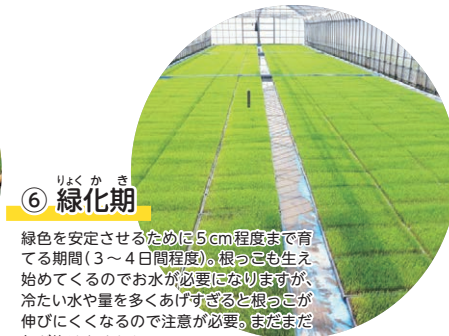
～育苗編～

いよいよ種苗作り! 苗の大きさごとに管理の内容が変わってきますが立派に生長させて、強い風が吹いても倒れないようにずんぐりと太い苗を目指しましょう!



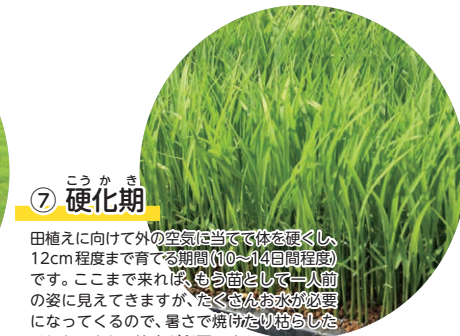
⑤ しつが
出芽期

お布団のように専用のシートを1日中被せて暖かくし(30～32℃程度)、芽を1cm程度まで出させる期間(4～7日間程度)。湿度や温度によってカビが出たり、暑くて焼けたらしくすることもあるので気が抜けません!



⑥ りよかき
緑化期

緑色を安定させるために5cm程度まで育てる期間(3～4日間程度)。根っこも生え始めてくるのでお水が必要になりますが、冷たい水や量を多くあげすぎると根っこが伸びにくくなるので注意が必要。まだまだ気が抜けません!



⑦ こうかき
硬化期

田植えに向けて外の空気に当てて体を強くし、12cm程度まで育てる期間(10～14日間程度)です。ここまで来れば、もう苗として一人前の姿に見えてきますが、たくさんお水が必要になってくるので、暑さで焼けたらしくしたりしないように注意が必要です!

～田んぼの準備・田植え編～

田んぼもそのままでは田植えができなかったりお水が漏れて乾いたりしてしまいます。おいしいお米が穫れるようにしっかり準備を行いましょう!



⑧ こらうん
耕耘

堅く乾いた田んぼをトラクター等で耕すため専用の爪(ロータリー)で土を粗く細かく耕します。この時、同じ深さになるようにデコボコに合わせて爪を沈める深さを調節しながら耕します。職人技!



⑨ あぜぬ
畦塗り

「畦」とは田んぼを区切る土の仕切りです。「畦塗り」は入れた水が漏れないように土を塗って小さな隙間をふさぐための作業です。隣の田んぼへのお水が漏れることを防ぐ目的もあります。



⑩ しろかき

田んぼへ水を入れ、土をさらに細かくして混ぜ合わせてやわらかく平らな状態にします。苗を植えたときに根っこが伸びやすくなり、田んぼに早くなじむ(活着:かっちゃん)ようになります。



しっかりと
準備をしたら
いよいよ田植え!
ウラ面へ続く

田んぼの準備編 のつづき



5月中旬ごろ

⑪ 田植え

大切に育てた苗を3~4本で1株になるように植えていきます。たくさんお米が穫れるようにたくさん植えても、稲になったらたくさんお米が小粒になってしまうので欲張りは禁物です！田植えが終わった直後の時期はまだまだ寒いので、田んぼに水をいれて寒さから守ってあげます。



⑫ 草取り・草刈り

田植えの後は、田んぼや畦が荒れないように、また、稲にしっかりと栄養が届いておいしいお米になるように雑草が大きくなる前に草取りをします。草刈りに夢中になると時間を忘れてしまいますが、水分補給を忘れずに！



▲サドガエル (佐渡島の固有種)

◎ここでひと息…

6月は特に自然に触れ合える季節となり、田んぼを覗くとカエル、どじょう、あめんぼなど、さまざまな生き物が棲んでいる風景を見ることができます！佐渡では朱鷺を象徴として生きものたちとの共生できる環境作りを目指した「朱鷺と暮らす郷づくり認証制度」があり、その一環で「生きもの調査」を行っています。機会があったら皆さんもぜひ参加してみてください。

(佐渡市生きもの調査の日は6月の第2日曜日と8月の第1日曜日の2回。)

～田んぼの管理編～

もうすぐ立派なカエルだね！



7月上旬と7月中下旬の2回

⑭ 穂肥

この頃に田植え時に撒いた肥料が無くなってきます。稲がとぼみの穂穂(いなほ)を出すためやおいしいお米になるために、追加で肥料を撒いてあげます。撒く時期や量を間違えると、伸び過ぎて倒れてしまうので注意が必要です。



⑮ 稲の開花

稲の花は30℃で開花し、2時間しか咲きません。おおむね朝の10時から12時くらいの間に咲き、その間におしべの花粉がめしべに受粉してお米(種もみ)の出来る用意ができます。

6~8月ごろ



⑬ 中干し・清切り

6月中旬頃は稲の茎が急激に増え、そのままだとお米の粒が小さくなるため、茎数が増え過ぎないように1度田んぼを乾かします。酸素が土に入り根が元気にもなり、中干しが終わると稲が丈夫に育つようになります。



⑯ 水管理

稲はお米を太らせるためにたくさんの水が必要になりますが、ずっと水を入れたままにすると田んぼの土が軟らかくなり過ぎて稲刈りが出来なくなるので、水を入れるタイミングと量の調整は農家の職人技！



～収穫編～

9月中旬ごろ



⑰ 稲刈り

稲穂がしなり、黄金色に色づいてきたら稲刈りの合図です。稲刈り・脱穀をする機械のコンバインは手刈りよりも多くの稲を一気に刈り取ることができます。佐渡では刈株の跡から出てくる生きものを、朱鷺や渡り鳥たちが餌として食べに集まります。



⑱ 乾燥・調整・貯蔵

収穫したばかりのお米は水分が多く長期保管ができませんため専用の機械で乾燥させます。この乾燥機を持ってない人は、大きな乾燥機とサイロ(貯蔵タワー)がエレベーターでつながれた建物「カントリーエレベーター」を共同で利用します。乾燥の他にも、湿った石なども取り除いたり籾の殻を取って玄米にすることができ、おいしく食べられるように調整・貯蔵します。



⑲ 精米

籾の殻が取り除かれた茶色い状態のお米は「玄米(げんまい)」と言います。この状態の方が栄養も多く食べることはできませんが、少し硬く、すぐに味がしないため茶色い部分(ぬか)を削って取り除き、見慣れた白い姿のお米にします。この機械は精米機と呼ばれ、お家や街中、専用の大きな工場などで使われています。



⑳ 炊飯

お釜や飯盒(はんごう)などでお米と水を適量入れて熱をかけ炊き上げます。新米ほど水分を多く含んでいるのでお好みでお水の量を減減してください。また、お米にも新鮮さがあり、年が経つほど水分が抜け鮮度も落ちてきますが、少し水を多くする、お米の油を少し入れる、もち米を少し入れるなどの方法でおいしく食べることができます。



おいしい佐渡のお米をみんなの所へ届けています！
たくさん食べてもりもり元気になろう！

「おいしさ」と 「みばえ」を 兼ね備えた【佐渡米】

佐渡米はおいしいお米と評価されています。
JA佐渡では品質も高く、味も見た目も良い米
作りに取り組んでいます。



ごはんを 炊こう！
お米を **食べよう！**

ごはんを炊こう！ チャレンジ

#炊こう

JA全農から米消費拡大に向けて「ごはんを炊くことで
幸せが多くやってくる/ご炊こう(多幸)チャレンジ」プロ
ジェクトを実施中です。お家時間が増えている中、ごはん
を炊く楽しさを伝えるために全国各地で動画の作成、配信
に取り組んでいます。

JA佐渡の直売所「よらんか舎」ではごはんにぴったりの
梅干しや、牛肉みそなど販売しております！ぜひ、ごはん
と一緒に食べてみてください！

全国の動画が
みれるよ！

佐渡産直ネット

さどまるしえ

佐渡の特産物を販売するオンラインショップ

JA佐渡
日本一安心・安全でおいしい農産物の島

JA佐渡を知ろう！様々な情報を配信中！

Facebook
佐渡たんぼにつき

LINE
JA佐渡営農情報
@jasadoeinou

Twitter
JA佐渡
@jasadokouho

You Tube
JA佐渡広報

サイトは
こちらから

耕そう、大地と地域の未来。 JAグループ

JA佐渡はSDGs実現に向けてがんばります！

