

# 「環境」と「おいしい」を守る

## ～彦根市の環境こだわり農業～

「環境こだわり農業」とは、農薬や化学肥料の使用量を通常の半分以下に抑えるなど、環境に配慮した農業技術を用いて作物を生産する取組です。滋賀県は琵琶湖を取り囲む豊かな自然に恵まれており、近年の耕地面積に占める取組面積の比率は約30%で全国1位となっています。

彦根市内でも、環境こだわり米に積極的に取り組まれておりますので、取り組む農家の方々や、地域の活動の様子を紹介します。

問 農林水産課 ☎ 30-6133 FAX 24-9676

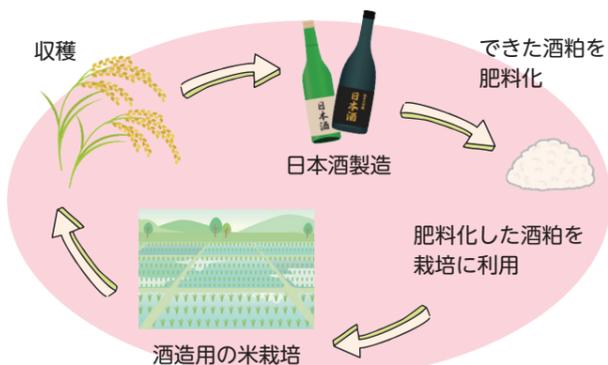
### 「環境にこだわる」

「環境こだわり農業」で生産されたお米は、「環境こだわり米」として滋賀県が認証を行っており、安全・安心で、かつ環境に配慮されたブランド米として評価を得ています。その栽培方法の一例を紹介します。

#### 酒粕栽培ってなに？

主食用の米だけでなく、酒造用の米栽培もされている稲枝地区では、稲枝酒粕米部会が平成8年から月桂冠(株)とタイアップし、「酒粕」を使ったお米作りに取り組まれています。

酒造の課程で発生する酒粕は食用や飼料などに利用されてきましたが、さらなる用途開発として肥料化に取り組まれました。酒粕から作った肥料を米の栽培に利用することで、化学肥料を使わない、循環型の「環境にこだわった」米作りを実現しました。収穫されたお米は「環境こだわり米」として認証されています。



#### 酒粕米の田植え体験

5月24日に、JA 東びわこ稲枝営農経済センターにて、「酒粕栽培」の田植え体験が行われました。当日は雨が降っていましたが、市内の親子らが参加し、泥んこになりながらも田植えを楽しんでいました。秋には、当日植えた稲の収穫体験が開催される予定です。



#### インタビュー

稲枝酒粕米部会の西澤さんに、今回の取組に対する思いを語ってもらいました。

「お米」は大切な日本の食文化であり、近年は米離れが問題となっていますが、「これからもお米を食べてもらいたい」という思いがあります。この取組をとおして、毎日食べているお米が「こうやってできてるんだ」と、食べ物大切さを知ってもらいたいです。毎年、田植え体験や秋の収穫体験後には、「これまでよりもお米を食べるようになった」との声も実際にいただいています。これからもこの活動は続けて、**子どもたちにお米や「食」の大切さを伝えていきたい**です。



稲枝酒粕米部会 会長  
にしざわ かずとし  
西澤 一敏 さん

### ～魚のゆりかご水田～

「魚のゆりかご水田」は、琵琶湖の自然と共にある持続可能な農業の取組です。かつて琵琶湖周辺では、魚が田んぼに遡上して産卵し、稚魚が育ち再び湖へ戻るといった自然の循環がありました。稚魚は外敵の少なく豊富なエサがある田んぼで成長できます。しかし、水路の整備などによりその循環が断たれてしまいました。この取組では、琵琶湖と田んぼを再びつなぎ、魚が行き来できる環境を整えています。



琵琶湖から水田に  
魚が遡上してくる

### 生き物観察会

6月7日に魚のゆりかご水田、生き物観察会が開催され、約20人の地域の子もたちが参加しました。近年、田んぼや畑に近づく機会が減ってきている子どもたちに田んぼや畑に興味を持ってもらうための取組です。



インタビュー 薩摩町で魚のゆりかご水田の活動に取り組んでいるみどりの郷薩摩の福原さんに、今回の活動への思いなどを聞きました。

魚は田んぼにとって、すごくいいんです。プランクトンを食べたり、水をかき混ぜてくれたりするので、質のいい水を保つことができ、農薬を減らすことができます。**子どもたちに、田んぼには魚がいることを知ってもらいたいし、やっぱりうまい米を作りたい。**そんな思いでこの活動を続けています。今年の生き物観察会でも、遡上してきたニゴロブナを捕まえて喜ぶ子どもたちの姿がたくさん見られました。子どもたちにとっての思い出になってほしいし、この取組をとおして**「命の大切さ」も学んでくれると嬉しい**です。



みどりの郷薩摩  
ふくはら つとむ  
福原 勉 さん