

無農薬でのもち米とゆうだい21の栽培

常葉大学
TOKOHA UNIV.

常葉大学 社会環境学部
宇治明日花、矢島零士、野末実優【Like】

はじめに

私たちは、環境負荷のかからない無農薬での米作りを学生主体で取り組むことを目的に富士宮市原地区で活動している。日本の稻作が抱える問題として、高齢化による担い手不足や、休耕田の増加、気候変動によるお米の不作、価格高騰などの問題があげられる。1からお米を作るこの活動を通して、環境に配慮した米作りの大切さを様々な方法で発信し、行動している。

使用している農地と米の品種

現在、2枚の休耕田を使用

大きい田んぼ：面積1700m² 機械と人の手で作業している。

品種：ゆうだい21 暑さに強く、甘みや粘りが強い。また、生命力が強いため、大きく育ちやすい。

小さい田んぼ：面積400m² 人の手で作業している。

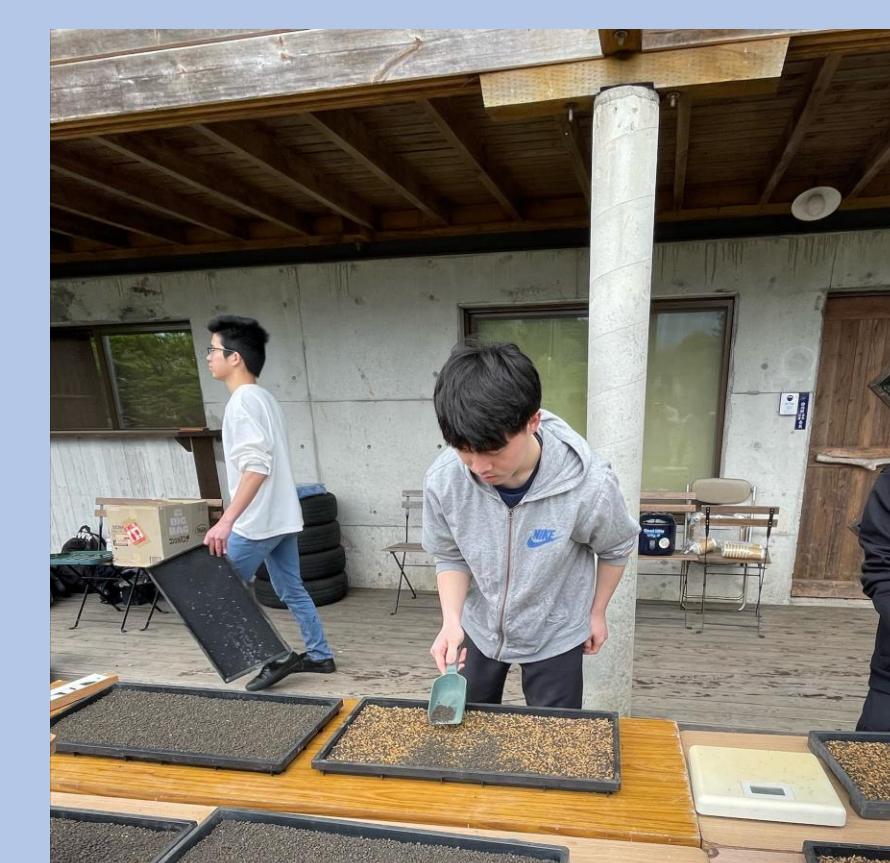
品種：新大正餅（もち米）：粘りとコシが強く、なめらかな味わい。食育活動をするためもち米を育てている。

活動内容

【4月 苗作り】

育成箱に種をまき、苗箱を水平に並べていく。仕上げにシートを被せる。

(写真：苗を作っている様子)



【5月 田植え】

苗床から稻を田んぼに植えていく。大きい田んぼは機械で、小さい田んぼは横一列に並び手作業で植える。

(写真：学生が田植えをしている様子)



【6月～7月 除草】

苗付近に生えている雑草を、取り除く

【10月 稲刈り】

成熟した稻を鎌で刈り、紐で結び、はさがけをする。

(写真：学生が稻刈りしている様子)



その後行ったこと

私たちが収穫したお米を学部象徴の景品として常葉大学同窓会に提供しました。

(写真：学生がお米を紹介している様子)



私たちが活動をする意義

今、価格高騰により、米の買い控えなどが増加している。お米は生活するために大切な食べ物であり、日本を代表する食品であると私たちは思う。この活動を通して改めて米を作る大変さ、大切さ、無農薬、有機農業で育てたお米のおいしさを人々へ未来を担う子供たちへ伝えていく。

化学肥料を使わず、無農薬での栽培は、みどりの食料システム戦略が掲げる環境負荷低減に当てはまる。



Pickup

【除草】

無農薬、有機農法で作るため雑草が生えやすい。2、3週間ほど間を空け、昔ながらの水田中耕除草機を使用した。

【はさがけ】

刈り取った稻を束ね干す作業である。干すことによりゆっくり乾燥させることができ、旨味が増す、栄養分や甘みが米に凝縮されるなどのメリットがある。

人手や時間がかかる作業だが、学生、地域の方々と協力して取り組んでいる。



今後の活動

活動の継続

この活動を続けていくことで休耕田の増加の抑制や、後輩たちへ米作りの大切さを伝えていく。

子供たちへ伝えていくための活動

米作りを通して私たちが学んだことを、子供たちへ伝える活動をする。分かりやすいようにイラスト、絵などを多くし、興味を持ってもらえるようにする。

食育活動

無農薬、有機農業のお米を、普段あまり食べることのない玄米で食べてもらうことで美味しさ、違いなどに気づいてもらう

1年の最後に食育の一環として餅つきを開催している。この活動をすることで学生も達成感を味わえる。

(写真：学生が餅つきをしている様子、子供たちに授業をしている様子)

