



毎日食う物だから
うまい米・安全な
米にこしたことは
ない

エコ栽培米に取り組んでおり、その部会の部長さんである。平成11年に「持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律」が制定されたのを期に取り組まれている。土づくりに関する技術、化学肥料低減技術、化学農薬低減技術の3技術を一体的に行う環境保全型農業で、これに賛同した部員数は30数人いる。



浜田 俊介さん(影野)

「エコの条件を守るのは厳しい」こう言いながら話しをしてくれた。まず四万十堆肥の投入、稲の一生を通じて県の指針の二分の一以下を守ること、ほ場ごとに栽培履歴の看板を設置すること。

もし、10カウントまで農薬を使っけて収穫まぎわに害虫が発生したとする。それに対してさらに農薬を使用すればそのほ場はエコ米としては除かれる。そう言いながらも、安心安全な米づくりに対する意気込みが伝わってきた。

平成21年度から始まる学校給食に、このエコ米が使われるというニュースを聞いた。

解説



堆肥散布

エコ米の条件とエコファーマー

高知県の「持続性の高い農業生産方式の導入に関する指針」では、普通期稲の場合、成分回数が20、科学窒素成分量の設定基準が10aで10kgと定められておりその5割を低減して栽培を行う農業。

エコファーマーになるには上記の条件を守り、土作りに関する技術、科学肥料低減技術、科学農薬低減技術の3技術を組み合わせるとともに、新たな技術の導入と5年間の実現可能な計画の提出をし、知事の認定を受けた農業者。

手間をかける



カルテック米専用の米袋

「ヒノヒカリ」と「十和錦」を主体に特殊農法で米作りをしている市川さん。特殊農法の別名をカルテック農法という。カルテック米は白米にしてもPHが6.4以下にはならないという。生産者は安心安全なおいしい米を提供しなくてはいけない。生産者と消費者は顔が見えなくてはいけないという。その為、選別は2回している。倉庫を拝見させていだいたが精度の高い米選機が設置されていた。これにより「白た」の無い米、亀虫米まで除去され粒張りの良い粒揃いの米を提供できる。自信のある米だけを食べてもらうことにこだわっている。