

生産者

丹精込めて作った伊賀米を
ぜひ食べてみてください

道城 慎吉さん(下小波田)

おいしい米は
収穫後の土づくりから

「おいしいお米は、収穫後の土づくりが大切」と話す伊賀米生産者の道城さん。12月に、1度目の田起こしを行い、その際、ケイ酸肥料と米ぬかを混ぜて、土づくりを行います。そして田植えを行う前までに、さらに2度田起こしを行います。

植える苗は、JAの育苗センターで購入するか、JAで種籾を購入して自分で育てるかどちらかになります。本業がトマト栽培の道城さんは、トマトで使うハウスを使って自分で苗を育てます。道城さんは「JAから種籾を買うので、品質が保障され、安心して苗を育てることができる」と話します。



のため、こまめな草刈りが欠かせません。

刈り取りについても「今年は、刈り取り前に台風が来なくてよかった。去年は台風で刈り取り前の田が水浸しになったからね」と自然相手の米づくりの難しさを道城さんは話します。

「うまい」と
思っていただけの米に

「わたしたち生産者は、消費者の皆さんに『うまい』と思っただけのよう、丹精込めて米づくりをしています。伊賀米を食べたことがないという皆さん、ぜひ一度食べてみてください」と道城さんははこり。市外に住む道城さんの友人も「伊賀米はおいしい」と伊賀米を食べ続けているそうです。

うまい
伊賀米

よりおいしい「伊賀米」
を作ろうと努力している
生産者、普及指導員、
JA伊賀南部職員、そして
「伊賀米」の消費者にお
話を伺いました。



おいしい食べてください

夏場の畦草刈りも大切です

地域の皆さんと手植えを体験(滝之原小)

普及員

「特A」は、生産者と関係者の
地道な努力の結果

三重県伊賀農林商工環境事務所
技術 川上 拓さん

伊賀米の定義を定め
他産地に負けない米づくり

「伊賀米」の生産、販売の振興を図るため、平成8年、伊賀地域のJA、市町村、三重県や関係機関が、「伊賀米振興協議会」を設立しました。平成15年には、「伊賀米の定義」を定め、他産地に負けない米づくりに、生産者と関係機関が一体となって取り組んできました。

技術指導などを行う普及指導員として活動する川上さんは、「特A」評価について「昨年、特別に何かを変えたということはなく、これまでの生産者の皆さんや関係者の地道な努力が実

ったと思います」と話します。

また、「特A」評価は、今まで取り組んできたことに間違いがなかったという確認にもなったようです。川上さんは「特A」評価により、生産者や関係者は、より一層品質を向上させ、おいしい「伊賀米」をつくりたいという思いが強くなっています。これからも続けて「特A」を獲得し、「伊賀米」のさらなるブランド化を進めたいですね」と話します。



伊賀米の定義

- ①全量種子更新
専用の田で作られた種子を利用することで、品質を守る。
- ②栽培管理記録の記帳・提出
肥料の量や、水管理、田植えや刈り取り時期が分かることで、「伊賀米」であることをチェックできる。
- ③米選機(ライスグレーダー)の網目を1.85mm以上使用
網目を広くすることで、米の大きさがそろい、見ばえもよく、炊き上がりもむらがでにくい。
- ④全田に土壤改良材を使用
- ⑤農産物検査の受検、JA出荷
検査を受けることで、産地や銘柄を表示することができ、品質が保障される。



生産者とともに品質向上。 よりおいしい「伊賀米」に

JA伊賀南部 営農部 指導販売課
課長 岡田 知也さん

良質な伊賀米がたくさん 収穫されました

「9月末時点で、JA伊賀南

部管内の一等米比率は約60%。昨年の数値を大きく上回りました」と話すのは、米の農産物検査員の資格を持つ岡田さん。伊賀米の定義にもある「農産物検査」で、米の形が整っているかなどを検査し、優秀なものが一等米です。その比率が高いということは良質な伊賀米がたくさん収穫されたと言えるのです。

色彩選別機を導入 更なる品質の向上へ

上小波田には、生産者が刈り取った籾を乾燥、籾すり、石抜き、玄米とくず米の選別という作業を行うカントリーエレベーター

ターがあります。今年度は新たに、カメムシ被害の玄米や着色粒などを除去する色彩選別機を導入しました。

「色彩選別機を導入したことで、今まで以上に品質の良い伊賀米を消費者の皆さんにお届けできます。そして、玄米の時点で選別することで生産者にも着色粒が出たことを伝えることができ、次年度の米づくりにも役立てていただけたと思います」と岡田さん。

また、JA伊賀南部では土壌診断や、肥料をまく時期、稲の病気についての青空教室を開催するなど品質向上に力を注いでいます。「生産者の皆さんと一緒に、よりおいしい『伊賀米』を作りたい」と岡田さんは熱く語ってくれました。



集荷した米の検査を行う岡田さん

伊賀米をPR
伊賀丸くん

色彩選別機で品質向上

今年は天候に恵まれ、
良質なお米ができました！

伊賀米や地元産野菜が並ぶ「とれなば」

とれたて名張交流館
(とれなば) ☎62-1755

営業時間 午前10時～午後6時 ※12月29日～1月3日を除く

販売品 伊賀米、地元産野菜、農産物加工品など

場所 希中央2-77-1
(「癒しの里 名張の湯」に併設)

「伊賀米」は大阪でも評判

伊賀米は、JA精米センターやJAファーマーズマーケットで販売しています。もちろん、とれたて名張交流館(とれなば) などで販売しています。

とれたて名張交流館に伊賀米コシヒカリを買いにきた名張市に住み始めて25年が経つという山神さん夫妻にお話を伺いました。

「名張に住み始めてからは、できるだけ地元産のお米や野菜を買うようにしています。おいしいものを食べられるのは幸せですね」

「大阪で暮らす娘も、名張の野菜や、伊賀米はともにおいしいと話します」と鏡子さん。娘さんが実家に帰ってきたときの楽しみの一つになっているようです。

と話す鏡子さん。畑を借りて自分たちでも野菜をつくっているそうです。

「伊賀米は他の米と比べて、とても甘くておいしいです。それに、冷めてもおいしいので、おにぎりや、お弁当にも最適ですね。勤務先の大阪でも、伊賀米はおいしいと評判です」と市郎さんは話します。

消費者

地元産のお米や野菜を
おいしく食べてます

鏡子さん(まゆこ) 梅が丘
山神市郎さん(やまがみ いちろう)