

次世代に
伝えていきたい

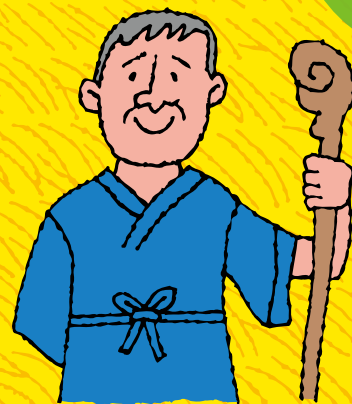
又見人たちの米作り

いよいよ新米の季節がやってきました。
大地宅配のお米は、農薬や
化学肥料に頼らないだけでなく、
自然環境と共存することにも
つながっています。
それぞれの風土を生かして
お米を育てる、個性豊かな
米作りの賢人4名をご紹介します。

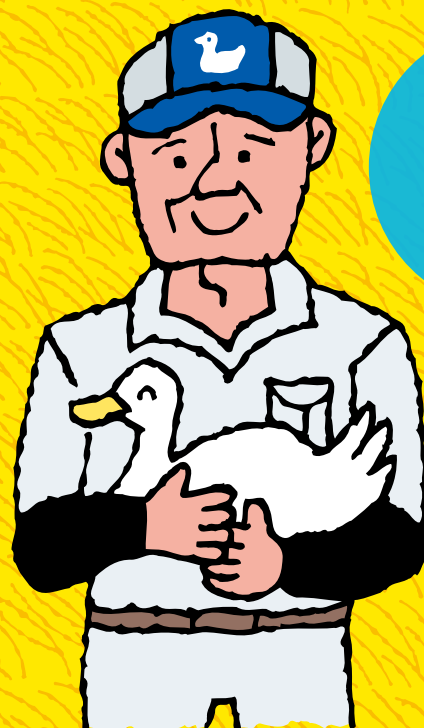
日本の原風景
棚田
新潟県
佐藤克未さん



自然栽培
山形県
佐藤秀雄さん



ふゆみず
たんぼ
宮城県
千葉孝志さん



天日干し
真田米
群馬県
金井繁行さん



ふゆみず
たんぼ
の賢人

冬も水を張った田んぼは
生きものが集い、生きる場所



中

山間地から平地まで、多彩な自然環境が共存する宮城県大崎市。蕪栗沼を含む周辺地域では、冬、水が張られた田んぼで、天然記念物でもある渡り鳥・マガンが落ち穂をついばむ姿が風物詩になっています。

千葉孝志さんの田んぼもこの地域にあり、「ふゆみずたんぼ」という農法で米作りを続けています。一般的には、稲刈りを終えると、翌年の田植え直前まで水を入れることはありません。では、冬の田んぼに水を張ると、どんなことが起こるのでしょうか。越冬のために飛来するマガンなどの水鳥だけでなく、菌類やメダカ、ドジョウ、カエルなど、田んぼは、たくさん生きものの棲みかになります。

太陽の光が奥まで届かないため、雑草の発芽を抑制してくれるのです。良いことばかりのように思える「ふゆみずたんぼ」ですが、水の管理など苦労は少なくありません。それでも千葉さんは、手間と時間を惜しまず、環境保全と有機栽培に取り組んでいます。

そんな千葉さんが、このほか愛情深く育てている品種があります。それは、1963年に地元・大崎市にある古川農業試験場で開発されたササニシキです。ササニシキは、栽培が難しく生産者泣かせ。肥料に敏感で、多過ぎると稲が倒伏してしまいます。その反面、肥料が少なめでも十分に育ち、有機稲作の良さが生きる品種だといえます。

あっさりしている食味のササニシキは、よくかんで食べるとほのかな甘みを感じられます。粘り・甘み・うまみの主張が強い品種が昨今、主流になるなか、控えめでおかずを引き立てるササニシキは和食との相性抜群。誕生から半世紀以上が経ちますが、寿司めし用のごはん、ササニシキを超える品種はないのかもしれない。

渡り鳥をはじめさまざまな生きものの居場所でありながら、米も育てる「ふゆみずたんぼ」。四季を通じて田んぼの中で繰り返される大自然の循環を見守りながら、安全で安心して食べられるお米を育てています。



賢人



千葉孝志さん

蕪栗米生産組合代表。「世界的に貴重な湿地」と認められたラムサール条約保護指定エリアにある水田で有機稲作に取り組んでいます。

鳥と仲良し度



生物多様性度



1124

有機宮城

ササニシキ白米 5kg

3,255円(税込3,515円)

※同時配布『ツチオーネ』144号で取り扱っています。



賢人
金井繁行さん
 金井農園代表。有機農業に適した環境を生かしながら、家族で農業を営んでいます。2008年から大地を守る会の生産者会員です。

真田家に感謝度



天日干しでおいし度



1156

有機真田のコシヒカリ
小松姫白米 5kg
3,680円(税込3,974円)
 ※同時配布『ツチオーネ』144号で取り扱っています。



**真田信之公も
 食べたがる米!?**
**仕上げは
 太陽の光と
 自然の風**



**天日干し
 真田米
 の賢人**

真 田家に仕えていた家来をご先祖に持つ金井繁行さんは、真田用水から流れる水で米作りをしています。群馬県沼田市に張り巡らされた大小約100本の真田用水は、その昔、水不足に悩む領民を救うため、真田信之公の夫人・小松姫が発案したもの。地元で大切に管理され、お米をはじめ、野菜や果樹など多くの実りをもたらしています。

まれた盆地は台風の被害が少なく、昼夜の大きい寒暖差はうまみを生み、おいしい米作りに適した環境がそろっています。

収穫したお米は、稲穂のままほご掛けにして昔ながらの天日干し。1日で仕上げる機械乾燥が主流のなか、金井さんが天日干しにかかる時間は1週間。稲を逆さまにして風と太陽の光で乾燥させることで、稲穂の栄養分や甘みが米に降りてくるといわれます。じっくり乾燥させたお米は格別の味わいです。



**自然栽培
 の賢人**



佐藤秀雄さん
 みずほ有機生産者グループ代表。約300年続く米農家で、30年以上前から7.5ヘクタールの田んぼのお米すべてを自然栽培で育てています。

生物多様性度



米仙人度



**有機「自然栽培」
 山形コシヒカリ**
 ※2016年産を148号からお買物サイトで頒布会受付予定です。

**お米一粒から伝わる
 自然の恵みと力強さ**

稲 穂の間から雑草が育つ佐藤秀雄さんの田んぼ。手入れを怠って伸び放題になっているのではありません。稲穂とともに一緒に元気に育っているのです。「草は生きものの棲みかになり、エサとなり、そして肥料となる」と言う佐藤さんには、雑草も稲にエネルギーを与えてくれる、米作りに必要な自然の力のひとつのようです。佐藤さんは除草剤などの農薬や化学肥料はもちろん、有機質肥料も使いません。代わりに、森から流れ出るミネラル豊富な水から栄養を得た田んぼの



微生物たちが、田起こしや田植えなどを経て田を活性化させ、土を豊かにしてくれます。「人は最低限の手を貸すだけ。自然の力が最大の効果を生み出し、稲は健やかに育つのだと思います」と佐藤さん。長年の探究が生んだ、まさに「奇跡のお米」なのです。自然の力にゆだねる農法だからこそ、天候に左右され減作に見舞われることもありますが、それでも佐藤さんは地球環境や命のつながりを想い、自然と共存しながら米作りをしています。

**惜しみない手間暇で
 守られる昔ながらの
 美しい棚田**



平地の田んぼに比べて手間のかかる棚田での稲作。棚田で育つたお米を食べることは、日本の原風景を守る生産者を応援することもあります。

**日本の原風景
 棚田
 の賢人**



賢人
佐藤克末さん
 2010年産のお米から大地を守る会の生産者会員となりました。希少な存在となった棚田の美しい風景の中で米作りに励んでいます。

日本の原風景度



雪どけ水に感謝度



**有機日本の原風景・
 里山の棚田米
 (魚沼コシヒカリ)**
 ※2016年産をツチオーネ150号から取り扱い予定です。

はみだし情報 本紙編集集中、日本各地で台風が猛威をふるっています。岩手県久慈市や岩泉町では8月末、台風10号の豪雨により大きな被害が出ています。大地を守る会でも被害に遭った生産者へ支援を行っています。詳しくはお買い物サイトをご覧ください。

1 グルテンフリー! からだにやさしい米粉生活!

米粉食品指導員から教わろう。初心者でも簡単な使い方♪

健康的でヘルシーな米粉を使いこなす! 講師は大地宅配のお米の9割以上を精米する「マゴメ」。日本穀物検定協会認定の米粉食品指導員を筆頭に、米粉を知り尽くした講師陣が、わかりやすくレクチャーします。今回挑戦するのは、米粉のニョッキ、クリームソース、唐揚げ、シフォンケーキ、そして雑穀サラダです。米粉で家族の健康力もさらにUP!



米粉を知り尽くした豪華講師陣

2016.11.10(木)
10:30-14:00

●会場…新宿区立新宿消費生活センター分館(新宿区高田馬場)※JR山手線「高田馬場駅」戸山口より徒歩約2分、西武新宿線「高田馬場駅」より徒歩約3分、東京メトロ東西線「高田馬場駅」より徒歩約5分 ●駐車場…なし ●講師…(株)マゴメ ●参加費…大人2,000円 ●定員…20名 ●受付締切…10月21日(金) ●お問合せ…CSR推進部 ●主催…米プロジェクト21(大熊) ※持ち物:エプロン、三角巾、ふきん、筆記用具

2 日本一手間のかかる味噌作り

大豆を収穫するところから、味噌を作ってみませんか?

大豆の種をまき、育て、収穫し、味噌を仕込む—あえて手間をかけた、「手前味噌」手作り連続企画。「大豆を育て、味噌を仕込む」という過程のなかで、耕作放棄や自給率などの課題に気づいたり、参加者同士の交流が深まったりします。後半作業の収穫(11月)、脱穀(12月)、選別(1月)、仕込み(3月)にぜひご参加ください。



大豆ひと粒ひと粒にも愛着がわきます

2016.11.12(土)、12.10(土)、
2017.1.28(土)、3.18(土)(予定)
11:00-14:00

●会場…さんぶ野菜ネットワークの畑(千葉県山武市)※JR総武本線「日向駅」よりバスで約5分 ※自家用車の場合は東関東自動車道「佐倉IC」より約35分 ※現地集合・解散です。●駐車場…あり(無料) ●参加費…大人(中学生以上)10,500円、子ども(小学生以上)3,500円 ●定員…30名 ●受付締切…10月28日(金) ●お問合せ…CSR推進部 ●主催…実行委員会(秋元・鈴井) ※4回すべてに参加できる方を募集しています。

3 ウエカツさんの料理講座

冷凍魚が大変身・調理のテクニックを学びましょう!

‘ウエカツ’の愛称でおなじみ、元水産庁職員の上田勝彦さんの料理講座です。魚の基礎知識や冷凍のお魚をおいしく食べるための調理方法などを教えていただき、実演で作った魚料理を皆さんで試食します。



スバッと小気味良いウエカツさんのお話

2016.11.17(木)
10:30-12:30

●会場…川崎市中原市民館(川崎市中原区)※JR南武線「武蔵小杉駅」北改札(南武線口)・東口より徒歩3分、東急東横線・目黒線「武蔵小杉駅」南口より徒歩4分、JR横須賀線「武蔵小杉駅」新南改札より徒歩4分 ●駐車場…あり ●講師…元漁師、元水産庁職員・上田勝彦さん ●参加費…1,500円 ●定員…30名 ●受付締切…10月28日(金) ●お問合せ…CSR推進部・鈴井 ●主催…港北大地サークル

4 頭皮と髪のためのヘナ講座

ハーブのナチュラルな力で健康な美しい髪に

毎回女性に人気の講座。インド・スリランカでアーユルヴェーダを学んだ講師が、ヘナ、インディゴ、ウコンなど植物の持つ力や特徴についてお伝えします。ヘナ染めの実演などを通して自宅で簡単にできるアーユルヴェーダ美容法のごつもお教えします。



講師の川崎雅代さん

2016.11.9(水)
10:00-12:00

●会場…シムシム アーユルヴェーダヨガスタジオ(川崎市宮前区宮崎2-11-1-6B) ※田園都市線「宮崎台駅」より徒歩2分 ●駐車場…なし ●講師…NPO法人日本アーユルヴェーダ協会理事・川崎雅代さん ●参加費…500円(ヘナお土産・ハーブティ付) ●定員…15名 ●受付締切…10月28日(金) ●お問合せ…CSR推進部 ●主催…生活文化チーム(野村)

5 たわらぼっち作りと芋煮会!

秋のやさとり 楽しい&おいしいイベント

たわらぼっちってご存知ですか? 稲刈り後の稲わらを編んだ小さい座布団。本当は俵のふたで、昔はどこかの農家も手作りをしていました。地元の方を先生に迎え、皆さんでチャレンジしましょう。お昼は秋の名物! 芋煮汁を振る舞います。秋のやさとりを満喫してください!



たわらぼっちを作ってみよう!

2016.11.12(土)
10:00-15:00

●会場…やさとり(茨城県石岡市大増)※JR常磐線「石岡駅」より車で約30分 ※常磐道「土浦北IC」から車で約30分 ※現地集合・解散です。●駐車場…あり(無料) ●参加費…大人(中学生以上)1,000円、子ども(小学生以上)500円 ●定員…30~40名 ●受付締切…10月21日(金) ●お問合せ…CSR推進部 ●主催…森と木の住まいづくりフォーラム(鈴木)

6 アオサ回収&磯の生物観察会

今年もふなばし三番瀬でクリーンアップ

東京湾の富栄養化により大量発生するアオサ(海藻)を、THAT'S国産平飼いの生産者本田養鶏の飼料として有効利用すべく「ふなばし三番瀬クリーンアップ」のなかで回収作業を行います。作業後には生き物博士・陶さんの「磯の生物観察会」も開催。



アオサの回収の様子

※回収作業には軍手や手袋、飲み物をご持参ください。また、濡れても良い履物、着替えなどもお持ちください。

2016.10.23(日)
9:00-13:30

●会場…「ふなばし三番瀬海浜公園」の浜※JR「船橋駅」南口(京成船橋駅)、JR京葉線「二俣新町駅」より京成バスシステム「船橋海浜公園」行き終点下車 ●駐車場…あり(有料) ●講師…陶武利さん(大地宅配会員):磯の生物観察会 ●参加費…無料 ●定員…アオサ回収は定員なし。「磯の生物観察会」30名 ●受付締切…当日、会場にお越しください ●お問合せ…CSR推進部(担当:おさかな倶楽部・吉田) ●主催…ふなばし三番瀬クリーンアップ実行委員会

7 福井さんの畑のお手伝いに行こう!

越冬白菜の頭しぼり農作業体験

2016.11.26(土)
10:00-15:30

8 布ぞうりワークショップ

毎年大好評の人気企画!

2016.11.26(土)
13:30-16:00

9 成年後見人制度について知ってみよう

終活セミナー 2016年第7回Vol.13

2016.11.8(火)
10:00-12:30

10 第24回秋田・ブナを植える集い

よみがえれ! ブナの森

2016.11.3(木・祝)
9:30-16:00

11 オーガニックパーティー

【1日1組限定】5,000円分の食材を無料で試食できます♪

毎月 月曜日~金曜日
10:00-15:00の間で1~2時間

12 身体の内側からきれいになるランチ体験会

ケータリングで自宅までお届け!

毎週木曜日
12:00-15:00の間で2時間程度

詳細・お申込みはこちらから。

<http://www.daichi-m.co.jp/event/>



キリトリ線

10月号 参加申し込み書 → CSR推進部行

イベントNo	イベント名	交通手段(○をつけてください) 車 電車(バス)
名前	会員番号	
参加人数	参加者全員の名前(お子さんは年齢・学年も)	TEL ()
備考		

※複数のイベントにお申し込みの場合は、「別紙」や「連絡便」などに必要事項をご明記いただき、ご提出ください。