

岩塚製菓株式会社
新潟県長岡市浦9750番地

自然栽培米プロジェクト 初の稲刈り実施

岩塚製菓株式会社(社長:榎 春夫、新潟県長岡市)とグループ会社の里山元気ファーム株式会社(社長:大矢俊寿、新潟県長岡市)は、「有限会社ファームリンクル」ならびに「JA越後さんとう」と協力して自然栽培米に取り組むプロジェクトを今年2月に始動しました。

このたび、自然栽培米プロジェクトの初年度の稲刈りを10月5日(火)に行いました。

当社は「原材料へのこだわり」という創業からの理念に基づき、自然栽培米プロジェクトを立ち上げ、農薬・除草剤・化学肥料を一切使わない、土と水と自然の力だけで育てた、良質なお米づくりに挑戦してまいりました。

このプロジェクトは、中山間地の小規模な農地の新たな可能性を探りながら、その特性を活かす試みとして「米どころ新潟の豊かな自然を守りながら、耕作放棄地の再生と活用、さらには環境にやさしい健康な米作りを推進したい」という思いから立ち上げました。

栽培方針の策定や用地の選定に4ヶ月の準備期間を費やし、6月5日に2反半の田んぼに苗を植えました。

除草剤を一切使用しないことから、小さな雑草は「チェーン除草機」を使用し、稲の生育にともない一本一本の雑草を手で引き抜く作業が続きました。この栽培方法を継続し、数年が経過しますと、土の中の微生物がより活性化し、“土の本来の力”を引き出すことができ、収穫量こそ通常の半分となりますが、美味しいお米を生産する環境が整うと言われております。

当面、収穫したお米は『天神谷テンジンダニの自然栽培米』として子会社を通じて販売することにしております。

お客様の「安全安心」「健康」「良質」さらには「環境保全」という社会的なニーズにもお応えするために、当社は、自然栽培米プロジェクトを継続してまいります。

自然栽培米とは

化学肥料や農薬はもちろん、有機肥料も含め、人工的に何かを加えることなく、田んぼの環境が本来持っている土壌と水の力だけで作物を栽培する農法です。

この農法で収穫されたお米は、本来の生命力に満ちたおいしさで、一般の慣行栽培のみならず有機栽培米をも凌駕すると言われております。

しかし、自然栽培に求められる適切な作付け環境は、周辺の田んぼに散布された農薬・肥料等の影響を受けない場所でなければならないことや、ほとんど人間の手を加えないことから収穫量が少なく、栽培技術も確立していないことから生産者は多くありません。



チェーン除草機を使用した除草作業の様子



9月中旬の田んぼの様子

自然栽培米の田んぼの場所は、

国道404号線を沢下条から飯塚方面に向かい、岩塚郵便局を過ぎた先を右に向かった細い農道を登りきった田んぼ2反半です。



岩塚製菓ホームページ

<http://www.iwatsukaseika.co.jp/>