

(有) 粋き活き農場

*2月20日、研修で上京された加藤和史代表取締役社長にお話を伺いまとめたものです。

16ha！ 広大な有機水田



粋き活き農場の圃場は19haあり、そのうち16haで有機の米と大豆を作っています。基本は米で、大豆は地質向上のために毎年圃場を変えて5haほど作付けをしています。残りの3haは特別栽培米です。

九州福岡から1974年（昭和49年）に大潟村に入植した妻の父（井手教義さん。現会長）が、1980年代半ばから、田んぼ1枚、1.3haほどを手始めに、米の有機栽培に取り組みはじめました。

義父は化学肥料も農薬もない昭和30年初めに農業を始め、当時の九州では「百姓の神様」と尊敬されていた松田喜一先生の教えに従って、土作りに励んでいたそうです。

有機栽培のポイントは3つ

30年近く有機栽培を続けてきたので、現在はほぼ「粋き活き農場」の有機農法を確立しています。

ポイントは、「苗づくり」「除草体系」「自家製肥料」の3点です。

連絡先

〒010-0445

秋田県南秋田郡大潟村南1丁目8-3

Tel：0185-45-2881 Fax：0185-45-2580

Mail：ide@tohoku.interq.or.jp

義父が夢と希望を抱いて入植した新天地・大潟村は、アメリカ式の大規模・省力型農業をモデルとし、化学肥料と農薬の多投入が近代的かつ当たり前とされていました。しかし、入植して数年経つと、地力の衰えが顕著になってきたのです。様々な土壌改良を試みた末に本来の土作りに戻り、有機栽培に取り組み始めたそうです。

私は山形県の兼業農家の出身ですが、農業よりも勤め人になってほしいという家族の希望で就職しました。農業高校を出し、農業をやってみたかったのですが。

仕事の関係で妻と知り合い、大潟村を訪れ、義父の農業を見るたびに心が騒ぐようになりました。ある日、義父に「全部の圃場を有機栽培にしたらどうですか」と言ってみました。そんな無謀なことを言う私に、義父は「一緒に農業をやらないか」と言ってくれたのです。私は、ほとんど迷うことなく義父の下で働くことを決めました。私が36歳のときですが、偶然にも義父が入植したのも36歳だったとか。

米の有機栽培を始めて4年後（1989年）には、生活協同組合への出荷ができるようになりました。

苗づくり

昔から『苗半作』という言葉があるとおりに、稲作で重要なのは苗の丈夫さです。一般的な田植え機の場合、育苗箱に100～250gの種籾を蒔きますが、ポット育苗では

50g 程度で、1 本 1 本の苗を大きく育てます。通常の苗の 2 倍ほどに育った苗を、専用の田植え機で植えます。この際、粗植にし、根をしっかりと張らせます。

私がまだ慣れない頃、育苗中に葉先が枯れてしまったことがありました。もう一度播種をしても田植え時期に間に合わず、もうおしまいだと真っ青になっていたところ、義父が苗をじっくり見て、「大丈夫。根が傷んでないから、ほとんどは使える」と言い、田植えをしました。義父の言ったとおり、その後は立派に育ち、味も収穫量も例年とほとんど変わらない結果がでました。根がそれほど大事だと学んだ出来事でした。

除草体系

除草はアイガモ、機械、人力を組み合わせています。

田植え後しばらくして、圃場全体で 1500 羽ほどのアイガモを入れます。幸い、圃場がつながっているので、隣の人の圃場との境にだけ網をしておき、7 月 20 日ごろに引き上げます。

除草機は平均 4 回ほど入れて、株間の土をかきまぜ、雑草を出にくくします。

とりきれない草を、夏の盛りに人力でとります。これは、働きに来てくれる人たち

含め、7~8 人で行ないます。

稲が成熟期に入ったら、田んぼには入りません。むやみに田に入ると根を傷つけてしまうからです。根を傷つけないように育てると、反収にして 1 俵ほども差が出るように思います。

自家製堆肥

土作り、すなわち堆肥作りは義父の知識と経験の集大成と言えます。

基本となっているのは粋き活き農場で収穫した米のぬかで、ここにカボチャ（大潟村名産かぼちゃパイの製造で出る皮や種）、醤油カスやオカラ（遺伝子組み換えでない大豆のもの）、ナタネカス（秋田の山間部で作られている菜種の油カス）、秋田名産のハタハタ（魚）のあら（頭や内臓）など、地域の特色を生かした原料を加え、モグラ堆肥と納豆菌、麹菌で発酵させます。

ここに、世界遺産・白神山地の湧き水で微生物を活性化させたボカシを加え、完熟するまで何回も切り返します。

また、稲刈りのあとには田に稲わらをまき、上から堆肥を撒いて春まで置き、稲わら堆肥にします。春になったらここに完熟堆肥をさらに撒く、手間ひまをかけた土作りです。

栄養抜群の米「芽吹き小町」が自慢

玄米は栄養価が高いが炊きにくく食べにくい、白米は美味しいが栄養価が損なわれている。この問題に取り組み、世界に先駆けて開発したのが粋き活き農場の発芽玄米「芽吹き小町」なんです。

普通の発芽玄米と違うのは、モミから発芽させることでγアミノ酪酸（いわゆるギャバ）が従来製法の約 2 倍、白米と比べると約 23 倍もできます。

この製法を開発し、特許申請をしてから

特許取得まで 3 年もの月日がかかりましたが、製造工程すべてを自社で行なっているので、安全性にも美味しさにも自信があります。有機農法の米だからこそ玄米から丸ごと食べてほしい、食べる人の健康と、地域の環境を守りたいという願いがこもった製品です。白米を食べなれている方も、1~2 割の『芽吹き小町』を白米に加えるだけで、毎日無理なく、身体に良いギャバをとることができるでしょう。

天日乾燥米は絹の輝き



粋き活き農場では、あきたこまちとササニシキの天日乾燥米と機械による低温乾燥米（それぞれ玄米と白米）を扱っています。

天日乾燥米は、1枚の圃場を8人で3日半かけて刈り取り（機械作業の数十倍の時間）、昔ながらの杭かけという方法で乾燥させる手間のかかったものです。

そこまでしても、出来上がった米の輝きをみると、苦勞が吹き飛びます。機械乾燥米と比べると一目瞭然、天日で乾かした米は、まさに絹のような、上品で落ち着いたのある白さを持っているからです。味の違いも、子どもたちでさえわかるほど。勞力からいって大量に作ることはできませんが、ぜひ味わって頂きたい一品です。

●天日干しの面積 1.3畝

●刈り取り

通常のコンバイン：1日

バインダーでの刈り取り：2日半

●乾燥

通常 of 機械乾燥：1日

天日乾燥：20日から30日。ハザかけ作業には8人で2日半

●脱穀

通常はコンバインで刈り取りと同時に脱穀するが、天日乾燥の場合は、乾燥したものを手作業でコンバインに運び3日ほ

どかける。

古代米の朝紫（黒米）も好評をいただいています。黒米はアントシアニンやビタミンC、ミネラル分が豊富で、古代では皇帝や貴族たちが珍重していたとも、祭りごとのときだけ食べた、赤飯やおはぎの起源とも言われています。ご飯を炊くときにスプーン1杯ほど入れるだけで、あざやかな赤色のご飯になります。

大豆はそのまま販売するほか、自家製の味噌として販売しています。義父は入植2年目に大豆の全国共励会で全国中央会長賞を受賞したほどの大豆作り名人です。最近、堆肥のための納豆菌を使って納豆作りに挑戦してみたところ、とても美味しい納豆ができました。こちらはまだ販売していませんが、稲わらもすべて有機で安全な納豆を、いつか皆さんに提供できたらと思います。

そうそう、有機栽培の稲わらは入手が難しいようで、どこで調べたのか、沖縄の料理店から要望があり驚きました。送料がだいぶかかってしまうのですが、それほど貴重なようです。

●商品の購入方法 直販（電話かファックスで）のほかにネットでも販売しています。
☆株式会社マルタ

<http://www.maruta-mogura.co.jp/>

☆楽天市場

<http://www.rakuten.ne.jp/gold/akitaide/>

☆びんちょうたんコム

<http://www.binchoutan.com/ide-okome.html>