



お米のおいしい季節が、今年もやってきました!

# 手塩にかけて育てたお米です。

通常のお米作りよりも手間ひまをかけた特別栽培米。  
たっぷりの太陽の光と、大地の養分を取り込んで、適度な粘りとさっぱりとした口あたりの  
「CO・OP特別栽培米 産直岩手ひとめぼれ」ができました。



取材に訪れた日は快晴で、青空に若い稲の緑が映えていました。  
岩手山もよく見えます! (8月3日撮影)



無洗米

普通精米

## CO-OP 特別栽培米 産直岩手ひとめぼれ

### 宅配

5kgの普通精米・無洗米を11月2回・12月2回に、  
2kgの無洗米を12月1回に取り扱う予定です

※天候などの都合により、  
予定が変更になる場合  
があります

### 店舗

5kgの普通精米・無洗米いずれも一部店舗を除いて取り扱っています。  
2kgの普通精米・無洗米は一部店舗で取り扱っています



昼夜の寒暖差で  
お米は甘くなる

特別栽培米とは、<sup>\*</sup>一般的な農法よりも農薬、化学肥料の使用を5割減らして栽培したお米。その分生産者の作業は増えますが、生態系・環境にも配慮しています。

炊けたとき光沢が美しく食味が良いことから、その美しさとおいしさにひとめぼれしてほしいという願いをこめて命名されたのが「ひとめぼれ」です。



取材の日、近づいてみるとまだ緑色のお米が順調に育っていました

夏のさなか、岩手山に臨む田んぼでは、育ち盛りの稲が太陽の光をたっぷり浴びて、青々と育っていました。岩手県盛岡市内、農事組合法人となん直営の田んぼで「CO・OP特別栽培米 産直岩手ひとめぼれ」を作り始めたばかりの生産者・井上健一さん、新垣直也さん、皆川渉さんの元を訪ねました。



「CO・OP特別栽培米 産直岩手ひとめぼれ」の  
若手生産者を紹介します！



井上健一さん

大人になってから食べた新米の味は格別で、自分が農業をやろうと決めるとき、作るならお米がいいなと思いました。農業を始めたばかりなので課題が山積みですがいずれ地域にとって必要とされる農家になりたい、そう思って米作りに携わっています。  
🍌好きなお米の食べ方…炊きたてごはんに、納豆の組み合わせが最高です！



新垣直也さん

僕は沖縄出身で、地元では農協の職員でした。結婚を機に岩手で農家になりました。簡単そうな作業でも実際は難しい。今はまだ、50年の経験を持つ義父についていくのが精一杯。天候によって臨機応変に作業の時期を変更していく「適期作業」の難しさも目の当たりにしています。  
🍌好きなお米の食べ方…地元沖縄のランチョンミート（ポーク缶）で作る『ポークたまごのおにぎらず』が最高ですね！新米なら、炊くときいつもより少し水の量を減らすと、お米のひと粒ひと粒が立って最高です。



皆川渉さん

中学の修学旅行で岩手県に来て、山と山の間がすべて田んぼというきれいな田園風景を見たのが、農家になったきっかけです。神奈川県内の農業高校に通い、米作りを経験。卒業して、岩手で農業をしてみたいと思い、今年移住してまだ勉強中です。  
🍌好きなお米の食べ方…少しおなかすいたとき、おやつ代わりによく白米を食べます。おいしいお米はおかずもいららない！という感じです。

農事組合法人となんでは、作ったお米をJAいわて中央に出荷しています。新規就農者が農業を始められるサポートや指導も行っており、3人も就農しました。



田植えの様子



収穫したばかりのひとめぼれ



黄金色が美しい収穫直前の稲穂

「岩手県は北上山地と奥羽山脈がある山間地で、雪解け水が豊富な地域。夏場は日中の気温は25度〜30度ほど、夜は10度台になるときもあり、昼夜の寒暖差があるから、お米が甘くなるんですよ」と新垣さん。  
毎年3月下旬に種まきの準備（浸種）、4月にビニールハウスで苗に育てます。ハウスの開閉で、日中は30度以上・夜は5度以下にならないように温度を調

節しながら苗を育て、育ち具合を見ながら田植えの時期を見極めていきます。15cmほどに育つ、5月中旬頃が田植えの時期。育苗と並行して、田んぼに肥料を混ぜて耕し、水を入れて土のかたまりを砕きながらもう一度ならして（代掻き）から田植え機で植えます。  
※一般的な農法：慣行農法といい、農薬・肥料などの使用量・使用回数などが一般的な農法。基準は都道府県別に決められている

水が稲を守る

「米作りにとって大事なものは水の管理です」と3人は口をそろえます。「田植えの時期は、岩手はまだ寒い季節。苗も子どもの状態です。水を張ることは冷たい風から守ることもつながり、子どもにも毛布をかけているようなイメージです」と井上さん。水は、春は寒さから、夏は暑さから稲を守ります。

農業を通常の半量しか使わなかったため、早めの雑草対策が重要です。田植え後は苗が小さいため、むき出しの土に太陽が当たると雑草が発生してしまいます。雑草は米にいくはずの土や肥料の栄養分を奪ってしまうため、収穫量が減ってしまったり、害虫のすみかにもなってしまうため、1週間以内に除草剤を散布します。その後は毎日田んぼを確認して、水を切らさないようにしています。  
夏は急激に水を入れ替えると苗がダメージを受け、水が滞ったままだと水温が上がってしまいうため、田んぼの水がゆっくり入れ替わるようこまめに水の開閉口を調整して、水量を変えます。

新米の季節です



害虫が発生しないよう、夏は田んぼ周辺の草刈をこまめにします

大切に育てながら、9月下旬から10月上旬の収穫に向けて、その1〜2週間前には水を全て抜いて土を乾かします。太陽の光を浴び、土の栄養分と葉・茎の養分がもみへ移動し（登熟が進み）、適度な粘りとさつぱりとした口当たりのおいしいお米になります。  
「今年の夏は岩手も暑かったですが、おいしいお米ができました。苦戦しながらも一生懸命作ったので、ぜひ食べてみてください」と新垣さん。さあ、新米の季節。「CO・OP特別栽培米 産直岩手ひとめぼれ」を、食卓でお楽しみください。