



ご自由に  
お持ち帰り  
下さい

生産者さん  
紹介

## 皆が知らないお米農家さんの姿！ 「株式会社農創」としてスタート !!



↑メルセデス並みの値段がするコンバイン、通称「メルちゃん」！

↑大方田植えは済んで水やり中。  
アリ残り少なくて水やり中。



↑長さんがこの日の為に準備してくれた目印の線を引く道具。こういったものも、ささっと自分で作ってしまうそう。



↑長さんよりレクチャーを受ける。苗の束を左手に持つて、2~3本取り植え付ける。



成長のみんな無心になつて田植え中…。  
まだ来ないといふ。



←野菜の収穫終えた後は、美味しいお弁当をもらおうかと思いました！



←種子から芽が出てきたところ。  
酵素と栄養剤が高い食品。

## 取り組みとこれから

栗ちゃんが本格的に農家を継ぐことになつて、まず初めにしたのが事業を法人化すること。「株式会社となったことで、いろんな出会いが増え、新しい取り組みに繋がっていくはず。自分達の仕事を、外へ発信することができるのです。また、農家を継ぐ人手不足の問題もある。うちの周りの農家さんも皆高齢です。これからは家族経営ではやっていけないので、組織化して外部からの人手をどんどん

取り込んでいかないと。」農家として生き残っていくには、これまで通りにただお米を作つて農協に卸すだけでは成り立たない、と危機感がある。直接流通の顧客を広げることや、食育の場に積極的に参画すること、筑波大と共同で「ライスマイルク（※参照）」の開発にも取り組み始めている。これまで無駄の出ていた粉殻の再利用や、効率UPのために、点在する農地の整理も課題だ。

※: 乳製品アレルギーに変わる栄養価の高い食品として注目されている。玄米と水を原料としているが、作り方には様々な方法があり確立されていない。

No.6

ちっきんの料理や取り扱う食材のこと、その生産者さんや内装工事のプロまで、店作りで関わる様々なモノや人に焦点を当て情報を届けします！

【株式会社農創】「農を通して笑顔を創る」をモットーに。  
<http://nousou.co.jp>

生産物：有機コシヒカリ米

畠面積：12ha

収穫量：年間約900俵！（1俵=約60kg）

日本人の一人当たり年間消費量は60kgと言われている。

（ちなみに100年前は150kgだった。）

作業人数：3名

所有設備：トラクター（耕運機）、コンバイン（稲刈機）、田植機、耕掘機、精米機、乾燥機（収穫した粉を乾燥する）、保管用冷蔵倉庫、ビニルハウス、フォークリフト、ユンボ、ダンプ、トラック等

## ちっきん卒業生が継ぐ、米農家を訪問

5月初めの気持ちのよいある一日、「産直素材の台所ちっきん」の前に車2台が集合。向かうは茨城県つくばみらい市にあるちっきん卒業生（栗ちゃん）の米農家さんの田んぼだ。高速を降りしばらく田舎道を行けば、一面に田んぼの広がる地域。田植え真っ盛りのこの時期、もう田植えが終わり整然としている水田のある一方、耕運機でならし作業中のとこ

ろや、機械で田植えの真っ最中、また人手でひとつづつ田植え作業をしている畠もある。

栗ちゃんの実家は9代続く米農家だ。もう何十年もの間、土の管理、水の管理、薬剤に頼らない除草作業などに取り組み有機肥料を使用することで、超低農薬・有機特別栽培を行っている。10代目の栗ちゃんが、事業を法人化し多角的な運営を始めたところだ。

せっかくなのでトラクターによる  
田植えも体験。背に苗を積んで出発!  
植え付ける仕組みがスゴイ!!→



## 田植え体験

大人になってから体験する田植えはなかなかハードだ。足が沈んで思うように動けない中、苗を2,3本を手に取り植えていく。姿勢は常に中腰。引いてくれた線や既にプロの手で植えられた苗を目安にまっすぐ植えたつもりでも、なんだか揃わない。泥の中に、まっすぐに苗を植え込むのも難しい。そして目の前に広がる畠は広くどこまでも続いているが見えない…。今植えている苗が、ちゃんと秋にはお米に育ってくれるのだろうか、と、美味しいご飯を思い浮かべながら願いを込めて一心に作業した。

もちろん現在の農作業は機械化されているけれど、栗ちゃんの親世代は手植えを経験していて作業はとてもスムーズで早い。「農家の人は達って、90才を超えて元気に現役で作業している人がいっぱいいるんです。」と栗ちゃんは教えてくれた。

※0.1町歩=1反歩=900m<sup>2</sup>

↑トラクターで田植えをすると一日3町歩、熟練の夫婦で手植えできるのが一日1反歩だという。

## 一年間の仕事のながれ

田植えは、一年間の農作業のうちのほんの一部分だ。「冬場には、稲刈りが終わった畠を掘り起こし土造りをします。有機肥料を作つて、土を耕して。うちは他にも、土の下に排水用のパイプを作る作業も。稻作では意識的に田んぼを乾かさなければならない行程があり、そのための「暗渠排水」という設備。品質向上につながります。」

4月に入ると苗作りがスタート。粉殻を水に浸し発芽させたものをハウスで栽培する。約1ヶ月ほどで田植えができる状態にまで育った苗を、

1週間から10日かけ田植えしていくのだ。そこからは水の調整に最も労力を使うという。日々畠を見回り、良い状態でお米が育つよう見守り手をかけてゆく。

一年で最も忙しいのが、秋の収穫の時期。天候に左右されながらも、ピンポイントの収穫時期を逃さず取り込んでいかなくてはならない。そして刈った稲を良い状態で保存していくためには乾燥が必須だ。稲刈りから脱穀、粉搗りまではノンストップ。「もうその時期になると、一晩中乾燥機や粉搗り機が動いている状態。機械の音でにぎやかだよ。」とのこと。

←暗渠排水を作つている様子。ユンボで田んぼを掘り排水パイプを入れて、その上から粉殻を入れる。



最後に土をかけて見た目は元通りに→



「産直素材の台所ちっきん」の定食ランチでは、栗ちゃんの美味しいお米がたくさんの人々に食べられています！

農作業は体力のいる仕事だ。広い畠の中を動き回り、様々な大型の機械を駆使しての作業もある。細かく手をかける一方、大規模に自然を扱っている。栗ちゃんは昼間の農作業の合間に時間を作り、新しい取り組みに積極的に携わっている。自宅の裏には家で食べるには充分な量の野菜を貯う畠があり、米と、そこから採れた野菜が毎日の食卓に並ぶ生活。豊かな自然環境のもとで、目を外に向かって自分にできることを発信していく栗ちゃん。取り組みはまだ始まったばかり！



ハウスで苗になるまで栽培中→

