



「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。秋田おば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」を訪れた秋田おばこ農業協同組合（JA秋田おばこ・秋田県大仙市・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」と感じてもらえそ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

「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



産直秋田あきたこまちができるまで

- 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、芽を出し準備をします（浸種・写真A）。しっかりと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、緑色に見えるきたらしっかりと水を吸った証です。次に種まきの3日前に、ピニールハウスで均一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）。稲の育ち具合には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）をまとめてピ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、腐肥、冬の間は雪で固く押しつけられ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、一度、水を入れて土を丁寧に耕り込みます（代掻き）。
- 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、肥料を与えわたらの腐熟を促進し、田植えの時期まで管理します。この作業をすることで、春の作業の効率化が良くなります。



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。

▲JA秋田おばこ 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)に手伝ってもらおうよ」と笑顔を見せます

16ページで、
レシピをご紹介します

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、11月1・2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は
10月2・4回、11月1回で取り扱う予定です

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「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、毎日田んぼへ向かっています。

和食を堪能してほしい

米づくりは、毎年4月上旬に種籾を水に浸す作業から始まります。種籾の芽を出させ、ピ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び、徹底した水の管理と草刈りによる肥培管理をします。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け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

「私は、夏でも熱いお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。