

おすすめ！
コープの
商品

CO-OP
産直 秋田あきたこまち

“立派な稲に育てたい” その思いで、毎日田んぼに向き合っています

炊きたてはもちろん、お弁当やおにぎりでも大活躍のお米。
秋田おぼこ農業協同組合の生産者に
「CO・OP産直 秋田あきたこまち」の生産について
話を聞くと、稲を丈夫に育てるための
さまざまな工夫がありました。

“他のお米と違う”を 目指して

秋田県を代表するお米で、炊きたてはもちろん冷めてもおいしく、お弁当やおにぎりにもおすすめの「CO・OP産直 秋田あきたこまち」を訪れた秋田おぼこ農業協同組合（JA秋田おぼこ・秋田県大仙市）は秋田県内陸部（大仙市・仙北市・美郷町）を管轄しており、お米の一大産地。約2000人の生産者がいます。米農家の3代目として生まれ、就農して55年が経つ生産者の佐々木信尾さんに話を聞きました。

「食べる方が最初に口に入れたとき、これは他のお米と違うな」と感じてもらえるようなお米を目指して生産しています。あきたこまちは食感

でいうと、硬さも粘りもほぼ中間地点に位置するお米です。多くの方々に愛されるお米じゃないかなと思っ
ています」と話す佐々木さん。75歳になる現在も、適期に、やるべきことをきっちりやる、をモットーに、
良いお米を育てたいという情熱を持ち、毎日田んぼへ向かいます。

和食を堪能してほしい

米づくりは、毎年4月上旬に種籾たねもみを水に浸す作業から始まります。種籾の芽を出させ、ビニールハウスで苗を育てながら田んぼの準備（整備）をして5月に田植え、管理をしながら育てて9月中旬に収穫を迎えます。
「田植え後は肥料をあげ、徹底した水の管理と草刈りなどをする肥培管理ひばいをします。途中、稲の茎を丈夫にするために一度水を抜きます。田んぼの水がなくなると、水を求めて根がよく伸びるんです。稲は短いと収穫する機械に引っかかりず刈り取れないので、根を丈夫にして立派な稲に育てたいですよ」と佐々木さん。作業には米づくりの歴史から生まれた工夫が詰まっています。

草刈りは虫を発生させないために大事ですが、田んぼの中にも稲と同

◀「おいしく食べてもらえるように、心(ハート)を“こめ”て作っています」と佐々木さん





▲JA秋田おほこ 生産者 佐々木信尾さん
 普段は佐々木さん1人で田んぼを管理
 しています。「田植えと収穫のときだ
 け、母ちゃん(妻)に手伝ってもらよう」と
 笑顔を見せます

産直 秋田あきたこまちが出来るまで

① 浸種・催芽

4月上旬、種籾を水に浸して1週間から10日間かけて水を吸わせ、芽を出す準備をします(浸種・写真A)。しっかり種籾が水を吸っているか毎日様子を見ます。色の変化を見て、飴色に見えてきたらしっかりと水を吸った証です。次に種まきの3日ほど前に、ビニールハウスで均一になるように気をつけながら加温し、30度のお湯で湯通しをします(催芽)。稲の育ち具合にばらつきを出さないために、芽の状態を揃えることが大切です。

② 播種・育苗管理・あぜ塗り

4月中・下旬頃、種まき(播種)をして葉が3.5葉(4枚目の途中)に育つまでビニールハウスで苗を育てます(育苗管理)。同じ頃、田んぼで15cmの深さまで水を張れるように堤防を作ります(あぜ塗り)。佐々木さんは、田んぼの角は手作業で固めています。

③ 施肥・耕起・代掻き・田植え・管理

田んぼに肥料を与え(施肥)、冬の間雪で固く押しつけられていた田んぼの土を耕してやわらかくほぐします(耕起)。次に1〜2日空けて2度、水を入れて土を丁寧練り込みます(代掻き)。

田植え後の苗の定着具合に関わる大事な作業です。

そして5月中・下旬頃、水を3〜5cm張った田んぼに田植えをします(写真B)。同時に苗のすぐ近くに肥料を落とすし、成長を促します。6月下旬、1週間だけ田んぼの水の深さを15cmに増やし、あえて水圧で茎が育ちにくい状態にして、茎を太く丈夫にするようにします。その後、田んぼの水をなくして乾かし、稲が下へ根を伸ばすようにします。成長を確認しつつ(C)、ほかに、雑草、肥培、病虫害防除などの管理があります。

④ 収穫・乾燥・調整・出荷

収穫は9月中旬から。適期にとりきるために、時間との勝負です(写真D)。収穫機で刈った籾(E)を自前の乾燥機または農協の施設であるカントリーエレベーターに運んで乾燥させます(F)。もみすりをして調整し、選別して出荷です。

⑤ 秋耕

10・11月、収穫後の田んぼで土作りのために、肥料を与えてわらの腐熟を促進し、田植えの時期まで管理します。この作業をすることで、春先の作業の効率が良くなります。

じ色の雑草が生えるのだと佐々木さんが抜いて見せてくれました。



「毎日田んぼに入って雑草を抜いています。もちろん1日では終わらないので少しずつ抜きますが、田んぼが朝日を浴びると、雑草を抜いたところが違って、今日はここからだなっ てわかるんですよ」と目の前に広がる青々とした田んぼを見渡します。

そして「やっぱり、『あなたのお米を食べてから他のお米を食べられないよ』なんて言われたらとてもうれいですよね。高齢になつてきているので、周囲に頼りながら、できるだけ長く米づくりが続けられたらと思っています」と笑顔で話してくれました。

「私は、夏でも熱い味噌汁と一緒に食べるご飯が大好きです。食の多様化が進み選べるからこそ、若い世代の方々にも、世界的にも認められてきている、和食を堪能してもらえたらうれしいですね」と佐々木さんは力強く言いました。

生産者が天候と闘いながら育てた「CO-OP産直 秋田あきたこまち」です。ぜひ召し上がってください。

12ページで、レシビをご紹介します

今回ご紹介した商品はこちら!

産直 秋田あきたこまち

宅配:10月2・3・4回で取り扱う予定です
 ※CO・OP無洗米産直秋田あきたこまちも
 同じ企画回です
 店舗:全店で取り扱っています
 (無洗米も同様です)