

稲から 自分たちで

昔ながらの玄米おかき『いつも美人』を、もち米の栽培から手掛ける
三和農産（島根県出雲市）を訪ねます。
担い手は、人と、田んぼの生き物たち。

三和農産の米作りを担う農産部門の皆さん。自転車のような乗り物は、水田に水を巡らせるために溝を作る乗用溝切機。右手の田んぼでは合鴨が除草に励んでいます。





生後ほどなくして放った田んぼ歴
1カ月の合鴨。夜は小屋で休み朝
6時の朝食後に田んぼへ出ていき
ます。時折戻って羽繕いをして18
時には夕食。「除草のお給料代わり
にエサをあげてる社員みたいな存
在」とやさしく見守ります。

一年かけて 米から菓子を作る

たっぷりとなたね油を満した油
槽で、ていねいに手揚げ。揚げの
工程も機械任せではなく、その日
の気温や湿度で揚げ時間を見極め
る、熟達した職人の仕事です。

田んぼの 仲間と育む

合鴨たちは、泳ぎ方を覚えたころ
でしょう。田植えから1カ月。水田
の静けさの中に、まだ幼さの残る声
がびいびいと響きます。

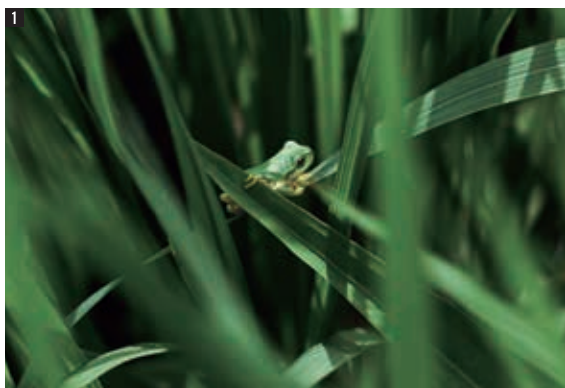
「草の芽をついばんでくれたり、水
を掻いて濁らせてくれるんです。結
果として雑草が大きくなりません。合
鴨は、田んぼの仕事を手伝ってくれ
る仲間なんですよ」。代表の渡部祐
三さん(52歳)が、おだやかに目を細
めて合鴨の動きを見守ります。

島根県出雲市。斐伊川(ひいがわ)からほど近
い社屋から車で向かった先に、青々
とした田んぼが広がっていました。

三和農産では、この場所を含む合計
26haでうるち米・もち米・黒米を
栽培し、8割の圃場で有機JAS認
証を取得。農薬や化学肥料に頼らず、
種もできる限り自家採種し、昔なが
らの方法で米を育てています。そし
て、その米で餅を搗き、餅からおか
きを作っています。日常のお菓子で
あるおかきを、稲の種採りから一年
かけて作っているのです

草との 向き合い

「除草って言葉は簡単だけど、重み
は何倍もあるんです」と渡部さん。



1 稲の大敵・カメムシを食べてく
れるカエルも田んぼにいます。2
溝切りの作業中。目線の先を一畑
電車が通り過ぎていきます。3
紙マルチのすき間から伸びる雑草
を見分けて手刈りの作業。4 『古
代米入り』には原種に近い長粒種
の黒米が入っています。

除草剤に頼らずに水稲栽培を行う場
合、避けて通れないのが雑草対策で
す。見渡す限りの青田に、稲だけが
都合よく育つわけはなく、生命力の
強い草が次々と現れます。

「雑草のほうが多いぐらいですね。
半々かな。あの背の高いのが稗(ひえ)
なんです。このぐらいなら問題ないで
すが、増えると厄介ですね。水や養
分も取られて、実りが減って粒も小
さくなる。なので稲が草負けしない
程度に刈り取ってあげます。田んぼ
も人の体と同じ。悪玉を一掃するん



5 伝統的な木製のせいで玄米を蒸すところから、おかき作りが始まります。6 その年の米の水分や出来で蒸し加減も調整。米を知る一貫製造ならではの。7 杵つきの要領で搗くことでコシが出ます。製品の餅とおかきになる餅が同じとは驚き。8 油の動きがおとなしくなり、色がこんがりしてきたら揚げ上がり。9 塩を振って完成しました。本日の揚げ担当は社歴10年の神田さん。

「どうせお菓子を召し上がるんだつたら安心して食べられるものがいいですね。『いづも美人』は素材3つだけでできているのですね。それってなかなかいいんです」と渡部さん。すでにおいしさを知る方は、「確かに」と頷くのではないのでしょうか。パッケージの裏面には「もち玄米、菜種油、食塩」とありますが、内容を紐解くと、米は自社栽培、なたね油は非遺伝子組み換えの一番搾り、味付けは沖縄の海の塩という顔ぶれ。会員の皆さんからも「揚げおかきなのに、ちっともしつこくない」「体調が悪くて食欲がないとき、唯一喉を通ったのがおかゆとこれ」と声があがります。

しつかり 玄米の味

じゃなくて、善玉が悪玉に負けないバランスに持つていくんです」
雑草、害虫と区別するのは人間であって、皆、自然界の生き物です。「草も虫も全くない田んぼって好きじゃないんです」と、作業の手を止めて農産部門のリーダーを担う野間健史さんが微笑みます。稲の成長を阻む草を見分け、腰を屈め、「僕は稲が健やかに育つように補助するだけ」と、黙々と草刈りに取り組んでいました。

寄せられる、まるでごはんのように体になじむお菓子です。

この日は朝7時から、もち米の玄米を蒸す作業が始まっています。蒸し器に重ねた蒸籠から湯気が立ち上ります。40分蒸したら餅つき機へ。搗きたての餅を試食させていただく、玄米の甘みと風味が強く迫り、伸びの良さに驚きます。

「原料そのもののついでという味がするでしょう」と渡部さん。「だから味付けはなくてもいいくらいなんです。これだけ玄米の味が濃いですね」。

餅をのし一日置いたら、カットして乾燥。揚げの工程に移ります。「白米で作ったこともあったんですが、揚げ油の減り方が格段に違ったんです。仕上がりが油っこい。玄米だと油を吸い過ぎないので、軽く揚げられますよ」

工場内は油臭さがなく、まろやかな香りが漂い、油の色も透明感があつてきれいな状態。『いづも美人』の軽やかさの理由が、ここからも伝わってきました。

はじめは 家族のため

米の栽培から加工品の製造・販売までを一貫して手掛け、いわゆる6次産業化を実践する三和農産。けれども、もともとは農機具の販売会社だったと言います。米作りのきつかけは「家族」への思い。

「自分が中学生のころ母の体調が悪くなって、知り合いの方に玄米食をすすめられたんです。まず食事から見直さないと根本は変わらんよって。そこから親父が、家族が食べる分だけの米を作り始めました」

最初は小さな田んぼを借り受けて始めたそうです。「玄米は白米と違って表皮まで食べ

香ばしい玄米餅で作った
揚げおかき
いづも美人・
手づくり玄米おかき
2655 限定200
100g 710円(税込)



古代米入りで
さらに楽しい歯ごたえ
いづも美人・
古代米入り玄米おかき
2656 限定100
100g 730円(税込)



④三和農産(島根県出雲市)
⑤着日含め75日保証

※同時配布の『カタログ大地を守る』と、
お買い物サイト139号をあわせてご覧ください。

大地を守る会の会員の皆さんを始め、「おいしかったから」と『いづも美人』のお礼にお菓子を送ってくれる方もいれば、「こんなおいしいおかきを作ってくれてありがとうございます。感激して」と電話をくれる方もいるそうです。

家族のために始めた米作りは、縁が縁を呼び、ものづくりの形を広げてきました。その積み重ねが、『いづも美人』の味につながっています。

「最初から米や餅を商いしようと思つたわけじゃないんです。やっていくうちに縁を得て今のようになった。運はどうすることもできないんです。縁は大事にすることができ。縁を大事にすると、縁は運を連れてきてくれるんです」

社屋の前に加工部門の皆さんが集合。右から3人目が代表の渡部さん、左隣は妻のあかねさん。「日本では昔から藁や籾殻を再利用し、家庭の肥やしを畑に戻す循環型農業を続けてきました。SDGsと言いますが、昔の知恵を生かせばいいと思うんです」と話します。目の前の山には氏神・船津神社が祀られ、土地の営みを見守るように鳥居が佇んでいます。



Photo : Taro Terasawa
Text : Sachiko Aoki Design : Better Days



食 べて農を知り祭を楽しむ「EARTH BEAT FES 2026」開催！総延長30m超のドリンクバーやシェフの一期一会フード、五感で楽しむ農体験など感動体験が勢ぞろい！9月には都内2カ所ですと足早く畑を感じるプレイベントも開催します。

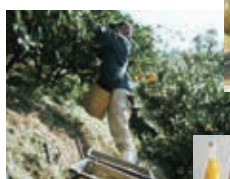


会場 ……クルックフィールズ（千葉県木更津市）
※木更津は都心から車やバスで約1時間！
入場料 ……大人800円（先着750名は早割400円）、小学生400円（先着250名は早割200円）、未就学児無料。※すべて税込
主催 ……株式会社オイシクル／オイシックス株式会社／株式会社KURKKU FIELDS
※早割は、イベントすべてのチケット販売数が先着750名（大人）/250名（小学生）の定員に達した時点、または2026年9月25日23:59までのいずれか早い方で終了します。定員に達し次第、通常価格での販売に切り替わります。
※2日間参加の場合は入場チケットが日数分必要です。



今年は宿泊プランも新登場！夜限定の特別メニューやドリンクを片手に生産者と語り、夜のフィールドを楽しむひとときを。朝は畑をめぐり、この土地の恵みを味わう。日帰りでは出会えない、特別な時間。

生産者さんの
一部をご紹介します！



無茶々園



渡邊水産



やさか共同農場



日東醸造

※出店者は都合により変更となる場合があります。ご了承ください。

WeSupport Family 子どもたちの笑顔のために



夏 休み期間中の温かいご支援、誠にありがとうございました。国内の困窮したひとり親世帯を社会で支える取り組みとして、定期的に食品や日用品をお届けしています。

大地を守る会の
会員の皆さまからの
2025年度の寄付金総額
4,202,000円
(2025年4月1日～2026年3月31日)

たくさんの温かいご支援を
ありがとうございました！

継続支援の登録ができます
(1回のみの募金も可能です)
●1口 500円
●注文書：特別注文欄に注文番号をご記入ください
4802 1回のみ
9996 継続 毎週
9997 継続 隔週
9998 継続 4週に1度
●Webサイト：「大地を守る募金」カテゴリよりお申し込みください



夏休みに「ペコちゃんキッズアカデミー」が開催され、不二家さんより16組の親子をご招待いただきました。親子で科学実験に挑戦！

生産者の 食卓より

「毎日食べとるのに、
まだ食べたくなるね！」

三和農産の加工部門の皆さんの休憩時間にお邪魔しました。2種類のおか

きに交互に手を伸ばしながら「揚げたてでもいいけど冷めてもいい」「毎日食べとるのにまだ食べたくなる。止まらんわ」「おいしいけん。やめられん」と休憩室が沸きます。さらに「これ作ったのは神田さんかもしれない。塩味がちょうどいいわ」と言う声も。仕上げに塩を振るのも熟練のさじ加減で、神田さんは10年選手。塩を振っておかきをボウルごと混ぜる手順は家庭で作るのと同じ。しかし見事に絶妙な塩味に仕上がっているのです。



※編集後記＊「いつも美人」の商品名は「いつも」の意味にかけて、あえて「つ」に濁点の文字にしたそうです。その思いの通り、いつ、どんなときに食べても美味。米も田んぼも気候も毎年違う条件の中で、同じ仕上がりを保つのは容易ではありません。皆さん一人ひとりの確かな働きが、自然の味を支えているのだと思いました。（編集部・青木）

NEWS大地を守る [WEB版]

大地を守る会
WEBサイト内
「学ぶ」から

<https://www.daichi-m.co.jp/manabu/>



大地を守る会 [イベント情報]

イベントの
お申し込みは
こちらから

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



お問い合わせ

大地を守る会サポートセンター TEL●0120-158-183
受付時間●月～金・午前9:00～午後5:00 / 土・午前9:00～午後1:00
お問い合わせフォーム●<https://takuhai.daichi-m.co.jp/support>
E-mail●support@takuhai.daichi-m.co.jp

●『NEWS大地を守る』に掲載している
取り組みは、主に大地を守る会の
宅配サービスの年会費・利用料で
運営されています。

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申し込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申し込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問い合わせに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行業者に業務委託する場合があります。この

場合、個人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申し込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuhai.daichi-m.co.jp/Information/8>