

コウノトリ育む安心・安全なお米作りに取り組むJAたじま 兵庫県但馬地方

調査第二部長 渡部喜智

1 コウノトリとの共生をかかげて

05年9月、秋篠宮文仁親王殿下、紀子妃殿下のご臨席のもと、34年ぶりに日本で生まれたコウノトリが大空に放たれた。その自然放鳥の映像を記憶されている方も多いただろう。コウノトリは肉食性で、ドジョウやフナなどの小魚類、カエルやバツタなどの生きた小動物を餌とする。それらが生息できる田んぼや河川などの自然環境が求められるとともに、食物連鎖から言って自然環境の変化に敏感な生き物なのである。

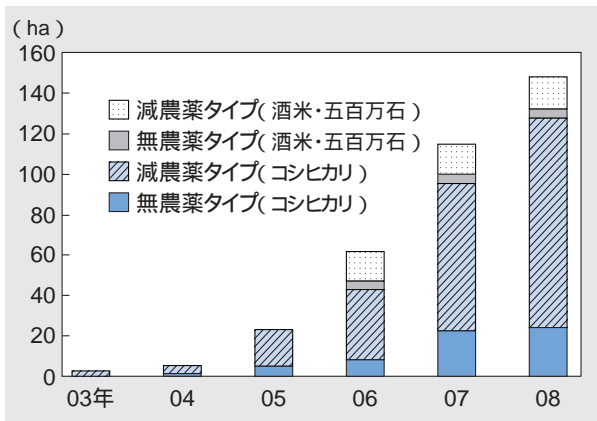
このコウノトリで有名な、兵庫県北部の但馬地方を管内とする「たじま農業協同組合」(以下「JA」)では、コウノトリの野生復帰を支援する地域一体となった取組みに参加するなかで、近年「コウノトリとの共生」をかかげた米作りを推進してきた。また、やさしい自然環境のなかで育まれた米などの農作物への消費者の理解を高めるため、積極的な情報発信と交流活動を行っている。

2 広がる「コウノトリ育む米作り」

JAは、兵庫県など行政によるコウノトリの野生復帰を進める動きに合わせ、02年に「コウノトリの郷営農組合」を設立し、減農薬・無化学肥料の栽培試験を開始。03年に住民や地域団体、行政が組織する「コウノトリ野生復帰推進連絡協議会」にJAも参加するとともに、無農薬・無化学肥料の栽培試験を開始した。

05年度には関係機関の支援を得て「コウノトリ育む農法」の定義・要件を決定し、「コウノトリ育むお米生産部会」(以下「お米部会」)の準備委員会を立ち上げ、06年度に正式に発足した。

第1図 JAたじまの「コウノトリ育むお米」の生産(作付面積)状況



資料 JAたじま資料より作成

また、日本酒の名産地の一つである地域性に応え、酒米「五百万石」などの無農薬・減農薬栽培も06年度から始まった。

なお、これらに先行して1993年ごろから、あいがもを田んぼに入れ雑草を食べさせ除草を目指す「あいがも農法」も行われている。

このようなJAの取組みにより、08年の作付け面積は約150haへ、収穫量(玄米30kg袋ベース)は15,000袋まで増加した(第1図)。また、お米部会の会員は07年度末には中心地域の豊岡営農生活センター管内の46名など合計81名となった。この取組みをJA全体に広げることを目指し、08年度からはJAの6カ所の営農生活センターに支部を置く体制に組織強化が行われていることは大変頼もしいことである。

3 木目細やかな管理で自然の力を引き出す

JAの「コウノトリ育む農法」では、化学肥料や農薬に頼らず、自然の土が持つ力を引き出すことが重要となる。

管内は円山川流域の盆地で湿田が多い。冬



なわて
 暇・コウノトリ育むお米生産部会長と池畑センター長

期に米ぬかや堆肥の撒布を行い、畦付けなど漏水防止や必要な耕起をした上で水を入れておく湛水を行うことで、糸ミミズなどが息をする土のトロトロ層を生み出す。さらに田植えの1カ月前から早期湛水を行う。これらが、雑草全般を抑える効果を持つという。

また、育苗では通常ラインと分け、種子病害を防ぐのに薬品を用いない温湯消毒種子をJAが作り、有機培土で育てた後、組合員に分ける。

田植え後40日程度は、8cmの水位を維持する深水管理を行う。また、出穂前の中干しを7月10日ごろまで待つ。これは見た目には生育は遅らすものの、代表的雑草のヒエ対策となるとともに、コウノトリの餌になるカエルなど水性生物の増殖も助ける。こうして出穂期を迎えた後は浅い水位の流し水状態にし、穂一つに120～150粒が実る充実した穂を作ることを目指す。

加えて農薬を撒かずに様々な害虫の被害を減らすため、6月下旬と出穂期前後の計3回の念入りな畦草刈りを行うことも大変な作業である。

4 消費者の理解を高める情報発信と交流

こうして「コウノトリ育む農法」のもとで生産された米を、JAでは25区分に分けて販売しているが、一般的な作り方の米に比べ、



「コープ自然派」会員の方との稲刈り体験交流

減農薬米で2割前後、無農薬米では5割前後高い値段で販売されている。

また、以上のような手間のかかる米作りの正当な価値を知ってもらうため、様々な情報発信を行っていることも注目される。

その一つが消費者との交流である。秋晴れの9月14日、黄金色の稲穂がたなびく上山さんの田んぼで、「コープ自然派」会員12家族・53名が参加し稲刈りを体験。その後、新米おにぎりの試食やカントリーエレベーター見学、生き物観察などが行われた。このような恒例の交流会には、小さなお子さんも多く参加しており、JA営農生産部米穀課の若手職員が中心になり熱心にサポートしている。JAの一貫した安全・安心な米作りを理解してもらい、信頼を得る役割は極めて大きい。

また、現在、JAの集荷する米の半分をJAが直接販売しているが、米穀課職員の皆さんは旅館・ホテルなどの大口ユーザー訪問や京阪神の量販店の催事などに積極的に参加し、JAのお米の良さを売り込みに取り組んでいる。

JAのホームページには、安全・安心な食べ物作りに勤しむ組合員の皆さんの日々の活動が紹介されており、見ていて楽しい。

コウノトリと共生する環境づくりを、米作りにも活かし、その価値を理解してもらう輪がますます広がって行くことが期待される。

(わたなべ のぶとも)