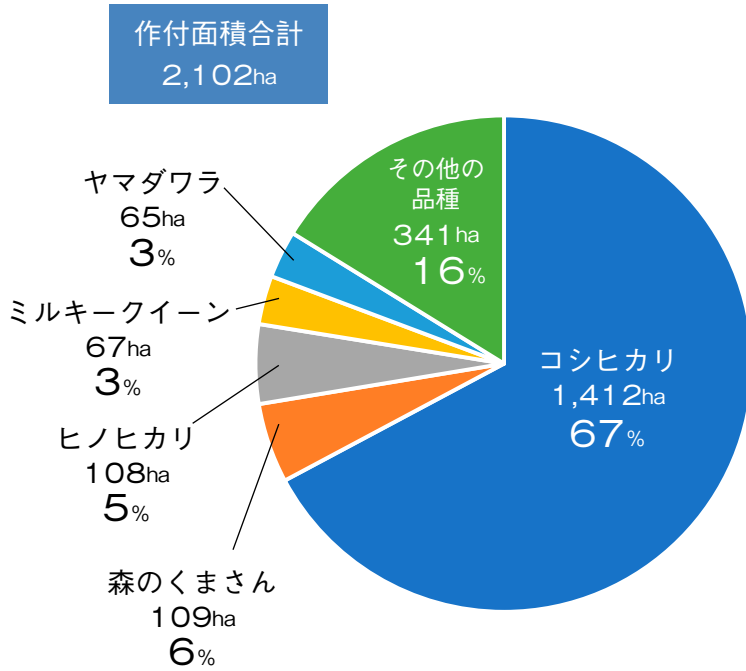


特集 知っていただけますか？

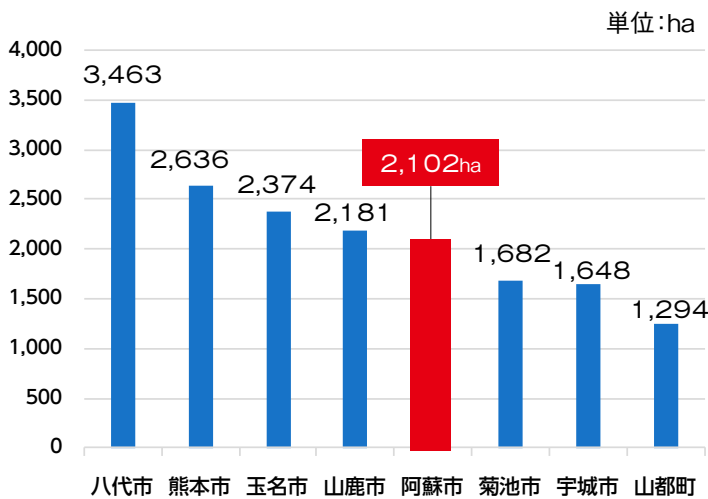
阿蘇の米

栽培している品種は
コシヒカリが大半

県内では5番目の
栽培面積



阿蘇市の主食用水稲 品種別作付面積
(平成30年度作付け実績)



熊本県内の水田における主食用水稲作付面積
(平成30年産)

外輪山から阿蘇谷を眺めると黄色や緑、茶色などに彩られた、まるでパッチワークのような田園風景を望むことができます。

阿蘇市には約4300haの広大な農地が広がっており、その農地の半分に当たる約2100haで生産されているのが、私たちの主食である米です。

阿蘇の農作物といえば、高菜やあか牛などのイメージが定着していますが、米も立派な阿蘇の特産品。そんな阿蘇で生産されている米をご紹介します。

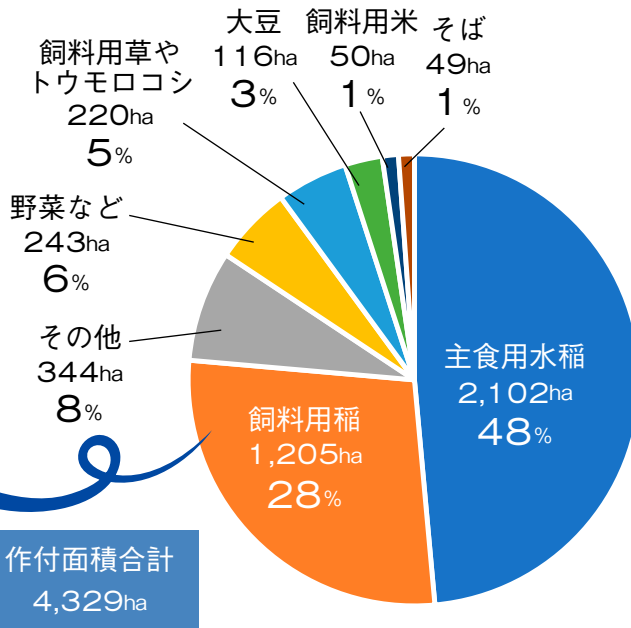


飼料用稲の栽培面積は日本一

阿蘇市の飼料用稲の作付面積は、なんと全国1位。

減農薬で栽培される阿蘇市産の飼料用稲は市外の畜産農家にも好評で、畜産が盛んな宮崎や鹿児島などにも供給しています。

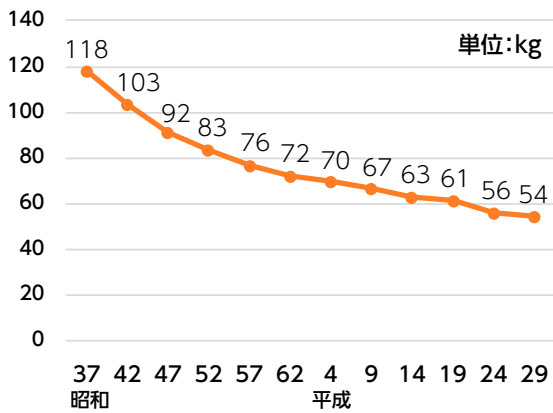
牛たちは、栄養価が高い飼料用稲を食べることで健康に育ち、安全・安心な牛肉や牛乳が生産されているのです。



阿蘇市の農地における作物別栽培面積 (平成30年度作付け実績)

作付けしている農作物の
半分が主食用水稲

米の年間1人当たり消費量の推移



参考：農林水産省「最近の米をめぐる状況について(平成30年9月)」

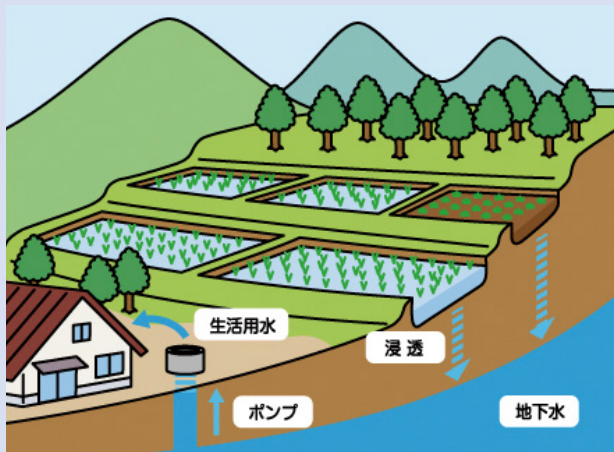
米の消費は減っている

日本における米の1人あたりの年間消費量は、昭和37年度をピークに一貫して減少傾向です。

昭和37年度には国民1人あたり年間118kgの米を消費していましたが、平成29年度には、その半分以下の54kgにまで減少しています。

これは戦後の食の多様化でパン食などが増えたことや、1人暮らし世帯の増加によって、米を炊かなくなったことなどが原因と考えられています。

米の生産が盛んな阿蘇市にとっては、これ以上消費量が減らないよう日本人に美味しい米をたくさん食べてもらいたいですね。



参考：農林水産省HP

米作りは水を育み地域を守る

水田に貯まった水はゆっくり地下に浸透します。このとき水田の土がフィルターとなり、ごみや飲み水に不要な成分が取り除かれます。きれいになった水は、長い年月をかけて下流域である熊本市周辺の地下水となり生活に利用されています。

また、水田は雨水を一時的に蓄えるダム役を果たすため、洪水の発生を防止・軽減させる効果もあります。

阿蘇で米を作るということは、きれいな水を育み、地域を守ることにもつながっているのです。

米のスペシャリストに聞く 阿蘇の米



阿蘇の米は安全・安心

阿蘇は全国に名の知れた観光地であり、世界農業遺産にも認定されています。「阿蘇」という名前だけでブランドが成り立つ地域です。

その阿蘇で作られる米の特徴は、「安全・安心」であること。阿蘇は、高冷地であり、夏場でも夜の気温が下がります。日中と夜の寒暖差が大きいため、登熟※され米の味がよくなります。また、低地に比べ虫がつきにくく農薬を減らすことができ、より安全な米を

作ることに繋がります。

阿蘇コシヒカリへの こだわり

阿蘇で栽培されている品種で一番多いものはコシヒカリです。コシヒカリに限れば阿蘇は九州最大の産地です。

もともと東北の品種で、高冷地である阿蘇の気候に合う米です。収量は東北地域には及びませんが、品質は負けないものが作れていると考えています。

特別栽培米の取り組み

JA阿蘇では、平成11年から特別栽培米の取り組みを行っています。

特別栽培米とは、県が定めている農薬や化学肥料を使ってよいとされる基準値よりも、大幅に使用を制限して栽培した安全・安心な米です。

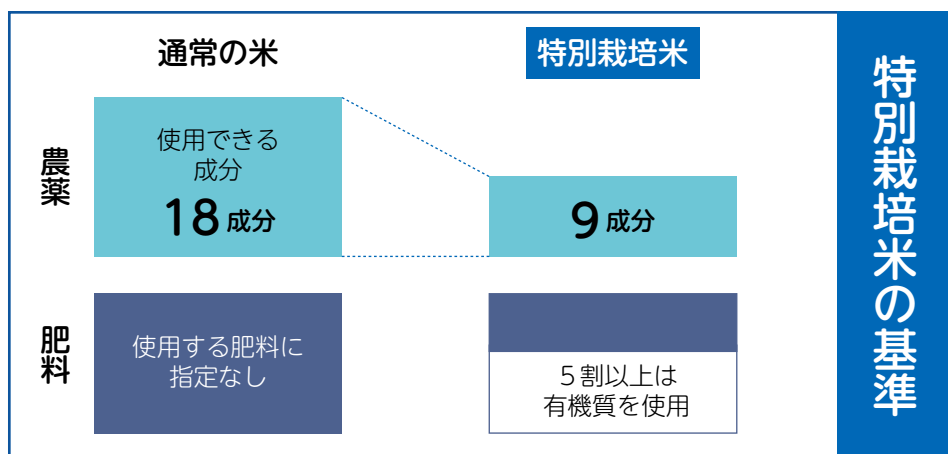
具体的には、通常使用できる農薬は18成分が許可されていますが、特別栽培米は9成分に限定しています。また、化学肥料の使用も制限しており、有機質を5割以上使うことを

JA阿蘇 営農部 中部営農センター
田上 稔 センター長

Profile

平成3年 JA阿蘇の職員として入組
平成8年 米の担当として従事
平成16年 阿蘇市地域水田農業推進協議会局長代理
平成27年 農産課長
平成29年 現職(中部営農センター長)

※登熟とは、穀類の種子が発育・成熟する過程



条件としています。
阿蘇では、特別栽培米の取り組みを行うことで、地域の農家が栽培する米の品質を底上げし、阿蘇の米のブランド力をこれまで以上に向上させることを目指しています。

食味で特A米を目指す

安全・安心とは別に、米を評価する際に食味が用いられます。

食味とは、米の美味しさのことで、鮮度や色艶、タンパク質の含有量、粘り気などで評価されます。一般的にタンパク質の含有量が低いものは美味しいと言われており、阿蘇の米はタンパク質の含有量6・5%以下を目標にしています。

(一財)日本穀物検定協会は、全国で生産される米を食味検査し、毎年食味ランキングにして発表しています。基準となる米と比べて特に良好なものを「特A」、良好なものを「A」、おおむね同等のものを「A」、やや劣るものを「B」、劣るものを「B」にランク付けされます。

阿蘇のコシヒカリも出品し、毎年「A」の判定となっています。今後、阿蘇のコシヒカリのブランド力をあげていくためにも「特A」のランクにチャレンジしていきます。

売ってもららう米から選ばれる米に

現在、J-Aに出荷された米は、J-A熊本経済連(熊本県経済農業協同組合連合会)に販売を委託しています。米を売ってもらっている状態です。

しかし、阿蘇コシヒカリは、米の卸売業者の需要が高く、契約販売を望む声が多くあります。そこで、来年度生産する米から卸売業者との契約栽培で米の販売を開始します。米を高く評価してくれる業者に直接販売することで、買取価格を上げることが期待できます。

米のブランド力を高めることは、売れる米作りにつながります。ブランド力は付加価値となって米の値段に反映されるため、最終的には阿蘇の米農家の収入を上げることが目標です。生産者が安心して米作りできる環境を整えていくことが私たちの使命です。





一般に東北や信越地方の米がおいしいとされていますが、阿蘇の米も負けてはいません。こだわりの米作りで全国から評価されている米が阿蘇にあるのです。

阿蘇で米作りを行っている人の中には米の味を審査するコンテストに出品する人もいます。

ここでは数多くの米農家の中でも、コンテストという舞台で全国に認められた米を作っている阿蘇中央高校の先生と米農家の中山北斗さんに米作りや農業の取り組みについて話を聞きました。

全国に認められた米作り



阿蘇中央高校 講師
作物部門 桑原 歩さん

阿蘇中央高校の挑戦

おいしい米ができる地域

阿蘇中央高校の農業食品科では1年生で米作りを学びます。先輩たちが培ってきた米作りの伝統と誇りを感じてもらうため、全国の米のコンテストに出品しています。コンテストで受賞することで学習意欲も向上し、生徒の自信になります。また、阿蘇はおいしい米ができる地域という証明にもなると考えています。

持続可能な農業へ

通常、米の乾燥は機械を使用しますが、ことしから天日で乾燥させる「かけ干し」を取り入れ、燃料を使わない取り組みを始めました。

阿蘇地域は世界農業遺産に認定され、持続的農業がテーマの一つとされています。生徒たちには、限られた資源の中で行う農業や地球環境の変化に対応する取り組みを学び、稲作を通じて阿蘇の農業のあり方を考えられるようになってほしいです。

阿蘇中央高校の受賞歴

全国農業高校 お米甲子園

- 平成 22 年 金賞(ヒノヒカリ)
- 平成 23 年 特別優秀賞(ヒノヒカリ)
- 平成 24 年 金賞 日本一(にこまる)
- 平成 25 年 特別優秀賞(にこまる)

日本一おいしい米コンテスト【高校生部門】

- 平成 22 年 優秀賞(ヒノヒカリ)
- 平成 26 年 優秀金賞(コシヒカリ・わさもん)
- 平成 29 年 優秀金賞(ミルキークイーン)

手間をかけるこだわり

本校で栽培している米は農薬や化学肥料を使用していません。除草剤を使わない代わりに草が生えないようパーパーマルチ(土を覆う紙)を使う農法で手間をかけ、こだわって作っています。

品質を上げることは本校の米の評価につながり、高級志向の米として問い合わせも増え販路も広がっています。

本校の米を食べてみたい方は、11月18日(日)に開催する文化祭(28th参照)で午前中に販売します。ことし収穫したかけ干しの米を出品しますので、是非ご来場ください。



米農家 中山北斗さん(竹原)

世界最高米の原料米に選定

父から学んだ 安全・安心な米作り

大学卒業後に父が経営している農業の会社を手伝いながら米作りを勉強しました。米を作り始めて5年目になりますが、まだまだ経験が足りません。今も父からアドバイスを受けながら作っています。

私の家は、もともと米と畜産を営んでいました。私の姉が生まれた際に、父が「子どもにも安全でおいしい米を食べさせたい」という思いから、畜産をやめて無農薬の米を作り始めました。

我が家の米作りは稲わらや米ぬかなど田んぼで採れたものだけで土作りを行う「自然栽培」にこだわっています。肥料や農薬など外部のものを一切使いません。安全・安心な米なので、アレルギーなどが気になる子どもたちには是非食べてほしいですね。

おいしさの証明

父に手伝ってもらい初めて作った米が、平成26年「米・食味分析鑑定コンクール」の都道府県選抜代表部門で金賞を受賞しました。その後は数々のコンテストで受賞するたびに、米どころと言われる東北地方の生産者からも

中山北斗さんの受賞歴

米・食味分析鑑定コンクール

- 平成 26 年 都道府県選抜代表部門 金賞(ササニシキ)
- 平成 28 年 国際総合部門 金賞(びかまる)
→世界最高米の原料米に採用※
- 平成 29 年 低・中アミロース米部門 金賞(びかまる)

日本一おいしい米コンテスト【総合部門】

- 平成 28 年 優秀金賞(ミルクキーン)

※東洋ライスが販売する世界一価格が高い米。全国から選ばれた5名の米をブレンドし840gが10,800円で販売された。

競争の中で培う品質

認められるようになりました。コンテストは結果が目に見えます。受賞をきっかけに阿蘇でもおいしい米が作れているということが全国に証明できたと思います。

私の作る米は品質にこだわっており、通常の米より採れる量が少ない代わりにブランド力を付けることで米の付加価値を上げています。農業はやり方次第で儲かる仕事です。米のコンテストで賞を取ってから自分の米の価格が上がりました。私の米

が評価され、認められることで、米作りをしている人たちの競争心を掻き立て、阿蘇地域の米の品質が底上げされることが私ができる地域貢献だと考えています。

オシヤレで儲かる農業

私は、もともと農業にはマイナスイメージを持っていました。実際に農業をやってみると、機械での作業も多く、服装や髪形など見た目も自由で個性を出せる。自分が思っていたものとは違っていました。

農業はオシヤレで儲かることをアピールできれば農業をやる人は増えるはず。後継者が少ないのはビジネスチャンス。これから農業で儲かる時代が来ると思っています。

今回紹介した阿蘇中央高校と中山さん以外にも阿蘇にはおいしい米作りの名人がたくさんいらっしゃいます。

阿蘇は安全・安心のみならず、おいしい米もできる地域です。

私たち消費者は、生産者に感謝しながら、米を知り、米を食べることで阿蘇が誇る米農家を支えていかなければなりません。