

米作り初挑戦 夢は輸出

酒販売20年・松本さんが新潟県阿賀町で

酒を20年間販売してきた実績を、米作りに生かしたい——。松本伸一さん(49)は今年3月に「三川ファーム」を設立し、新潟県阿賀町(旧三川村)で初めて米作りに挑戦した。はざ掛け「コシヒカリ」で日本酒を造り、輸出をしたいと意気込む。

松本さんは2000年 新潟の日本酒を海外までに会社を立ち上げ、で販売するネット通販



米作り1年生の松本さん。苦労して実った米は宝物

「はざ掛けコシで日本酒造る」

を展開してきた。昨年まで社長として経営。持ち株全てを売却し、中山間地の小さな田んぼ10アールで米作りに参入した。「20年間、酒の業界で頑張った。これからは、酒のもととなる米作りを一から始める」と、額の汗を拭く。

松本さんは今年、県農業大学の社会人コースで米作りの勉強の傍ら、自分の田で米作りを実践した。

「学校の授業で習ったことを自分の田んぼで経験し、先生に教えてもらいながら体験している。水管理や除草など教えてもらってから慌てて作業をする繰り返しだった」と、話す。

品種は「コシヒカリ」だ。松本さんは県内の酒蔵をくまなく回った経験から、日本酒に使えると確信する。無農薬の米作は雑草との勝負。背丈ほどあるススキを刈り、耕運機で耕し、手作業で雑草取り、収穫はバインダーだ。鳥獣害も加わり悪戦苦闘の一年を過ごした。

10月上旬には黄金色に色づいた稲を収穫、稲束をはざ掛した。「一年の苦労が報われた。機械がそろっていないので千歯こぎ、木製唐箕(とうみ)を使って調製する。もみすり機も導入した。何でもやってみたい」と語る。

「米の付加価値を高められたい。売れる商品なら海外にも展開できる。どぶろく特区もとりたい。ススキ原を水田に戻して稲作農家として歩んでいきたい」と、力を込める。

作品を楽しんだ上に、帰ってからもきれいな花が楽しめてうれし

花を贈って農家支援

る。企画を通じてユリ以外にも県産の花や農畜産物に関心を持って

7月に結成した吉井有機給食応援隊が食材提供に協力。渡辺竜五佐渡市長や農家5人が試食に出席し、園児に「おいしく食べて元気な毎日を送ってください」と語りかけた。

オーガニックな食材使って給食

【新潟・佐渡中央】佐渡市の市立吉井保育園で11日、農業、化学肥料を使わず栽培した農作物の給食が登場した。地産地消とオーガニック栽培の拡大を狙ったもので、生産と需要の情報を共有。規格外農産物の活用も、「生き物を育む農法」など環境負荷軽減の取り組みを目指す。

給食献立は、サツマイモご飯や豚汁、梨など5品。代表園児2人が献立と食材を紹介して「お野菜やお米を作ってくれてありがとう。おいしい給食をいっぱい食べて大きくなります」とあいさつした。食事中は「ご飯がおいしい」などと感想を話した。会食後は、市長と生産農家が懇談。価格設定や調理者の要望への対応、地域への広がりで安定した生産量の確保などへの支援など



楽しく食事をする園児たち

年度は、JAにフラワールンジメントと花

配した。フラワールンジメント講座講師の

宮下希 訪産の

「稲刈り親子」新潟 越後丘 イールで9月約20人 楽しんで 古民タツツり方を後、参ぼに入れない。も、少きた。たまった。長水田2