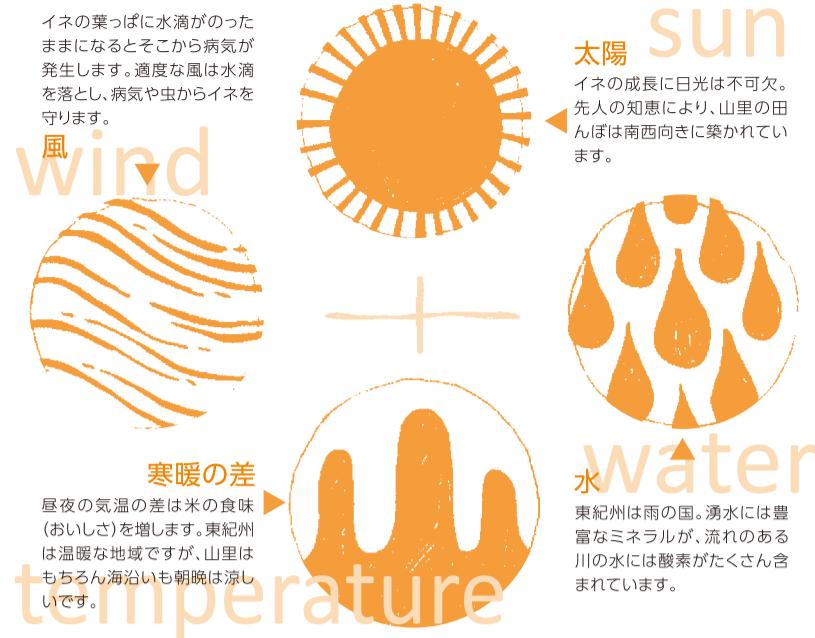


factor**東紀州のお米がおいしい理由****tradition****季節をめぐる田んぼの行事****さなぶり祭り** 平尾井神社／紀宝町平尾井

古くから伝わる農作を祈願する農事

田んぼが青々とした6月の第一曜日。劍葉(つるぎや)と呼ばれる稻穂やミコガの葉、川エビなどを結んだスキの束を各農家が神社に持ち寄ります。神事が終わると白い和紙を受け取り、劍葉に結んで、自分の田に放ちます。今では現存少ない珍しい伝統行事。

**虫おくり** 丸山千枚田／熊野市紀和町

田んぼから害虫を追い払い作業を願う行事

7月上旬の夕暮れ。柳田一面に松明がともされ、幻想的な風景が広がる中で虫おくり殿のお通りだいじ掛け声をあげながら、太鼓や鑼を手に子どもたちがあぜ道を練り歩きます。昭和中期で途絶えていましたが、稻作文化の継承を願い2004年に復活しました。

**どぶろく祭り** 大森神社／熊野市育生町

鎌倉時代より続く作業を祝う祭り

秋深まる11月23日。御供田で収穫した米と湧水を使い、当座が約1ヶ月仕込んだぶろくが神事のあと参加者全員に振舞われます。13世紀初め、神社が奈良の春日大社より勧請された當時から続くそ。普段は静かな山里が県内外から人々が集いにぎわいます。

interview 丸山千枚田米**収穫が一番楽しいね**

昔ながらの手作業で米づくりをしている千枚田保存会の喜田さんにお聞きしました。



9月中旬の稲刈り風景。ザクザクつていう、まるで何かのバーカッションのような、耳に心地良いイネを刈る音。稻穂が放つ香ばしい香り。秋の稻穂は、そこにいるだけで満たされた幸せな気持ちになります。

ともとは**千枚田**のオーナーでも参加していて。丸3年かな。定年になって、もっと米作りに取り組みたいと紀和に移って保存会にも入ったんです。**千枚田**命です(笑)。

1,340枚の田が段々広がつともん、一枚一枚の田が小さい。そやさか大きな機械が田に入らんし、ほとんどが昔ながらの手作業やね。今ではめずらしい「畦そり・畦ぬり」という畔のメンテナンスも毎年するし、田植えや田の草とり、畦の草刈り、稻刈りまですべて手作業。高低差が100mもあるから大変ですよ。でもその分愛情がつまっています(笑)。

千枚田は山田やけど斜面が南西に向いて日照時間に恵まれてる。湧き水も豊富やし、なんといても昼と夜の気温の差がはげしい。今は台風できれいだけど、ハサ掛けにするとモミに養分が集まって、そりやうまい米になるんですよ。



400年前には2,240枚の田があったと記載される丸山千枚田は、20年前には530枚にまで減少。棚田の素晴らしい景観と稻作文化を残すと平成5年に地元住民全員による保存会が結成。オーナー制度を導入。売上金は千枚田の保全活動費に充てられる。



9月中旬の稲刈り。「今年は晩に水が少なくて作業全般が遅くなったり。もう40年つくつてもねえ、雨が多かったり少なかったり、暑かったり寒かったり。その時その時の気候条件見てさ、まったく同じ作り方をする年というのはないんじゃないかなあ。」と柳原さん。

尾呂志の米**風が棚田を吹き抜けていく**

朝霧で有名な「さざりの里」、御浜町尾呂志地区のお米は昔からおいしいと評判。

おろし 尾呂志 地区っていうのは旧尾呂志村のこと。御浜町の4割ぐらいかな。広い広い、人は少ないけど(笑)。昔はこの周辺で一番栄え ottたのが尾呂志 やったんや。本宮へ行く道、浜から来る道…街道が交差しとるで。大きな造り酒屋もあったんや。米も水も良かったんやろね。

尾呂志の米 は昔からおいしいって言われてるねえ。陽がたっぷりで昼夜の温度差が大きい。水もきれいやし。それと世界遺産熊野古道の風伝峰から、ええ風が吹くんや。イネの間をザーッと風が吹き抜けていく。葉が揺れて夜露や虫を落してくれる。風は何もかもにええ作用してくれるんや。

そやけど最近は過疎化で耕作放棄地も増えてきた。農地が荒れると地域の活力ものうなる。農地を守ることは地域を守ることや。ということで稻作農家グループ「尾呂志『夢』アグリ」を立ち上げたんです。尾呂志の米をもう一段階進化させるために、安心・安全な米を栽培するための決まりごと作ってブランド化させる必要があるんやないかと。そうやって栽培した米「尾呂志夢アグリ米」が今年初めてできあがったんです。メンバー以外の農家さんにもどんどん参加してもらってね、みんなで一緒に尾呂志の米がブランド米として外へ広がっていけばええなと思っています。



9月中旬の稲刈り。「今年は晩に水が少なくて作業全般が遅くなったり。もう40年つくつてもねえ、雨が多かったり少なかったり、暑かったり寒かったり。その時その時の気候条件見てさ、まったく同じ作り方をする年というのはないんじゃないかなあ。」と柳原さん。

尾呂志『夢』アグリ／御浜町尾呂志地区

御浜町尾呂志地区で水稻を営む中核的農業者11名によるグループ。水田約15haを耕す。環境にやさしい安心・安全の米づくりと新しい栽培技術を取得をしながら、農業振興による地域の活性化を目指している。メンバー全員がエコファーマー認定農業者。

eat その土地でとれたお米で郷土料理を味わう**紀州名物さんま寿司**
常連さんも太鼓判

地元の杉と桧をふんだんに使用した道の駅内の食堂。年間を通して熊野市有馬の米農家と契約。精米したてのお米が全メニューで味わえます。さんま寿司は万人受けの味付けで食べやすいと好評です。

**郷土のおばんざいづくし**
つきたてのお米を野菜たっぷりの料理とともに

国道42号線沿いにある、農村女性が立ち上げた郷土料理バイキングのお店。米どころ御浜町尾呂志で栽培されたお米を使用しています。「農家さんがつきたてをもっててくれるから、ますますおいしい(笑)」とスタッフの橋戸さん。

**brand 東紀州のお米****words****豆知識**

1反	1町	1俵
0.1町	10反	60kg
0.1ha(ヘクタール)	1ha(ヘクタール)	100m×100m
●1反の田で7~8俵(420~480kg)のお米が収穫できます。		

エコファーマー

平成11年に制定された「持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律」にもどき、たい肥などを使った土づくりと化学肥料・化学農薬の低減を一体的に行う農業者の登録。各都道府県の知事が認定。

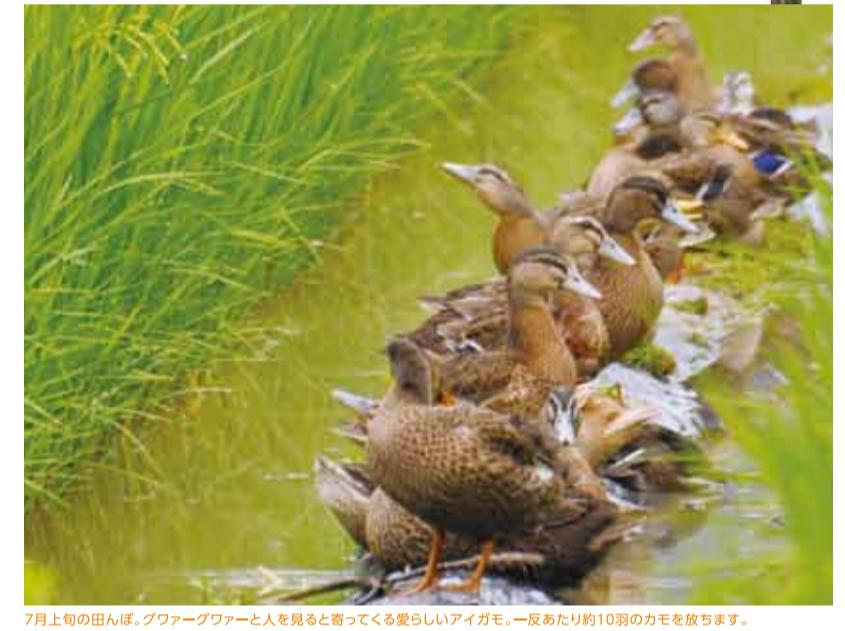
三重県における水稻作物の導入指針は、①底肥や緑肥(レンゲ)を使用する。②化学肥料を通常の8割以下に減らす。③有機肥料を使用する④農業使用回数を通常よりも減らすなど

みえの安心食材

三重県産の農産物が消費者の安全安心志向にこたえるための仕組みとして、地産地消ネットワークと三重県が協働し平成14年に構成。特徴は、①化学農薬の節減(7割以下)やたい肥の使用など環境にやさしい生産。②ホームページから認証番号を使って生産者や生産方法などの情報を入手。③JA三重県農林水産支援センターが鍵を切ります。

紀宝の合鴨米**理想的な農法なんですよ**

完全無農薬・有機肥料のアイガモ米を栽培している登立さんにお聞きしました。



7月上旬の田んぼ。ブワーブワーブーと人を見ると寄ってくる愛らしいアイガモ。一反あたり約10羽のカモを放ちます。

ちの子どもがみんなアトピーやったんでね、安全なものを食べさせたいという思いからアイガモ米を始めたんです。

完全無農薬、完全有機肥料でやっています。種もみの消毒は農薬を使わずお湯で消毒。レンゲ草を撒いて春先花が咲いたところで土にすき込むとそれが肥料になる。農薬のほとんどが役割はカモがやってくれるんですよ。まず草を食べてくれます。カモが動き回ると水が濁って田んぼの土のところまで光が届きにくくなるでしょ、すると草が光合成できなくて抑制効果もある。それから稻につく虫。カモっていのは虫が好物ですからね(笑)。ブンは肥料になるし、そして、カモが田んぼを泳ぎ回ると、イネが丈夫になるんですよ。勢よくピューンと葉が立つんです。あと、カモが葉を揺らすでしょ、すると葉の上の上のった夜露

が下に落ちる。露がいつまでもつてるとね、いもち病というイネにとっておそろしい病気が発生してしまう。病気も防げる。だからもう、玄米食べるんやつたら絶対これ(笑)。

(7月の取材の後、9月に台風12号が襲来。川が氾濫してアイガモも浸水被害を受けました。刈り取ったばかりのアイガモ米をすべて水につけてしまいました。田んぼや用水路には泥がたまり、機械類もすべてダメに。非常にショックでしたが、なんとかして復田し、来年からも栽培していきたいです。



紀宝町出身。町会議員活動のひらで自用米を栽培。農協や農具普及所と連携し紀宝産しのぎ米の学校給食導入に取り組む。平成7年「紀宝町有機無農薬米生産部会」設立。現在5件の農家とともに3haの田でアイガモ米を栽培。販売はJA三重南紀。

buy ここで買えます**産直品販売所**

街道沿いにある直売所には近隣の農家さんがだしたお米が並びます。撮影協力／さざりの里・御浜町上野616-2、TEL 05979-4-1414、8時～16時半、2月～4月曜日。

**道の駅**

東紀州地域内の道の駅でも近隣農家さんのお米が手に入ります。撮影協力／道の駅七里御浜・御浜町阿田和4926-5、TEL 05979-2-3600、9時～18時、無休。

JA

三重南紀ショッピング

東紀州地域のお米が最もそろうのがここ。量り売り、精米、玄米購入も可。撮影協力／Aコープくまの店・熊野市馬場町1368-1、TEL 0597-89-2095、9時～18時、無休。