

特集 「竹原のごちそう！」

Vol. 1

今月号から、隔月の特集企画として、自然豊かな竹原市の農水産物の生産に関わる方々に、現在の取組や農水産物の魅力についてお話しいたします。

第1回目となる今回は、小梨町を中心に水稻栽培をしている渡橋達也さんにお話を伺いました。

●蔵人から米作りへ

私は小梨町出身で、水田に囲まれた自然豊かな小さな町で育ちました。大学卒業後はすぐに営農を始めたわけではなく、日本酒の蔵人として市外で働いていました。きっかけは、大学時代に酒造見学に行き、酒造りにとても魅力を感じたことです。少ない人数で運営している酒蔵だったので、蔵人としてしばらく働いていました。

その後、竹原に戻りましたが、約5年間は春から秋にかけては米作りをして、冬になったら島根県へ季節蔵人として働きに行っていました。新規就農者に認定されてからは、徐々に田んぼの面積が増え、蔵人との両立が難しくなったので、今は米作りに集中しています。

お米はコシヒカリを中心に、島根県の酒造りで使われていたイセヒカリや、藤井酒造からご相談いただいて令和4年から作り始めた八反錦など、様々な種類のお米を作っています。

●小梨町で作るお米の魅力とこだわり

小梨町の水は蛍が飛ぶほどとてもきれいで、ミネラルが多いので、その水を使って作るお米は一段と美味しくなります。また、牛糞や鶏糞の堆肥などの有機肥料を使って作っており、そうすることで、お米の風味や甘味が増します。一般的には化学肥料を使うことが多いのですが、牛の農家にとって牛糞を処理するのは結構大変なことなので、米作りに使用してお互いが支え合い、うまく循環できればと思います。

●地産地消の取組

コロナ禍の前は、JAや米卸業者に収穫したお米を全部卸していましたが、コロナが流行すると、買取制限や在庫の関係でそれが難しくなりました。そこで、竹原市内の飲食店や病院に営業を行い、現在、ほとんどのお米は、地元で卸させていただいています。色んな方に食べてもらって、美味しいと言ってもらえると、嬉しいですね。

●米作りの難しさやりがい

米作りで一番大変なことは、天候や病害虫により、米の収量が変わることです。予測ができず、難しいのですが、思っていたより収量が多い時は、それが逆にやりがいに繋がります。

農業はやればやるほどすごく楽しいので、ぜひとも興味のある方はチャレンジしてほしいと思います。



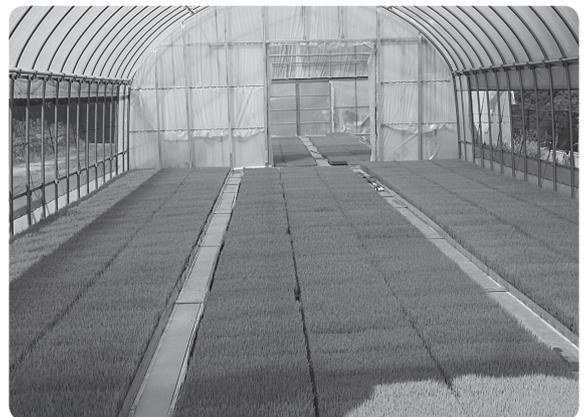
おりほし たつや
渡橋 達也さん プロフィール

小梨町出身。大学卒業後約5年間は、春から秋にかけては地元で米作りをし、冬は県外で季節蔵人として酒造りに携わる。

令和3年1月に新規就農者に認定。現在は米作りに集中している。



▲現在約7haの田んぼを所有し、草刈り以外の作業はすべて一人で行っています。



▲コシヒカリの他、イセヒカリ、八反錦やミルキークイーンなどのお米を作っています。