

妙高西条農園のこだわり

No. 1

場 所： 新潟県妙高市大字西条 7 5 5 番地

農園名： 妙高西条農園 園長：池田博子

当農園では、農作業の全行程を責任の持てる直営作業で行っています

こだわり 1、「安全、安心、美味しい」お米を消費者の皆さんにお届けすること。

安全、安心・・・お米は毎日食べる主食です。特に昨年3/11に発生した東日本大震災に伴う福島第1原発の放射能漏れ事故による農地への汚染について心配されましたが、幸いにも、当農園は新潟県でも福島県から一番遠く離れた長野県に隣接する箇所のため、県、市町村等の放射線調査においてもまったく放射線については観測されませんでした



妙高西条農園の位置



家庭用放射線測定器を購入し常時観測

こだわり 2、生物多様性を念頭においた稲作り(安全、安心米)

昔の圃場にはカエル、ドジョウ、タニシ、ゲンゴロウ等の水性動物が、圃場、畔道にはイナゴ、バッタ、コオロギ、トンボ等の昆虫が多く見られましたが、近年では圃場規格の大規模化、水路のコンクリート化、農薬除草剤の普及等によりこれら生物が生息しにくい環境の稲作りが定着してきています。当農園では可能な限り水性動物の生息に配慮した圃場の水管理を行い、肥料は有機肥料を主に使い化学肥料は最小限に使用することと、農薬、除草剤の使用も最小限度に抑えた稲作りを行っていることからこれらの生物が確認できるようになってきました。これらの生物と共生出来る圃場で生産されるお米は、安全安心の判りやすい指標と思っています



こだわり 3、本物（従来種）コシヒカリの生産（日本一美味しい米） No.2

新潟県、及び JA 新潟では、10 数年前から従来種コシヒカリを品種改良し、コシヒカリ BL 種の栽培を奨励推奨してきています。このことから県内で栽培されているコシヒカリの90%はコシヒカリ BL となっています。当農園では美味しいお米の栽培にこだわることから、種籾を富山県が種子保証を行っている種籾を毎年取り寄せ、一貫して本物（従来種）コシヒカリの生産を続けています。



本物（従来種）コシヒカリの種籾を使用 富山県のコシヒカリ種子証明書

こだわり 4、ミネラル米の生産（更に美味しさを追求）

全国的に美味しいお米として言われているお米に「魚沼産コシヒカリ」があります。中でも最も美味しいお米が採れる地域として言われてきた所は、南魚沼市塩沢地区の魚野川左岸地域の圃場で栽培されるお米です。この地域の圃場は魚沼山脈（丘陵）からの堆積土と、圃場で使う水も魚沼丘陵の小沢から流れ出る水を使い稲を栽培しています。この魚沼丘陵からの堆積土と水にはミネラル成分が多く含まれているため、特に美味しいお米が採れるのではないかと考えています。

このことから当農園では、H21年から二酸化ケイ素、酸化アルミ、酸化鉄、酸化カルシウム等のミネラル成分を多く含んだ土壌改良材を圃場に敷き込み、ミネラル米と表示し販売しています。



ミネラル土壌改良材（マイナマグC）

貝殻、魚骨等の化石が混ざる原石

こだわり5、 自然乾燥ハサかけ米の生産(30年前の米作りに挑戦) No,3

近年の稲作りでは、秋の収穫時にコンバインで刈りとり、乾燥機に入れ短時間に乾燥し粉、玄米にしてしまいますが、30年程前まで農家では、自分で食べるお米は少しでも美味しいものを食べるため、ハサかけした乾燥米を食べていました。たしかにハサかけ米は美味しいのが判っていても、人出が多くかかることから近年では、ほとんどが人工乾燥方式になってしまいましたが、当農園では30年振りに生産量の15%程を手刈、バインダー一刈し、ハサかけをして自然乾燥を行ったハサかけ米の生産を行っています。



昔ながらの手刈りとバインダーの刈取り



30年振りに復活したハサかけ米

こだわり6、 保冷库管理米(米の劣化対策)

お米は、時間の経過とともに劣化し美味しさも落ちてきます。また高温多湿の状態でおくとますます劣化の進捗を早めてしまいます。このことから当農園では、収穫した玄米の保管は半地下の倉庫で常時換気扇による通風を行って管理していますが、5月以降の気温の上昇と梅雨を迎えての多湿の状況下では、お米の劣化が進んでしまうことから、大型の保冷库で管理したお米を消費者の皆さんへ発送しています。



5月以降発送するコシヒカリは室温12℃、米水分15%で管理された保冷库管理米です

こだわり7、注文を受けてから精米し発送(新鮮なお米を発送)

No.4

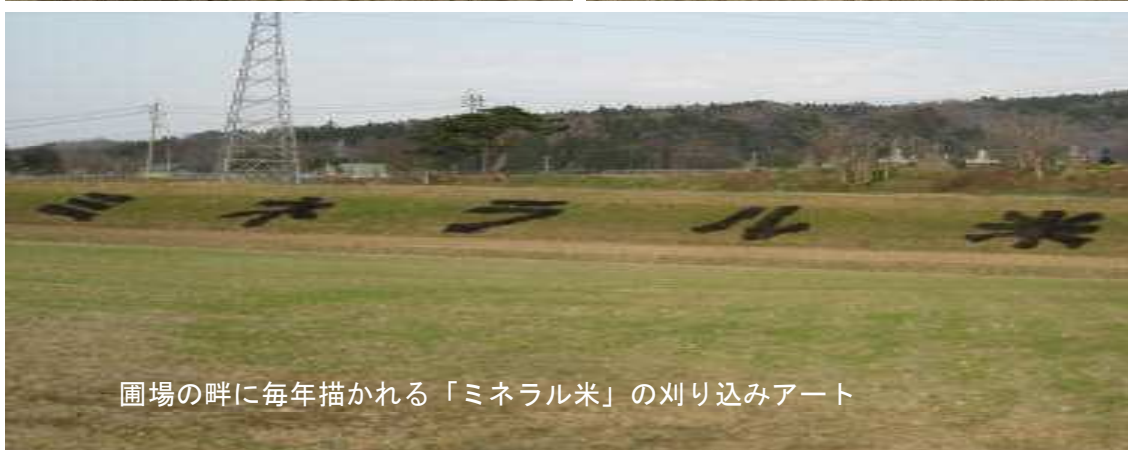
収穫終了時にあらかじめ毎月の注文量と発送日を予約していただいた分と、その都度ご注文をいただいたものとありますが、どちらも発送日にその分だけ精米し宅配便にて発送しています。これは、少しでも美味しいお米を消費者の皆さんへお届けするためです。



コシヒカリの鮮度を考え、注文を受けてから最新の精米機で精米します

こだわり8、圃場の畔面を使ってのアート作り(畔面を使ってのPR)

遊び心と、農園 PR を兼ねての圃場の畔面を使って畔草の刈り残しによる、大きな文字(ハサかけ米、ミネラル肝太米等)を書き楽しんでいます。毎年恒例となっているため、農道を朝夕の散歩やジョギングする方々から今年は何という文字が描かれるか、期待されています。



圃場の畔に毎年描かれる「ミネラル米」の刈り込みアート

こだわり 9、 収穫した米は全量、消費者の皆さんへ直販しています No.5

当農園産のお米は、JA や米の集荷業者には売らずに、全量インターネット、口コミ等により注文を受け「肝太くんちの 100%純正コシヒカリ」「ミネラル肝太米」と表示し、生産者の顔写真シールを貼り専用の米袋、専用のダンボール箱に入れ宅配便により直接販売を行っています。



「肝太くん家のコシヒカリ」専用の米袋

「 〃 」専用のダンボール箱

こだわり 10、 妙高西条農園たよりの発行

H16年から今日まで9年間、当農園の利用者（消費者）の皆さんに毎年、農作業の始まる3月（苗作り箇所を除雪）から降雪により農作業の出来なくなる11月（農業機械の整備格納）まで毎月、当農園の米作り（農作業）についてカラー写真を使っの「妙高西条農園たより」を発行し、当農園のこだわり米作りについてお知らせしています。



毎月当農園産コシヒカリの利用者（消費者）に発送される「妙高西条農園たより」