

佐 渡

❖ J A 佐渡自然栽培研究会 佐々木邦基さん

❖ 有限会社 加藤酒造店

❖ 株式会社 COCO イケベジ

❖ 有限会社 齋藤農園

❖ 佐渡農業協同組合

❖ 佐渡市役所

❖ トキの森公園

Midorea

vol.2



Midorea vol. 2

佐渡市

トキと共生する場所

佐渡といえば「トキ」。もうそんなイメージは定着しているのではないだろうか。

2003年、佐渡で飼育されていた「キン」を最後に、日本産トキが絶滅したというニュースに、トキという鳥を日本で見ることはできないのか…と、子供心に悲しくなったことを覚えている。しかし佐渡では、1999年中国からトキのつがい友友と洋洋が寄贈され、人工繁殖に成功。ついに2008年、トキの野生復帰の第一歩である初放鳥がされたのだ。

——トキと共に歩むエコアイランド佐渡が動き出した。

現在佐渡では、500羽のトキが野生下で生息しており、8割が野生生まれの個体。こうしたトキのエサ場の確保と生物多様性を保全するために、佐渡では、島内の水稲作付面積の89%で特別栽培（化学農薬・化学肥料を地域慣行の50%減らす栽培）、1%で化学農薬や化学肥料を使わない有機栽培が行われている。これだけ広く高い割合で環境保全型農業に取り組んでいるところはなかなかない。

新穂村役場（当時）が「トキを野に放つ米作り勉強会」を開催し、この勉強会に参加した地域の農業者が「トキの田んぼを守る会」を2001年に発足したことを出発点に、さらに佐渡市役所やJA佐渡も一緒に動き出したことで、佐渡のトキと共生する島づくりが始まった。

今回の「佐渡みどりあ」では、佐渡島内の様々なキーパーソンを訪問し、それぞれの取組とその想いを伺ってきた。今回取材したのは佐渡の有機農業者、環境に配慮して作られた米を使う酒造会社、市役所職員、JA職員である。

佐渡の「環境に配慮した島づくり」を、ぜひ知ってもらいたい。

J A 佐渡自然栽培研究会 佐々木邦基さん

佐々木さんは、佐渡の農業者であり、酒の蔵人であり、（一社）佐渡生きもの語り研究所の副理事長、J A 佐渡自然栽培研究会会長などを務める、”佐渡みどり”と”マルチ&キーパーソン”の一人。+みどり計画でも、第1回セミナー（特別企画）でオンライン講演いただいた。そんな佐々木さんには絶対直接会って話を聞くぞ！と思って約1年が過ぎたが、ついに佐渡行きが実現可能になり、「会いたいです！」とすぐ電話した。

快諾してくださった佐々木さんとの待ち合わせは、トキの森公園。トキの保護・繁殖・展示を行う施設だ。白い軽トラで登場した佐々木さんは、穏やかに少しはにかみながら出迎えてくれた。この公園のすぐそばが佐々木さんのほ場だ。



ほ場に到着し、きれいに草を刈られた畦道を歩いてみると、トキの鳴き声が。小さな池の中にはクロサンショウウオの卵（初めて見ました）がたくさん。田んぼに作られた江には、メダカやどじょうが泳ぎ、ハシリグモがその名の通り水面をすばやく走っていく。畔にはサドノウサギ（佐渡にいるニホンノウサギ）のふんも。こうした豊かな生態系が広がるほ場に訪れることが、一番の楽しみだ。佐々木さんのほ場は島内にいくつもあるが、今回連れてきてもらったほ場は、13年以上自然栽培（農薬も肥料も使わない）をしているほ場。佐々木さんによると、自然栽培では肥料も入れないので、草が暴れないという。しかしその分、収量は落ちる（平均すると、地域の慣行が8俵程度であるのに対し、農薬や化学肥料を使わず有機肥料のみを入れるほ場は5俵程度、自然栽培は4俵程度の収量）。それでも販売価格は慣行の倍近くとなる。

佐々木さんたちが掲げる収量目標は、現状より1俵多い、有機肥料のみを入れるほ場は6俵程度、自然栽培は5俵程度。農薬や化学肥料を使わなくても、経営が成り立つ農業にすることを目指して、J A 佐



クロサンショウウオの卵



サドノウサギのふん

佐々木さんは佐渡で生まれ、1歳まで佐渡で過ごし、1998年25歳で再び佐渡に戻ってきた。その理由を聞くと、「心が震えるほどにいい日本酒に出会い、自分でもおいしいお酒が造りたくなったから。」と、思ってもみない答えが返ってきた。「米の種類によっても全然味が違うんですよ。それが面白くて！自分でも作ってみたいと。佐渡には母の実家の田んぼもあるし、佐渡の酒蔵で働くことにもなりました。だから、最初は自然栽培なんて考えていなくて、とにかく、良い酒米で良いお酒を作りたい。」と思ったんです。でも「トキを野に放つ米作り勉強会」で、千葉県の無農薬の田んぼで育った稲の根っこがすぐくて！その田んぼではメダカも泳いでいて。ここでもまた、心を揺さぶられました。」

トキの足跡



この「心が震える・ゆさぶられる」経験は、人生においてそう何度もあることではない。佐々木さんは本当に導かれているのだらうと思う。そして、日本酒の話をするときには佐々木さんのうっとりした表情。こちらもその日本酒を呑みたくなった。

佐々木さんが佐渡で米作りを始めてほどなく、佐渡市で「朱鷺と暮らす郷づくり認証制度」が開始された。トキが羽ばたく豊かな環境で作った米を市が認証する制度で、①生きものを育む農法（水田に生き物（ドジョウ・昆虫など）が生息できる環境づくり）、②農薬・化学肥料の削減（地域慣行の50%以下（特別栽培レベル））、③生きもの調査（年2回、田んぼの生物調査を実施）、④除草剤制限（畦畔に除草剤を使わない）が、認定の要件となっている。佐々木さんは3haの田んぼでこうしたお米を栽培している。このお米は、直売、ふるさと納税、JA佐渡を通じて販売されているが、また面白いのが、このJA佐渡に、佐々木さんが会長を担うJA佐渡自

然栽培研究会があること（2017年発足）。「農協は農薬も肥料も売る立場（つまり、JAに農薬も肥料も使わない自然栽培研究会があっても、農薬・肥料の販売にとくにメリットはないわけだ）。でも、環境保全に理解を示し、信念を持った人がJAや市役所において、トキ認証米や自然栽培を推進してくれた。あの時期に、あのメンバーがいなければ、今の状況は実現できていないと思います。」と佐々木さんは言う。

農閑期の冬、佐々木さんは蔵人に変わる。島内の酒造会社「加藤酒造店」で、自然栽培や農薬・化学肥料を減らして育ったお米などを使って、日本酒造りを行うのだ。

酒米の契約農家のマネジメントや商品の企画も担った。詳細は加藤酒造店について記載した5ページも見ていただきたいが、佐々木さんが企画した2つの日本酒のうち、『純米 拓（ひろく）』は農薬・化学肥料を使わずに栽培された酒米で仕込まれ、もう一つ『純米大吟醸 上弦の月』は自然栽培の酒米で作られ、秋冬の期間限定・数量限定。

「お酒を呑めば、田んぼが守られる。日本酒を呑

んでくると、その分田んぼが必要になります。田んぼが増えれば生きものの住処も増える。ビールもいいけど、佐渡の田んぼを守るには日本酒を呑んでほしい。」と佐々木さんは話してくれた。北陸管内の酒造組合からも、日本酒離れが進んでいるという話を聞いたが、まさに「呑んで応援」。おいしい日本酒を楽しむことで、日本の田んぼが、農家が、生きものが守られるのなら、日本酒で乾杯もいいなと思う。

『拓』は佐々木さん手書きの「原料米栽培レポート」で包まれており、島の外でも佐々木さんたちの取組を知ることができる。どんな料理にも合うすっきりした味わいの純米酒で、私もこの日の夜、これまた大変おいしい焼き鳥と一緒に楽しませてもらった。

（ちなみに、『上弦の月』は秋冬限定商品というところもあり、私たちが訪れた時はどこも完売しているようで、味わうことは諦めかけていたが、島から帰る日、佐々木さんがまだ残っている酒屋を見つけてくださり、奇跡的に入手できた！これがもう本当においしくて感動だった!!）





さらに佐々木さん、米づくりや酒づくりだけではなく、食農教育にも深く関わる。佐渡の生きもの調査隊では、農作業体験や生きもの調査、もみ殻を燃やした炊飯などの小学生の週末活動を行う。また、島内の保育園では、自然栽培研究会の農家を中心に協力して、農薬や化学肥料を使わずに栽培した野菜を提供。さらには市の栄養士さんと農家による親子参加型の食育教室開催などを実施している。「若い農家が食育の先生になって、子供たちが食べ物大切さや、環境に配慮した栽培を学び、さらに園庭で育てた野菜が給食に出る。子供だけでなく親も食と環境に関心を持ってくれる。こういう循環ができて、本当にうれしいです。」と、佐々木さんは微笑む。

この給食への配送は、基本的には農家が直接保育園に持ち込むのだが、遠い園や複数の園への配送は、ヤマト運輸が対応してくれるため、農家は最寄りの営業所に野菜を持ち込むだけでよく、小さなロットでも無理なく運べる仕組みが作られているおかげで、流通面での課題がないという。（なお、生きもの調査隊を実施していた（一社）佐渡生きもの語り研究所（佐々木さんが副理事長）は、この3月で解散してしまうが、佐渡の生きもの調査隊は、佐渡の若手農家イケベジ（詳細は7ページ）が引き継いでくれている。）

佐々木さんが描く未来は明確だ。自然栽培と農薬・化学肥料を使わない有機栽培の面積拡大と、取

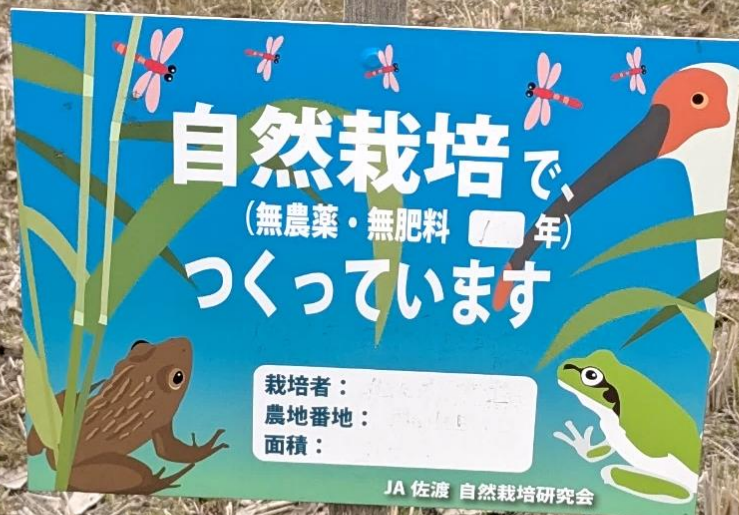
り組む農家の増加、食を通じて、地域で野菜と米を育てる文化“の

次世代への継承。そして、その根底には、生き物のいる田んぼがある。



佐渡でも、米作りを維持できるのかという課題には直面している。田んぼがなくなれば、我々の食はもちろんだが、生きものもいなくなる。だからこそ、佐渡全体で取り組める特別栽培も含む環境にやさしい米づくりと、生きものに配慮した農法を併せて行うことが大切なのだ。「生き物にとっても、子どもにとっても、農家にとっても価値のある田んぼでありたい。自然栽培はそのための手段のひとつ。これからも続けたいですね。」と佐々木さんは語ってくれた。

佐渡の自然栽培は、単なる農法ではなく、トキ、生きもの、子ども、酒づくり、農家の生活——あらゆるものをつなぐ“地域の物語”の舞台だった。佐々木さんの語りからは、自然栽培が佐渡に根づく理由、そして未来への確かな希望が感じられた。



Writer: 首藤

（有）加藤酒造店



佐渡市金井新保に蔵を構える有限会社加藤酒造店は、代表銘柄「金鶴」をはじめ、島民に愛される地酒を醸す酒蔵だ。創業は1995年で、歴史を持つ老舗である。

「島内では地酒としてよく飲まれていますが、東京ではまだあまり認知されていません。」そう話すのは、代表取締役の加藤一郎さん。前職は食品メーカーでマーケティング職という経歴を持ち、約10年前に神戸からUターンした。「マーケティングを学んだ経験は、蔵に戻ってから商品をどう差別化するかを考える軸になりました」と話す。

加藤さんが舵を取り、この酒蔵では今、酒づくりが単なる製造業にとどまらず、地域の農業や生態系と結びついた営みへと変化しつつある。

加藤酒造店の大きな特徴の一つが、酒造りに使用する米をすべて佐渡産としている点だ。佐渡島内には5つの酒蔵があるが、全量佐渡産を掲げているのは同社のみだという。

「もともとほぼ佐渡産ではあったのですが、2017年に全量佐渡産と明確に打ち出しました。地酒としてのスタンスをはっきりさせたかったんです」と加藤さんは言う。



ただ、掛米（日本酒造りの仕込みの工程である、もろみ造りに使われる米のこと）として使用する米のことは、供給量や価格の面で多くの課題がある。ここ2年程は佐渡産の加工用米の供給量が足りず、全量佐渡産米使用を続けるためには、加工用米よりも価格が高い主食用米の使用や、例年使用している品種とは異なる品種を使わざるを得なかった。

このような状況下で、今後も「全量佐渡産米使用蔵」をラベル上で謳い続けるのは難しいのではないかと考えることもあったが、先代からも「主食用米を使っても全量佐渡産米使用蔵は謳い続けるべきだ」と背中を押されたという。

もう一つの特徴が、農業との深い連携だ。「生きものを育てる田んぼで作られた米を使い、その酒を飲むことが里山の生物多様性につながる。そういう流れをつくりたい」と語るのは、JA佐渡自然栽培研究会に所属する農業者であり、蔵人でもある佐々木邦基さんだ。肥料や農薬を使用しない自然栽培による米づくりは、生きものが豊かに生息する田んぼを生み出す。その米で酒を醸すことで、持続可能な農業を支える循環が生まれる。

「お酒を飲むことで田んぼを支えられる。当たり前のことですが、その価値を伝えていきたいと思っています」



佐々木さんたち5人の農家が農薬・化学肥料を使わずに育てた酒米「たかね錦」を使用した純米『拓（ひらく）』は、加藤酒造店を代表する銘柄の一つだ。栽培が難しく品質も安定しにくい品種だが、日本酒にするとは「挑戦する気持ち」や未来を切り拓く思いを一字で表しました」

た、農薬も肥料も使わない自然栽培で育てられた「越淡麗」を使用した純米大吟醸『上弦の月』（秋冬限定販売）は、フルーティーな甘味のあとにキリツとした辛口が味わえる、たいへん趣深い日本酒だ。

こうした加藤酒造店の取組は、環境負荷を低減する農法により生産された米の継続的・安定的な生産と、それを原料にして作られた日本酒の消費促進という、好循環を作り出そうとしているものであり、みどりの食料システム法に基づく基盤確立事業実施計画の認定（※1）を受けている。

さらに、みえるらべる（※2）を取得した酒米を使用していることをきっかけに、

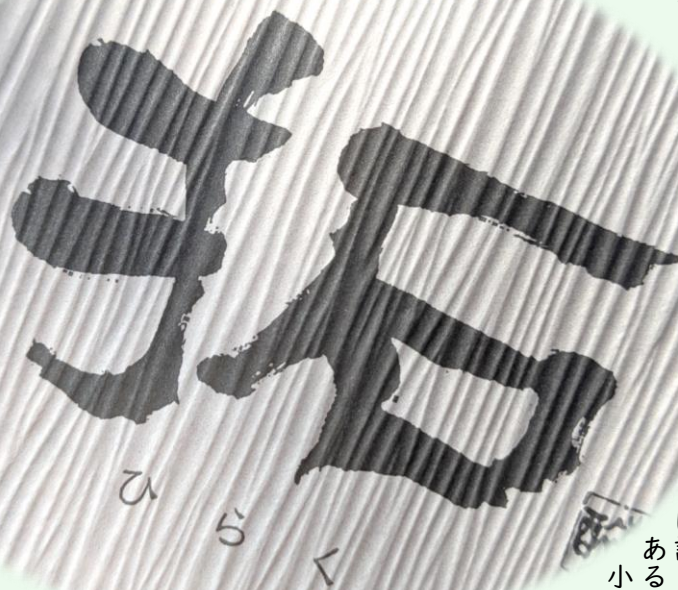
けに、2025年の大阪・関西万博の農林水産省ブースでも紹介された。

これを機に、カナダや香港、韓国など海外からの関心も高まっている。

「うちは、小売店さんや飲んでもくれる人が広がってくれる蔵だと思っています」と加藤さんは語る。商品の背景にあるストーリーは、小売店を通じて伝えられ、飲み手へと届く。その関係性を大切にしたい酒づくりだ。

「これからも農家さんと連携しながら、海外も含めて着実に展開していきたいです」佐渡の酒づくりは今、農業、環境、地域が一体となった新しいカタチへと進化している。一杯の酒の背景には、田んぼがあり、生きものがいて、人の営みがある。それは単なる嗜好品ではなく、土地と人をつなぐ物語そのものかもしれない。

この物語をより深く味わいたいなら、沢根の本店を訪れてみるのも一つだ。1993年まで酒蔵を構えていたこの場所では、先代の加藤健さんが来訪者を迎えてくれる。ここでは、「金鶴」をはじめ、「拓」や「風和（かぜ



やわらか）、季節限定商品なども試飲することができる。佐渡の酒づくりから紡がれる物語を、ぜひ五感で味わってほしい。

（※1）環境負荷の低減を図るために、行う取組を通じて生産された農林水産物を用いて行う、新商品の開発等の取組を促進することを目的とした、法律に基づく国の認定制度。

（※2）環境負荷低減の取組を見える化するための等級ラベル。加工品にも表示が可能。



訪れたのは、まだ冬の名残が残る3月下旬のこと。佐渡市に拠点を置く株式会社nacoが運営する「イケベジ」を訪ねた。佐渡の田んぼには、まだ水は張られていない。それでも田の脇には、江（え）がきちんと掘られ、澄んだ水が静かにたまっていた。



ここで私たちを迎えてくれたのは、なんとも爽やかな青年、本間涼さんと荒井瑠伽さんの2人だ。農作業服と思われるジャージ姿もおしゃれに決まっています。イケベジの「という言葉がよく似合う」。「この下に、ドジョウがいるんですよ」そう言いながら江の泥を少し掻き、「やってみな？」と本間さんが促す。言われるままに手を入れ、と、ぬるりとした動きが伝わり、土の中からドジョウが姿を現した。

「ほらね！」本間さんは、どこか誇らしげで、そして嬉しそうに微笑む。

ここは、田にまだ水を張っていない時期であつても、水が溜まる場所をつくることにより水生生物が生き続けることができる田んぼだ。

これが、イケベジの田んぼである。

イケベジの原点は、東京・駒沢にある。

本間さんは淡路島

で自然栽培に取り組み友人から野菜を仕入れて販売する八百屋を駒沢で始めた。青山ファーマーズマーケットへの出店や、駒沢での店舗運営を通じて、都会の真ん中で自然栽培の価値を伝える日々を送っていた。

そんな中、「お客さんだった人が、いつの間にか一緒に売り場に立つようになって。そのまま店長になったんです。」

「なかなか珍しい。」やがて本間さんは、八百屋の運営をその店長に任せ、自身は活動の場を「売る」から「作る」へと移っていく。故郷である佐渡に戻り、米づくりに挑戦



することを決めたのだ。

佐渡で農業に取り組みことを決めた背景には、本間さん自身の原体験がある。祖父母が作るお米や野菜を食べて育った本間さんは、「自分の子どもにも自信を持って食べさせられるものを作りたい。そして、それをお客さんにも届けたい」と考えるようになったという。

その思いを共有する存在が、荒井さんだった。荒井さんは本間さんの3つ下の後輩で、高校・大学とも同じ野球部で時間を共にしてきた間柄だ。進学を機にそれぞれ島を離れ、都会で八百屋や営業の仕事に携わってきたが、やがて2人とも、食や仕事のあり方を改めて考えるようになる。

自分たちが納得できるものをつくり、次の世代へ手渡していきたい。そうした思いが重なり合い、2人は佐渡で農業に挑戦する道を選んだ。そして、2021年、1枚の田んぼから、2人の米づくりが始まった。





また、八百屋の店長もその後佐渡に移り住み、駒沢の八百屋は幕を下ろすことになった。人が動いたことで、拠点もまた自然と移っていった。

イケベジが掲げる「イケてる」という言葉には、独自の定義がある。

「自然界には、3つの要素があると思っています。1つ目は、ありのままの個性。2つ目は、”共鳴”していること。3つ目が、それが循環し続けていること。この3つが揃っていることが自然界の在り方そのものです。」
38億年にわたって続いてきた自然界。そのあり方が、農業のヒントになる。

だからイケベジは、個性を邪魔する農薬や化学肥料に頼らず、過剰な施肥を避け、できる限り島の資源で土を整える農法を選んだ。生命の循環そのものに委ねるのだ。

田んぼに入れられるのは、地域資源を中心に活用した有機資材のみ。放置竹林の竹をチップ化した堆肥に加え、佐渡の酒蔵から出る酒粕や加茂湖の牡蠣殻も用いている。放置竹林の竹を粉砕し、米ぬかともみ殻を混ぜ、一年かけて発酵させ、攪拌する。「栄養を与えるというより、微生物の住処をつくっている感覚です。」

竹チップが空気層を生み、そこに微生物が集まり、さらに水生生物がやってくる。生き物の生と死、その循環だけで稲は育つという。この田んぼの後ろには山があり、その前に海がある。近くの加茂湖で行われている牡蠣養殖も、山から流れ込む養分に支えられている。農業、林業、漁業は、決して切り離せない関係だ。

「農業で使われたものが、海に流れていく。全部、つながっているんです。」
イケベジの田んぼは、佐渡という島全体の循環の中に、確かに位置づけられている。

イケベジの取組は、理念だけではない。2025年、同社が手がけた米「にこまる」が、「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」国際総合部門で金賞を受賞した。国内4956点、海外14点という出品数の中から、最多得票で選ばれた最高位の評価だ。このコンクールは、栽培方法ではなく、純粋に「味」だけを評価する大会として知られている。

「にこまる」は、西日本を中心に栽培される高温耐性品種。イケベジでは、佐渡の酒蔵から出る酒粕や、加茂湖の牡蠣殻を活用し、農薬・化学肥料を使わずに育てているため、佐渡の山と海の豊かさが、一粒に凝縮された結果なのかもしれない。この受賞は、地域と自然の力が評価された証でもある。

農薬や化学肥料に頼らない農業は、セオリーどおりにはいかない。日々、他の農家に話を聞き、自分たちで試し、考え、学び続ける。ほんの1つ、作業のタイミングを誤るだけで、生育に大きな影響が出てしまう。毎日の草取りを含め、手間も労力もかかる。本当に骨の折れる仕事だ。それでも、「それが本当に楽しいんです」と、荒井さんは笑顔で語る。中山間地に点在する、約6ヘクタール、50枚に及ぶ田んぼのほとんどの農作業を荒井さんが担っている。田んぼでは、大好きな歌を大きな声で歌いながら作業をするのが日常だという。

「歌いながらやると、すごく楽しいんです。」と話す表情からは、農作業そのものを楽しんでいる様子が伝わってくる。

荒井さんの「+みどり宣言」は、「佐渡の自然と、人と、生き物に愛をこめて」。その言葉どおり、荒井さんの田んぼには、厳しさの中にも楽しさややさしさが息づいている。

本間さんも農作業に関わりながら、米のPRや対外的な発信、マーケティングを担っている。田んぼの現場と社会を行き来しながら、この農業の価値を





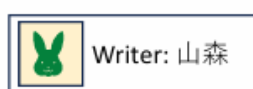
どう届けていくかを考え続けており、大人が楽しく農業をやっている姿を、子どもたちに見せることは、とても大切だと語る。

そんな本間さんの「+みどり宣言」は、「佐渡の子どもたちに、気持ちいい田んぼを届けます」

農業は、きつくて稼げない仕事ではない。試行錯誤を重ね、自分たちらしいやり方を見つけていくことで、楽しさも、社会とのつながりも生まれてくる。

「10年後も、佐渡でトキが当たり前に空を飛んでいてほしいですね。」本間さんはそう語る。トキが生き続けられる環境は、人にとっても、田んぼにとっても、気持ちいい場所であるはずだと。

イケベジが目指しているのは、生き物と人が無理なく共に暮らし、その風景が次の世代へ自然につながっていくこと。その未来を見据えながら、今日もまた、佐渡の田んぼに手を入れている。



初めて佐渡島に降り立った瞬間、磯の香りとともに港の背後にはそびえ立つ雪のかかった山並みが連なっていたことが非常に印象的だった。山も海も近く、日本海の風とともに生きる佐渡では、棚田や田畑の一枚一枚がトキの舞う景色と重なり、この島ならではの暮らしの風景として息づいている。

佐渡市で水稻や果樹を栽培する有限会社齋藤農園の齋藤真一郎さんは、佐渡市役所農業政策課の中村課長が、「自然栽培のレジエント」と表現するのも納得できる風格と、優しさのあふれる柔らかな表情が印象的だった。

齋藤農園では現在、水稻を中心に、イチゴ、りんご、もも、ネクタリン、かき、ぶどう、大豆など、非常に多くの品目を栽培している。水稻の作付面積約40ヘクタールのうち45ヘクタールで、農薬や肥料を使わない自然栽培に取り組んでいる。

有限会社 齋藤農園



また、観光農園としていちご狩り体験を実施しており、併設するカフェでは、自ら育てた果実を使ったスイーツを提供している。

出荷規格に合わない果実も、カフェで活用することで無駄なく使い切る。農業生産に加え、観光、飲食を組み合わせた複合的な営みが、齋藤農園の現在の姿である。



作付期間中の齋藤さんの一日は、毎朝5時に始まる。日が昇ると同時に農作業に出て、日が暮れるまで田んぼや畑に向き合い、夜には事務作業をこなす。決して楽な生活ではないが、自分が好きでやっているから、苦にならない」と言う。その言葉には一切、迷いが無い。「人に使われていたら、たぶんできない。大変な作業だと言われるが、原動力は楽しさ。毎日が楽しく、一つ一つの作業も楽しい。実が成ると達成感を覚える。」そう話す表情からは、疲労よりも充実感で溢れていた。「自分はプロフェッショナルじゃなくて、心配性なんです。」と笑うが、その「心配性」こそが、農作業の精度を支えている。

慣行栽培であれば、ある程度はルールどおりにやれば作物はできる。しかし、自然栽培では毎日が判断の連続だ。工夫していることは何かと尋ねると、ちゃんと収穫できるように「毎日、祈ること」と答えが返ってきた。「念と気持ちを込める」。精神論のように聞こえるが、それは日々の観察と覚悟の積み重ねを意味している。

もちろん、自然栽培にも守るべきルールがある。草をしつかり抑える、そのタイミングを逃さないこと。感覚だけに頼るのではなく、基本を徹底する。その上で、他の生産者の話を聞き、実践し、自分の中で消化していく。「人と会って勉強するのが楽しい。刺激があるのがいい」。そうして得た知見を、自分の技術として確立していく過程そのものを楽しんでいる。

齋藤農園の体制は、役員2人、従業員4人という小さな組織だ。繁忙期には、近所のおばあちゃんたち30人程にアルバイトとして手伝ってもらっている。一方で、農薬や肥料を使わない自然栽培に取り組むほ場については、「誰も手入れをしたがらないので、全部自分でやっている」と話す。最も手間がかかり、最も判断が難しい場所だからこそ、人任せにはしないという考えだ。それでも齋藤さんは、「大変じゃないんですよ。本当に。自分が好きでやっていることなら、全然つらくない。嫌だと思わない。」と語る。そう何度も言葉を重ねる姿からは、農業を「仕事」としてだけでなく、「生き方」として引き受けている覚悟が伝わってくる。

しかし、現在はJA佐渡の研修制度で東京から3年間米作りの研修に來ている若きチャレンジャーがおり、今後引き継いでいってもらおうべく、草と格闘してもらっていると話す。

他の生産者の話を聞き、最後は自分の田んぼに立ち、自分の手で確かめる。その積み重ねが、齋藤真一郎さんの農業を形づくっている。

齋藤家は代々、農家として水稻栽培を営んできた。真一郎さんの親の世代からは、かき、りんご、ももといった果樹栽培にも取り組み始め、当時は一般的な慣行栽培として農薬も使用していたという。

齋藤さんは、島内の高校を卒業後、長岡にあった農業技術大学校へ進学。その後、JA佐渡に就職し、14年間にわたり営農指導員として農家を支援する立場で現場に携わった。

親元就農を機に、自らの経営として農業に向き合う中、行政を中心に進められたトキの野生復帰の取組が、大きな転機となった。「環境に配慮した農業を行えば、トキは戻ってくる」。そんな島全体の機運に背中を押され、環境配慮型農業へと舵を切った。



しかし、栽培期間中に農薬を使用しない栽培や自然栽培は決して簡単な道ではなかった。「正直、草に殺されるかと思った」と笑う。「草との付き合い方が一番大事。肥料をやらなければ草もおとなしいけれど、やればやるほど草が生える」。試行錯誤の連続だったが、少しずつ自然の理屈が見えてきたという。それでも続けてきたのは、「自然と対話する農業」を諦めたくなかったからだ。自然栽培は、やり方を決めれば終わりではない。毎日、毎年、田んぼの様子を見て考え続ける農業だ。

自然栽培の水田では、生物多様性を守るために江（え）を設け、冬期も水を張る冬水田んぼを実施している。江にはタニシが生息し、夏にはオタマジャクシが泳ぐ。それらがトキの餌となり、結



果としてトキが集まるほ場になる。一方で、草との闘いは今も続く。田植後はアイガモロボットや草刈り機を導入し、自然栽培ほ場の除草のほとんどを齋藤さん一人で担っている。農作業を疎かにすると良いものは取れない。だからこそ、一つ一つの作業を丁寧に積み重ねる。自然栽培は手抜き栽培ではない、しっかりと除草や畔草刈りなど、守るべきルールは徹底している。

齋藤さんが手塩にかけて育てた自然栽培米は、1kg当たり800円ほどの金額で販売している。「エンドユーザーに直売したい。高くし過ぎず、買い続けられる価格が大事」。高く売ることよりも、安定した価格で届けることを大切にしている。

また、4〜5月の2か月間に実施するイチゴ狩りの観光農園には、約3000人が訪れる。佐渡島内でイチゴ狩りができるのはここだけだ。イチゴ栽培では7〜14日に一回程度、殺虫剤や殺菌剤等の農薬を散布するのが一般的だが、齋藤農園では保育園児も訪れることから、農薬使用を極力抑えた栽培に取り組んでいる。今季は、3月下旬の時点で作付け後の農薬散布を4回のみに抑えられているそう。併設する齋藤農園Truis&Cafeさというは、私たちが取材に訪れた平日の15時頃でも、13席ほどの店内は満席になる人気ぶり、季節のフルーツを使用したパフェやアップルパイは



数に限りがあるので夕方には完売すること多いそう。

「やったことがないことや新しいことに挑戦するのが好き」。その言葉どおり、今年は米粉麺づくりに挑戦したいとのこと。今後は観光農園を広げ、柿の収穫体験なども構想中だ。

将来的には、経営面積の1割を栽培期間中に農薬を使用しない栽培や自然栽培に広げることが目標にしている。

さらに、佐渡全体が「無農薬の島」として評価される未来も見据えている。

一方で、担い手不足が進む中、大規模化や慣行栽培とのせめぎ合いへの危機感も強い。「そうすると、トキはいなくなる」。今はトキが当たり前の存在となり、無関心になってきつつあるのではないかと、齋藤さんは危惧していた。

「トキが当たり前の存在になった今だからこそ、忘れないことが大事」。農地と生物多様性をどう守るのか。その問いに、齋藤真一郎さんは今日も、畑で向き合い続けている。



Writer: 上田

佐渡農業協同組合

農薬や化学肥料を減らし、生きものを守りながら米を作る。言葉にすればシンプルだが、それを産地全体で実現するのは容易ではない。それでも佐渡市では、環境にやさしい米づくりを通じて生物多様性と農業経営を両立させる、全国でも先進的な取組が続けられている。島の中央に広がる国仲平野をはじめ、海岸部や中山間地まで多様な条件のもとで稲作が営まれてきたこの地で、長年地域農業を支えてきたのがJA佐渡だ。

「正直に言うと、最初は環境というよりも、このままでは佐渡の農業が立ち行かなくなるという危機感の方が大きかったです」
環境にやさしい米づくりに取り組む契機について、JA佐渡の山田さんと佐渡市役所の中村さん（13ページ）はそう振り返る。



平成16年から17年にかけて、佐渡市は相次ぐ台風被害に見舞われた。とりわけ潮風を含んだ強風は出穂期の稲に深刻な影響を与え、収量・品質ともに大きく低下。産地の評価も落とすこととなった。「このままでは佐渡は米を作れない島になってしまふ」。その危機感を行政、JA、生産者が共有し、産地のあり方を見直す議論が始まった。当初は有機農業も選択肢に挙がったが、最終的に選ばれたのは「島の農家全体で取り組める現実的な手法」としての特別栽培、すなわち化学農薬・化学肥料を地域慣行の5割以上削減する方法だった。

この米づくりに、佐渡ならではの価値を与えたのがトキの存在である。田んぼに江を設け、冬期湛水を行い、畦では除草剤に頼らず草刈りで管理する。こうした一つひとつの積み重ねがミミズや昆虫など多様な生きものを育み、トキの餌場を支える環境へとつながっていく。こうして生まれたのが佐渡市認証米「朱鷺と暮らす郷」だ。

農薬・化学肥料の5割以上削減に加え、年2回の生きもの調査を実施するなど、基準を満たした田んぼで育てられた米のみが名乗ることができ、米づくりそのものが環境保全に直結し、その価値が見えるかたちになった点に大きな特徴がある。

こうした取組を持続させるうえで欠かせないのが販売面での工夫であり、その中核を担うのもJA佐渡である。栽培方法や品質、地域ごとに細かく区分した集荷・販売を行い、生産者の取組が価格に適切に反映される仕組みを構築してきた。その区分は100種類を超え、現場の管理負担は決して小さくない。「正直大変ですが、農家の所得を守るためには必要な取組です」と山田さんは語る。さらに、「食味データの分析や食材とのマッチング提案、ブランド戦略の強化など販路開拓にも力を入れてきた結果、島外からの需要や新規取引が拡大し、現在では需要が供給を上回る状況も生まれている」。



一方で、産地が抱える課題はある。かつて約4,000人いた農業者は現在約2,400人まで減少し、毎年およそ100人のペースで減り続けている。こうした状況に対応するため、JA佐渡では3年間契約職員として就農に向けて研修する制度を2021年に立ち上げた。また、就農希望者には新潟県や佐渡市・JAなど関係機関の担い手支援担当者が結成した「就農サポートチーム」が連携して就農支援を行っている。その結果、有機農業や環境配慮型農業に関心を持つ若い世代の参入も見られ、産地に新たな変化の兆しが生まれている。

危機を契機に始まった取組は、環境価値の創出と販売戦略の進化によって、持続可能な産地づくりへと発展してきた。米を作ることが自然を守ることにつながり、その価値が消費者に届く仕組みを築いてきた点に、佐渡の挑戦の本質がある。人の営みと生きものの営みが重なり合う田んぼの風景は、これからも島の未来を支える基盤であり続けるだろう。



Writer: 稲垣



佐渡は、お米だけでなく、おけさ柿、ル・レクチェ（洋梨）や乳業も有名であり、自然の恵みあふれる豊かな土地である。2011年には、「トキと共生する佐渡の里山」として、世界農業遺産（GIAHS）にも登録された。佐渡の豊かな自然、人の温かさは、人を引き付ける力があると思う。

自身も農業を営みながら、市役所職員として佐渡の魅力を発信する農業政策課の中村課長も、人を引き付ける温かさがあり、佐渡の取組を語る上で欠かせない存在だ。

佐渡にきて、まだトキを見ることができていなかった私たちに、中村課長が、トキがよく来るという田んぼに案内してくれた。田んぼに着くと、トキが泥の中に嘴を入れて餌をついついていて、ではないか！初めて見る野生のトキの様子に私たちは大興奮したが、佐渡では日常の景色だという。この当たり前にトキがいる景色を作り、残していくために、佐渡市としてどのような取組を進めてきたのか。

2007年、佐渡市は「朱鷺と暮らす郷」認証米の制度を設計した。多くの農業者が取り組むことができ、生物多様性と環境保全に配慮されている農法ということで、この認証米の制度は有機栽培に限定するのではなく、特別栽培（農薬・化学

肥料5割減）とすることで設計された（p12 JA佐渡の記事参照）。しかし、この認証を受けるには、7つの厳しい基準がある。特に厳しいと感じるのが、5割減減のコシヒカリについては「一等米しか認証を受けられない点である。以前、一等米以外のお米も認証していたが、消費者から「美味しくない」といったクレームが入ったことから、どの認証米を食べても同じ満足感を持てるよう、等級の統一やタンパク含有値を設定することにしたとのこと。

2011年には、トキとの共生を目指した取組、棚田などの風景、伝統的な農文化などが評価され、日本で初めて「トキと共生する佐渡の里山」として、世界農業遺産（GIAHS）に認定された。その取組は有機農業へのチャレンジなど、向上心と意欲が見えると、近年の評価委員会からも高評価を受けている。

昨年度（2025年度）は、「朱鷺と暮らす郷」認証米を祝福と育児応援のため、島内でお子様が生まれたご家庭へ「ファーストおかゆ」としてプレゼントした。しかも農薬と化学肥料を使わずに栽培された「プレミアムマーク」付きの認証米で、名入れもされた世界に1つだけの米袋で提供した。反応も上々だったという。出産・子育てを機にオーガニックに関心をもつ方が多いと聞くので、こうした方法で環境に配慮された農業の取組を知ってもらうというのは、

佐渡市役所



とても効果的なのではないか。ネーミングセンスも素敵だ。

一方で、認証米に取り組む農業者は、昔から続いている比較的ベテランの農業者が多く、7つの厳しい基準を満たす必要もある。新しい取り組みに組んでくれる方がなかなか増えない傾向にあるという。このため佐渡市では、農業者同士の横のつながりを強化しようと考え、セミナーの開催や消費者を巻き込んだ体験ツアーを企画・運営している。

また、農業者の取組だけでなく、2022年には産官学連携により、地域住民と共に、自然と共生しながら経済の発展を実現する社会システムを検討するため、「佐渡島自然共生ラボ」が開設された。自然共生体験ツアーや情報交換イベントを開催し、より多くの関係人口を創出することにも力を入れている。

さらにこの3月には、佐渡市では「トキとの共生」という目標のもと、生物多様性保全の取組をさらに加速していくために何ができるかを考えてもらうため、『生物多様性佐渡戦略2030』を策定し、2030年度までの短期的に取り組むべき事項を整理した。

「市が認証米の制度を作るよりも前から、佐渡では市民によるトキとの共生が始まりました（p2 佐々木さんの記事参照）。佐渡全域で取組が推進できたのは、市民の力があつたからこそなんです。だからこそ私たちは、それを忘れず、しっかりと後押しする必要がある」と中村課長は話してくれた。トキを守るための取組として盛り上がった機運を絶やさず、より一層高めていくために、これからも佐渡市の挑戦は続いていく。



佐渡といえば、トキ。そのトキを守る「保護センター」に隣接する「トキの森公園」でトキのことについても教えてもらったので、あわせて紹介したい。

トキの森公園に入っただけで目に入るのは、トキの親子の写真。2012年に撮影されたもので、黄色い顔の子供が親と一緒にいる様子は、雛が生まれて巣立ちしてからしばらくの間までの6、7月の2か月間しか見ることができないというから貴重な写真だ。

トキの森公園を案内してくれたのは、佐渡市役所の土屋さん。「たしかにトキに携わる仕事がないと希望したが、まさかこんなに長く働くとは思わなかった。」と土屋さん。トキのプロフェッショナルとして11年間働くベテランだが、それでもトキの生態については分からないことが多いと、日々勉強の日だという。

トキの森公園

もともとトキは、江戸時代までは日本各地で普通に見られる鳥だった。それが明治期には、羽飾りや布団の材料としての需要増加により乱獲され、その数は激減。キジの3倍の値段で取引されていったという。そして昭和期の、農薬の多用によるドジョウやカエルなどの餌となる生きものの減少、山間部の水田の消失等により貴重な存在になつていった。能登、佐渡、隠岐にわずかに残り、守る努力は続けられたものの、昭和の終わりに残りは5羽となり、1981年に全鳥捕獲され野生絶滅した。

だが、トキが舞う空を取り戻すという希望は、国境を越えてつながつた。1981年、中



国で7羽のトキが発見され、厳しい保護と規制のもとで数を増やしていった。1999年、日本はそのトキを譲り受け、再び日本の空へ返す挑戦が始まった。

佐渡では、トキを自然へ戻すために独自の放鳥方法が採られている。箱から一気に放つ「ハードリリース」だけでなく、ケージの扉を開け、トキ自身が出ていくのを待つ「ソフトリリース」だ。こちらの方が、トキに与えるストレスが少ない。また、島の反対側、山の中腹にある訓練施設では、飛ぶ力、餌を取る力、群れで生きる力を身につけるための環境が整えられている。かつて、十分に飛ぶ訓練をしないまま放した個体が、林の中に落ちてしまったこともあった。その経験が、今の丁寧な取組につながっている。



がっている。

現在、日本の野生下にはおよそ500羽前後のトキが生息し、その多くが佐渡島内で暮らしている。ごくまれに、佐渡市外でも目撃されることがあり、先日也能登で確認されている。

繁殖期になると、トキは頭から黒ずんだ色を帯びる。ちょうど取材に行った3月は繁殖期。くちばしと首が届く範囲に、自ら分泌した黒の色を塗り込む——それはトキだけがもつ、不思議で美しい習性だ。秋、稲刈りが終わる10月頃になると、白い羽のトキたちは群れて行動し、田んぼに降り立つ。その姿は、島の人々にとって「日常」でありながら、同時に守り続けてきた成果の象徴でもある。

トキの森公園への外部からの視察や、小学生の見学で、トキの生態について説明していると、「そうなんだ!」と目を輝かせてくれる姿を見るたびに、土屋さんは、この仕事の意義を実感するという。もっと多くの人にトキやその生態に関心を持ってもらいたい、と土屋さんは話してくれた。

トキの野生復帰は、完成した物語ではない。分からないことはまだ多い。それでも、ここには確かな希望がある。人が自然を理解し、自然と折り合いをつけながら生きていく。その象徴として、トキは今年も佐渡の空を舞っている。今年の5月には能登での放鳥も予定されており、本州でもトキが元気に空を舞っている風景を想像し、期待に胸が膨らんだ。



Writer: 二瓶

DATA



JA佐渡自然栽培研究会



加藤酒造店



イケベジ



齋藤農園



佐渡農業協同組合



佐渡市役所



トキの森公園