



## 2013 大野見産米工コ研究会

<http://www.eco-mai.com/>

四万十川源流域の、きれいな水で育まれる米



詳しくは、ホームページ四万十の清粒 <http://www.eco-mai.com/>をご覧ください。

# 大野見エコ米

環境にやさしい米

## 大野見の米

大野見は古くから、米に適した土壌や気候に恵まれていることに加え、稲作に熱心に取り組む土地柄で、平成 19 年まで行われていた集荷区分の中で、特Aの米を産出する数少ない地域として知られていました。



## 大野見産米エコ研究会

当研究会の栽培基準で育てた大野見エコ米をより多くの方に知って頂き、さらに消費者の皆様安心して食べていただけるよう、安全で美味しい米作りを目指して、7人の仲間が立ち上がりました。



消費者の皆様にあされ続ける米作りをめざす仲間です。

## 大野見エコ米

大野見エコ米は、土作り、有機入り肥料、減農薬、環境浄化微生物（よろずA I）活用など、当研究会独自の栽培暦に沿って育てた、美味しくて安心、安全な米のことです。

一般の大野見米とは区別され、食味値 80 以上・1 等米・2 等米のみが大野見エコ米として販売されます。



## 大野見産米エコ研究会執行委員の紹介

ささおか てるあき  
笹岡 輝彰

たかが米づくり、されど米づくり

2. 7 h a を耕作していますが、今の農業では生活が成り立たないので、自分の代で止めるかもしれません。農業で生活できる、売れる米づくりができればいいと思います。



しももと かずえ  
下元 和恵

本格的に稲作を始めて10年です。その間にも、気象条件は毎年著しく変化し、稲に厳しい年もありますが、品質の安定した良質の米づくりを目指して奮闘しています。



しももと けいぞう  
下元 敬造

神母野集落営農組合の代表をしています。集落の農家の方たちが、みんな同じ気持ちで栽培に取り組み、良い米が収穫できるよう努力しています。



しももと よしゆき  
下元 良之

大野見地域の環境の特性を生かして、独自の栽培技術を確立し、美味しく安全な米作りを目指し、米の自給率の向上と大野見の活性化を目指したい。



しみず みか  
清水 美佳

良い米づくりのためにと、丁寧に代を掻いていた父の姿を思い浮かべながら、父に負けない美味しい米づくりを目指しています。



たかはし しょうじろう  
高橋 正二郎

消費者に喜ばれる米づくりを目指しています。  
研究会の成果を上げることで、大野見の全農家の方々がエコ栽培に賛同してくれることを願っています。



にしおか えいお  
西岡 英男

きれいな水、きれいな空気、寒暖の差を利用した美味しいお米。皆と楽しく大野見米を育てています。



大野見のお米はどうして美味しいの？



## 谷川から流れ出る清流で育てるから美味しいのです

寒暖の差が大きく、雨がたくさん降り、立ち込める霧が優しく稲を育てます。四万十川源流域にあり、森林から染み出た谷川のきれいな豊かな水を、頭首工（取水堰）から水田にひき、利用するのできれいな美味しいお米ができるのです。集落ごとにいくつもの頭首工があります。そのいくつかを、紹介します。



川奥  
蛍の名所



野老野（下流域）  
水力発電用水路を利用



榎ノ川



野老野  
飲料水にも使っています



伊勢川



跡川



奥分

蛍の名所



久万秋



神母野



下ル川

蛍の名所



萩中

地域の人たちの手で、きれいに手入されています。



大股

四万十川最上流にかかる（高樋の沈下橋）のすぐ下流。



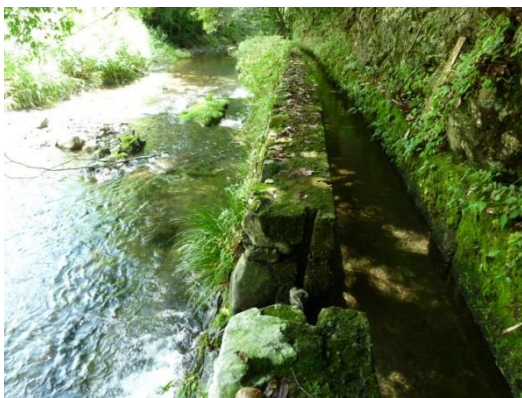


大股（下流）



長野

石を使って作られた古い堰です。



三ツ又



奈路

島の川溪谷の水を引いています。大野見地域で1番大きな頭首工です。



どの堰も、鮎やウナギなど魚たちが川を上れるように魚道を作っています。

## いっぱい手をかけて育てます

お米作りが好きなおんちゃんやおばちゃんが、毎日の水の管理や草刈りをこまめにし、大切に育てます。

## きれいな水を守るために

～四万十の源流域で農業を営む者の責任として、清流を守り、生物の生態系を守ることを義務としています。～

- ・ 毎年4月に、四万十川の清掃をしています。
- ・ 集落排水の浄化施設で、農業排水も浄化して排水しています。
- ・ 家庭用の、合併浄化槽の普及を進めています。
- ・ 島ノ川や下ル川などに、もみじ等の広葉樹の植樹をしています。
- ・ よろず a i を使って、下水や浄化槽をきれいにしています。



集落排水の浄化施設

- ・ 集落ごと、用水路の共同保全作業をし、きれいな水が絶えないようにしています。
- ・ 清流度調査を行っています。



清流に生息する水生生物が多く観察されます。



## 大野見米エコ研究会の取組

四万十川源流域の自然豊かな里山、中土佐町大野見で栽培される大野見米の評価を高め、確立し、消費者に選ばれる産地を作る。

環境に調和した栽培や、消費者との交流、経営の安定など魅力ある稲作を展開し、地域農業を次世代へ繋げていくことを可能とすることを目的とする。

大野見は古くから、お米に適した土壌や気候に恵まれていることに加え、稲作に熱心に取り組む土地柄で、平成19年まで行われていた集荷区分（県下45市町村の米のランク付けで、特A・A・Bに区分されていた。）の中で特Aの米を産出する数少ない地域として知られていました。最後に実施された平成19年は45市町村のうち特Aは6町村で、その中にはもちろん大野見が入っていました。

そんな、大野見のお米をこれからも大切に育て、美味しさに安全・安心を加え更には、米作りを通して自然環境を守るため7人の農家が立ち上がり、大野見米エコ研究会の執行委員として役場農林課、農業振興センター、JA四万十の支援を受けながら活動しています。



## 大野見産米エコ研究会の1年

1～3月	田を耕し、土作りをします。
4月	苗代を作ります。 種粃をまき、苗を育てます。
5月	元肥を入れ、代掻きをします。 田植をします。 大野見中学校と生物調査をします。
6月	草刈りや、田の中の草を抜いたりします。 高知県立大学と田植え体験交流します。 大野見小学校と清流度調査をします。
7月	溝切りや間断灌水で水の管理をしっかりします。 追肥（穂肥）をします。 病害虫の駆除をします。
8月	畔草刈りで、病害虫を防御します。 病害虫の駆除をします。 高知県立大学と生物調査、清流度調査をします。
9・10月	収穫します。 高知県立大学と稲刈り体験交流をします。 高知県立大学で官能試験をします。 大野見新米フェスタやその他のイベントで試食販売します。 軒先で消費者に直接販売します。
11・12月	土壌検査をしたり、堆肥を入れたりして来年のために田の準備をします。

## 土づくりのために

- ・畜産農家から出る牛糞で作った堆肥を使っています。
- ・有機肥料を使っています。
- ・植付けまでに数回土を耕転し、堆肥を十分なじませ、藁や切り株を発酵させます。
- ・圃場の土壌分析をし、それぞれの圃場にあった肥料設計をします。



## 病害虫に強い稲にするために

- ・毎年、種子の更新をします。
- ・健康で、丈夫な苗を育てます。
- ・よろず a i で、田んぼの中の善玉菌を増やし、微生物を活性化させて根を丈夫にします。
- ・よろず a i 葉面散布で、病害虫から守ります。
- ・株もとを大切に育てます。そのために溝きり機を使用するなどして、適切に水管理をしています。
- ・田んぼの周囲を、機械除草します。



田んぼの中に溝を作ることで根を深く張らせ、丈夫な稲にします。

## 病害虫の防除のために

- ・栽培基準（栽培暦参照）によって、低農薬栽培を実施しています。

## 獣から稲を守るために

猪や鹿の侵入を防ぐため防護柵をしています。

猪が入ると、穂を食い荒らすだけでなく、糞尿をまき散らし、悪臭をつけるため収穫しても食べることができません。

## みずみずしく、ふくよかな美味しいお米を提供するために

- ・玄米の成分分析を行います。
- ・乾燥の水分量は 14.5%~15%です。
- ・食味値は 80 以上です。（食味値はアミロース、タンパク質、水分、脂肪酸度から算出します。）
- ・等級は 1 等米と 2 等米です。
- ・玄米にして、予冷庫で保管します。

## よろず a i ってなに？

- ・環境浄化微生物「マイエンザ」のことです。
- ・原材料は三温糖、ヨーグルト（乳酸菌）、ドライイースト（酵母菌）、納豆（納豆菌）で、どれも私たちが日頃から食物として摂取している安全なものです。
- ・一般的には、生活環境クリーナーとして排水溝のぬめりや、悪臭の除去など広く使われていますが、よろず a i を圃場で使用することで、用水路や河川も浄化します。



## よろず a i 製造（大野見地区）

知的障害者施設「社会福祉法人大野見福祉会せせらぎ園」の入所者の皆さんが、製造に携わっています。



材料



配合



タンクで発酵

## 小・中学校・大学との交流活動を通して環境を守る

### 小学生と清流度調査 平成 25 年 6 月 13 日

総合学習の時間を活用して、農家のおじさん達と一緒に、清流度を調べたり水生生物に触れたりして四万十川のことを学びました。



## 中学生と水生生物調査 平成 25 年 5 月 16 日

自然の豊かな大野見ですが、本来田んぼの中で生息する生物にとって現在の田んぼの条件は大きく変化しています。昔の田んぼに近い条件の水蓮田は、水生生物にとって棲みやすい環境にあります。





## 県立高知大学と交流

健康栄養学部の学生による米の食味試験（官能試験）

平成 25 年 1 月 18 日



平成 24 年産米について、平成 25 年 1 月 18 日健康栄養学部の学生 41 名に食味検査（官能試験）をしていただきました。

### 官能試験結果表

	基準米	大野見産エコ米 にこまる	大野見産エコ米 ヒノヒカリ	県内ブランド にこまる	有名ブランド コシヒカリ
艶	3.0	3.2±0.8	3.8±1.0	3.5±0.8	3.8±0.9
香	3.0	3.3±0.8	3.9±1.0	3.1±0.9	3.3±0.9
甘味	3.0	3.4±0.9	3.5±0.9	3.2±0.8	3.4±0.9
粘り	3.0	3.2±1.0	3.2±1.0	3.1±0.9	3.4±0.9
食感	3.0	3.4±1.0	3.6±0.8	3.9±1.0	3.7±0.8

健康栄養学部学生と田植え交流

平成 25 年 6 月 2 日

実家が農家でも、小学生の体験学習以来田んぼに入っ  
たことがない学生や、全く初めての学生ばかりでしたが、楽しみ  
ながらも農家の作業の大変なところも感じてくれました。

エコ米のおにぎりは「お米が美味しいのでびっくりした」と残らず食べてくれました。



初めての機械植え



手植え



エコ米でおにぎり作り



おにぎり・七面鳥汁・生姜の佃煮で昼食



アイデアを出し合って看板作り

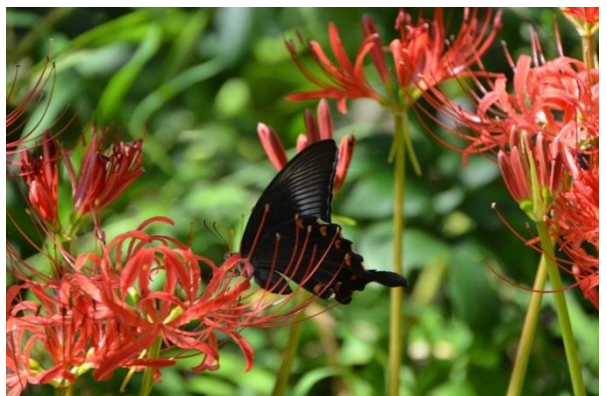


完成

大野見の風景・自然・生物



四季折々たくさんの生物を見ることができます。



## 大野見ってどんなところ？

高知市から 西へ約 60 km、高知道中土佐インターより約 20 分、四万十町東インターから 15 分程のところにあります。



### 大野見の歴史

四万十川源流点から 18 km 下流にあり、海拔 300m の高原台地です。平均気温は 15～16℃ ですが、冬場は最低気温が零下 8℃ になることもあります。年間降水量は 3,500 mm です。周囲を山々に囲まれ、きれいな水が流れていて、昼と夜の温度差が大きく、霧が立ち込めることが多いところです。

その昔、用明天皇の頃（西暦 585～587）百姓長左エ門が山頂の木に登り、北を眺み見たとき広い平原を発見、その時の驚きと喜びをそのままに、「大野見」と命名、開墾を始めたとあります。古来より、自然環境に恵まれていますが山に囲まれており周りとの行き来は少なく、平穏な時間が流れてきました。

\*現在、大野見村は平成 18 年 1 月 1 日に（旧）中土佐町と合併し、中土佐町となりました。

### 四万十川流域の文化的景観地区です

大野見は、全長 196km の四万十川源流点から 18～37 km の地点に位置します。

上流にありながら、豊かな水田が広がる農業集落地域です。「川は近いが水は遠い」と言われたこの地域では、四万十川やその支流に多くの頭首工を設け、あちこちに水路を張り巡らし、生活用水や農業用水に利用してきました。また、四万十川は暴れ川とも言われ、人々は度々水害に悩まされてきました。対岸の集落や農地に行くために架けた板橋は、増水する度に流されて苦難をしていました。昭和になって増水に強い沈下橋が設置されると対岸を結ぶ生活道として生活に欠くことのできないものとなり、沈下橋は、四万十川を代表する文化的財産となっています。

大野見地域の97%は山林です。過去には林業が盛んに営まれ、伐り出された木材は久礼港まで山道を運ばれ、近畿圏などに輸送されました。

「四万十川流域の文化的景観 上流域の農山村と流通・往来」は四万十川上流域の狭い土地を開墾し、新田開発を行うとともに木材の輸送を通じて形成された文化的景観として選定されました。

## 四万十川条例

四万十川条例により、人と自然の共生モデル地区とされ、地域の生活と保全の調和を継続していきます。



## 新嘗祭献上米

平成21年、毎年11月23日に皇居で行われる新嘗祭に、大野見米が昭和38年以来46年ぶりに献上されました。

強く自立した女性パワーで、これからの農業を再起！

大野見米エコ研究会は、女性の目線や感性を大切にしています。

私たちの合言葉（ビューティ・ヘルシー・エコロジー）



おばちゃんが育てた米は、愛情と優しさがこもっています。

これからの、厳しい農業は女性が主導にならないと乗り切れません。

男性と対等にトラクターやコンバインで農作業をこなします。

## テキスト編集後記



金丸先生を囲んで



仁井田郷米クラブ現地視察

このテキストは、2012年度高知県農業創造セミナー（6次産業化）土佐まるごとビジネスアカデミーの研修の中で、大野見産米エコ研究会の課題として取り組み作成されたものです。

作成にあたっては、金丸弘美先生（「食」と「環境」ジャーナリスト/総務省地域力創造アドバイザー他多方面で活動）のご指導の下、農業振興センター、仁井田郷米クラブ、JA四万十、中土佐町役場農林課をはじめ、研修先の多くの方々のご協力によるものであり、関係の皆様にご心より感謝を申し上げます。

テキストはまだ完成途中ですが、大野見産米エコ研究会のこれからの活動の指針として活用し、さらに充実させたいと思っています。

制 作 大野見産米エコ研究会、

監 修 金丸弘美

協 力 高知県農業振興センター、仁井田郷米クラブ、JA四万十  
中土佐町役場

編集年月日 2013年3月31日初版

2013年6月30日改訂版



## ご案内

大野見産エコ米販売価格表		
	ヒノヒカリ	にこまる
白米 300 g	400円	400円
白米 2 kg	1,200円	1,200円
白米 3 kg	1,600円	1,600円
白米 5 kg	2,700円	2,700円
玄米 10 kg (1等)	4,500円	4,500円
玄米 10 kg (2等)	3,800円	3,800円
玄米 30 kg (1等)	12,000円	12,000円
玄米 30 kg (2等)	10,000円	10,000円

毎度お買い上げいただき、ありがとうございます。

※平成24年度産米は、おかげさまで全て売り切れしました。

お客様には大変ご迷惑をおかけ致しておりますが、平成25年度産米についてはお早目に（平成25年9月中旬まで）ご注文頂きますようお願い申し上げます。

できる限り多くのお客様に召し上がっていただきたいのですが、期間内でも在庫がなくなり次第終了とさせていただきますので、あらかじめご了承くださいませようご案内申し上げます。

### ご注文受付

稲の生育状況を確認してから受け付けますので、ご注文のお問い合わせは、9月1日からとさせていただきます。

メールアドレス [nrj34872@nifty.com](mailto:nrj34872@nifty.com)

電話番号 090-4335-1887 受付時間（午前9時～午後5時）