

1726.1.5

(第3種郵便物認可)

コメと
生きる
大潟村50年
4

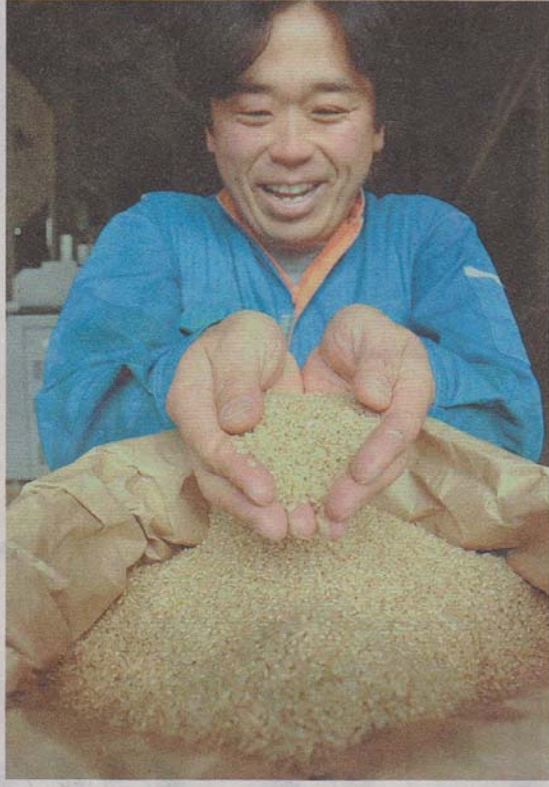
青い稲株が伸びかけた田んぼで、数人が並んで腰をかがめ、株の中や際(わき)に生えた雑草の芽を一つひとつ摘んでいく。時折、腰を伸ばしては空を仰ぎ、またかがむ。骨の折れる作業だが、減農薬や無農薬の付加価値米の栽培には欠かせない。

大学を卒業してすぐ、22歳で栃木県から入植した花塚昭さん(68)は今、長男の雅人さん(44)とともに、約20畝の田んぼでコメを作っている。無・減農薬栽培に動き出したのは、ベトナム戦争の枯れ葉剤と同じ成分を含む除草剤が日本でも使われていると分かった1970年代の半ばのことだ。

付加価値

無・減農薬で全国に顧客

大潟村でも当時、ヘリコプターで散布されていた。「元々、環境に負荷をかけず、水を汚さない農業であるべきだと考えていた」だけに、汚染の可能性があると思うと怒りを感じた。そんな時、村内の共有地にゴルフ場を作る計画が持ち上がった。



自然乾燥させた無農薬栽培の玄米を手に取り、品質を確かめる花塚雅人さん(大潟村で)

「専門農家がモデル農村を作ろうというのに、除草剤をガンガン使うゴルフ場など許せなかった」。以来、何よりも安全安心を優先し、一般栽培米との差別化を図っている。

栽培品種は「あきたこまち」。秋田米の代名詞で、食味ランキングで特に良好とされる特A評価を受けるなどし、全国的な人気を集めてきた。だが、誕生から30年を迎えた今、農家に競争力の陰りを危惧する声がある。「北海道など他産地のブランド米が育ち、あきたこまちの競争力は落ちてきている。米所

として新しい県産品種が必要」。花塚さんもそう考えている。

「コシヒカリを超える食味の高品质米の開発で秋田米ブランドの再構築を進める」。昨年12月の県議会で佐竹知事が宣言した。農林水産統計によると、2011年の農業産出額1732億円の6割をコメが占める秋田県。コメは秋田の主力農産物だ。従来の品種開発は、気候条件もあって、食味と栽培のしやすさ、収量などのバランスを重視していたが、今はまず食味。「おいしさ」を追求し、他産地との競争に勝てるブランド米を作るという。

「コメの消費量が落ち、本当においしいコメしか競争に勝てない今、目指すは秋田のフラッグシップ米だ」(県水田総合利用課)