

平成23年11月14日  
(株)一ノ蔵(一ノ蔵農社)

農と醸造発酵の技術活用によるユートピア

## 一ノ蔵農社だより No.43

<そば刈り取り・松山邑まつり>



ソバ刈り取り



邑まつりでの野菜販売



華の蔵の新蕎麦

秋晴れの空が広がった 10 月下旬、ソバの刈り取りを行いました。今回は一部分 (20a) だけの刈り取りで、適期よりも少し早目でしたが、実付きが良く、粒も大きめで品質の良いソバが収穫できました。今回刈り取ったソバは、自然乾燥後に製粉したての粉を使って、新蕎麦として 11 月 5 日に開催された『松山邑まつり』で提供しました。物産館「華の蔵」で提供された農社の新蕎麦は、蕎麦の香りが非常に良く、コシがあって美味しいと大好評でした。邑まつりでは、この他にも農社が栽培した「やまのしずく」を使って仕込んだ“新米新酒しぼりたて”の生タンク量り売りなど、たくさんのイベント・出店がありました。一ノ蔵農社でも、今年宮城大学の学生さんと、グリーンツーリズムと一緒に栽培した“ふゆみずたんぼの天日干しササニシキ”のチャリティー販売や、農社が栽培した農薬不使用のこだわり野菜を販売しました。今回は、田植えから草取り、稲刈りまで手作業で体験した学生さんにも販売をお手伝い頂き、栽培の苦勞をお客様に伝えることで、たくさんの方にチャリティーへのご協力を頂くことができました。今回のチャリティー販売収益金は、アマニ・ヤ・アフリカ様へお送りし、アフリカの子供たちの教育支援などに充当されます。

< “NPO 法人木村秋則自然栽培に学ぶ会 “参加報告” >

奇跡のリンゴの木村先生による自然栽培勉強会に参加してきました。木村先生は、不可能と言われたリンゴの無農薬栽培を実践し、その農法を稲作にも応用されています。今回は自然栽培の一年を振り返り、木村先生および、加美町で自然栽培を実践している 4 農家を中心に参加者全員で意見交換を行いました。



木村先生を囲んでの意見交換会 写真右:木村先生

自然栽培では、完全無農薬・無肥料で稲を栽培します。稲は肥料を求めて根を深く張り、

自己免疫力が高まります。その証拠に自然栽培の稲はいもち病に全く罹らないとのこと。作物が必要としている養分は、慣行栽培で与える肥料のわずか1割で、残りの9割は雑草が吸い取るか、ガス化し地球温暖化の原因になるそうです。木村先生の自然栽培圃場の栄養分を大学で測定したところ、慣行農法の3倍以上の養分があったそうです。原因は詳しくは説明させていないそうですが、無肥料栽培を何年も続けると微生物の働きが活発になり、土が肥えて行くのではと先生は推測しています。

現在農社が目指している有機栽培にも応用できることが多く参考になりました。今後試験的に自然栽培を実践していきたいのですが、自然栽培面積をいっきに増やすと収量が減ってしまう可能性があるため、少しずつ実践していきたいと思います。

### <秋耕うん>



農社では、稲刈りが終了し田んぼの土が乾く11月頃に、トラクターで秋耕うんを行っています。これは田んぼ内の有機物の分解を促進するために行うもので、稲わらを田んぼに鋤き込む他、空気が土に触れる面積を増やすことで微生物の働きを活性化させる効果もあります。田んぼの土は乾けば乾くほど来年の栽培期間中の土が肥沃になる“乾土効果”と呼ばれる現象が起

きます。原因としては、乾くほど微生物などの有機物が増え、田んぼに水を張った時にそれらが肥料分になるためです。この乾土効果は7月半ば頃まで続くと言われていました。農社では土の肥料分を毎年分析していますが、この乾土効果による肥料分も計算して肥料管理を行っています。

### <環境保全米ネットワーク交流会 新米試食会>

11月11日、環境保全米ネットワーク主催の交流会が一ノ蔵を会場に行われました。当日は、環境保全米の生産者・消費者合わせて60名を越す参加者で会場は賑わいました。午前中には、消費者向けの環境保全米の説明と、環境保全米を使った一ノ蔵の商品紹介や、一ノ蔵農社の活動報告、蔵見学が行われました。昼食では、班対抗で新米の品種当てクイズが行われ、ひとめぼれ、ササニシキ、つや姫、トヨニシキの4品種を食べ比べました。この他にも、3月11日の東日本大震災で津波による被害を受けた田んぼで栽培されたお米も頂きました。どのお米も美味しく、品種当ては非常に難しいものでしたが、全問正解した班には今年の新米で仕込んだ“新米新酒しぼりたて生原酒”が配布されるということで、大いに盛り上がりました。午後からは意見交換会が行われ、消費者と生産者の間で積極的な意見、質問が出ていました。



交流会の様子



新米の食べ比べ