

2025.4 日本の稲作を守る会 NPO法人民間稲作研究所便り

4月のお送りする有機栽培米は次の生産者です。
有機白米は 鷹鷲信明さん（栃木県日光市）
有機玄米は 古谷 忠さん（栃木県大田原市）
次回は5月3日（土）配送予定です。
御都合の悪い方ご連絡くだされば対応いたします。

2025年度 第1回日本の稲作を守る会生産者部会の開催—原点回帰—

●表記について、3月7日（金）、有機農業技術支援センターにおいて17名の出席者の下で開催されました。周知のように、テレビ、新聞等のマスコミで米不足が盛んに報道され、「令和のコメ騒動」といわれているように米価が高止まりし、政府の備蓄米放出が決定されたものの、依然として消費者のみならず小売商にまで不安感が漂っています。

●こうした状況下において、守る会においても米の集荷量が大幅に減少していることが報告された。6年産の当初予定集荷量104tに対し、最終的には62t（▲40%）と大幅な減という結果で終わってしまいました（ちなみに昨年実績もマイナスで▲28%でした）。

以上のような数字は高温障害やイネカメムシ被害などの減収だけではない極めて由々しき状態にあることを示しているわけで、稲葉社長は「設立時の想いを思い起こす必要な時にも来ている」と提起された。研究所で有機稲作の技術を習得しても、個々人ではなかなか販路が見つからなかったが、みんなで集まれば力になっていった、協同組合の精神である。その好例として、東電原発事故における満額保障を勝ち取ったことをあげられました。



●守る会が設立されて20年になる。守る会を取り巻く環境はあらゆる面で大きく変わった。社会経済条件はグローバル化し。農業は農地・担い手の減少、有機農業の世界は向い風から追い風へ、会員は第一世代から第二世代へ、などなどです。

●守る会は「新たに仏像」をつくり、そこに「新たな魂」を吹き込む時が来ている。その作業で大切なのは、稲葉光國が遺した守る会の経営理念である「過去に学び 今を知り 未来を創る」を基本に据え、社会的な存在であり続けてほしいものです。

2025年度ポイント研修が開始される

●研究所の事業で、もっとも力点を置いているポイント研修の第1回目、3月2日（土）～3日（日）に技術支援センターで行われた。プログラムの概要は以下のとおりで、上三川町の有機農業技術支援センターを会場とし、8月末まで5回にわたって研修が行われる。5回目を除いての2日連続で行われます。講師陣は川俣文人氏、舘野廣幸氏、五十畑匠氏の3理事が担っています。

●受講生の概要

今回の受講生は33名（うち女性5）で、前回に引き続き30名を超える申し込みがありました。

その内訳を見ると、栃木県内11名（うち女性2）、栃木県外22名（うち女性3）で、県外が2/3を占めその約半数が茨城・埼玉・千葉の各県となっています。遠いところ

第1回	3/2～3	：イントロダクション～種と圃場の準備
第2回	3/30～31	：播種～育苗、第1回目代かき
第3回	5/11～12	：仕上げの代かきと田植え
第4回	6/15～16	：分けつ盛期のイネ～その後の管理
第5回	8/24	：収穫直前、1年の反省

ろでは兵庫県、愛媛県の方々に、近年は東日本より西日本の方が多い傾向にあります。その他、特徴的な点として、地域おこし協力隊 3 名、ご夫婦 1 組、リピーター 2 名、などです。

●受講生は真面目かつ真剣な方が多く、お昼を食べながらも、昼休みも講師陣に質問攻めを行っていた。2 日目は朝から雨、それが徐々に白くなってそして本降りの雪となったが、それをものともせず研修に専念していました。



♥こぼれ話Ⅰ：受講生の中に唯一 10 代の若者がいる。彼は母の生家である F 農産（水田約 30ha でいわゆる六次化を広範に展開）に就職しました。自己紹介で、叔父と祖父の指導の下立派な農業者になることをはきはきと、しかも大きな声で語りました。と、会場から拍手がわきました。その拍手は若者よがんばれ！ということなのだろうが、周知のように農業の担い手は少なく、しかも高齢化しているわけで、この 10 代の若者に「日本の農業を頼むよ」という暖かいエールでもあると受け止めました。

♥こぼれ話Ⅱ：食べることも研修と位置づけ、外部（宇都宮市で自然派カフェを運営している大下佳世子さん）の応援を得て昼食を提供しました。世界無形文化遺産である「和食」の考えである一汁一菜を基本とし、「素材の持つ機能を生かし、調味料を使わない」ことを旨としています。今回はスペースの関係上、第 1 日目の献立を紹介します。品数は①ごはん、②けんちん、③うどの酢味噌和え、④ねぎ味噌。メインデッシュであるけんちんの材料は、コンニャク、豆腐、大豆ミート、野菜 9 品目（サトイモ、大根、白菜、ニンジンなど）で、極力有機のものを使っています。なお、隠し味としてグアテマラのマヤナッツの粉末を使用しました（ねぎ味噌にも使用）。これは、フェアトレードで入手したもので、食物繊維やマグネシウムや鉄、亜鉛などのミネラルをたくさん含んでいます。精神を安定させる、体を温めるなどの効果があるとのこと。（文責：斎藤一治）



献立を説明する大下佳世子さん（立っている後ろ姿）、昼食場所は農機具の格納庫

【主張】足元から考える農と食—農場から食卓へ—

民間稲作研究所は、2 月に『農と食 足元から見つめ直す』をテーマとして公開シンポジウムを開催しました。下記の文章は日本の伝統料理研究家の奥村彪生氏のもので、きわめて重要なことを平易にわかりやすく書かれています。多くの方々に知っていただきたく、引用しました。

食文化として最も大切なのは食材作り。これが食文化の基本である。産物は気候風土に支配され、料理は産物で支配される。（中略）よい食材をつくって美味しい料理や菓子、飲料を作る。その基本は農林水産業の健全な振興である。このことを教えるのが栄養教育ではないか。

農業をおろそかにする国は滅ぶ。とは大げさだが、せめて春夏の休みに子供たちを農家に宿泊させ、農業の大切さを教えてほしい。（中略）土を耕すことが、美味しい作物の基であるように、子供の教育に心の栄養を加えてこそ国の宝となる。

出典：渡部忠世『百年の食—食べる、働く、いのちをつなぐ—』小学館（2006）p31

原資料：奥村彪生、「京都新聞」2005 年 5 月 24 日付け

令和 7 年産米提携（10 月から配送）の申し込み書を同封します。どのお客様も当会にとって大切ですが、提携の方々にお渡しするのが生産者として励みになります。（この時節価格が上がりざるを得ないことが申し訳なく思います）