

早期水稲

—安全でおいしい地元のお米は

子どもたちにも大人気—



環境に優しい減農薬栽培ですくすくと成長する稲



吾平地区の米飯給食は、すべて地元産のお米でまかなわれています。

鹿屋市は、県内作付けの約10%を占める早期水稲地帯で、串良地区や吾平地区などを中心とした肝属川流域に産地が広がっています。

このうち、吾平地区では、早期水稲の「コシヒカリ」を約200haで栽培。これまでは、「いもち病」や「もみ枯細菌病」を予防するため農薬を使った種もみ消毒を行ってききましたが、今年からは、温湯を利用した安全で低コストな処理方法に変更するとともに、163人の生産者が環境に優しい農業を実践する生産者「エコファーマー」として、県から認定を受けるなど、環境と調和した農業に取り組みんでおり、7月下旬の収穫まで管理作業に気が抜けない日々が続きます。

この地域で生産される早期水稲のうち、約5haは県経済連の認証する「特別栽培農産物」として、約40haは化学肥料節減栽培の「エコ農産物」として出荷され、「美里吾平米」として高い評価を受けているほか、平成16年度からは、吾平地区内4小学校と1中学校で提供

される週3回の米飯給食のすべてを地元産でまかなうなど、地産地消の取り組みも行われています。

また、鹿屋市では、消費者ニーズに対応した食味のよい売れる米づくりを進めるため、「コシヒカリ」にかわる品種として有望視されている「イクヒカリ」の試験栽培を始めました。現在、吾平地区で生産者9人が約10ha、串良地区で生産者14人が約5haを栽培しており、大きな病害虫の発生もなく、順調に生育しています。「イクヒカリ」は、コ

シヒカリに比べ、粒が大きく、「冷めても粘りがあり味が良い」「収穫時期は遅いが、倒伏しにくく収量が多い」などのメリットがあり、今回の栽培結果によっては、来年度以降の普及が期待されています。

県内でも高い評価を受けるおいしい地元のお米を、ぜひ、味わってみてはいかがでしょうか。

【問い合わせ】

市農林水産課

☎0994・31・1117

吾平総合支所産業振興課

☎0994・58・7257

Interview インタビュー

世界一おいしい米作りを目指す

福留 昭信さん (72歳)
(吾平町麓)



米作りを始めて50年以上が過ぎましたが、現在も197aの水田で早期水稲を作っています。

安心・安全でおいしいお米を作るために減農薬栽培を行い、消費者がおいしいと感じる米一粒のタンパク質含有率は7%以下なので、これが5~6%になるように頑張っています。

稲を育てるためには、稲と同じ目線で、しっかりと稲を見て、直に触ってみることが大切です。稲が育っていくのを見ていくと、稲と共生・共存している気持ちになり、この仕事を続けてきて良かったと思います。

これからも、今以上においしく、消費者に喜ばれるお米を作り、「世界一おいしいお米」と言われるように頑張りたいです。