アムに 株新

相

佐渡島の恵みを生かした米作

格的に始まりました。1 か、佐渡でも「特色ある米作りを 相田家の米作り 、新潟県魚沼産米が高い評価を受ける んは、父の相田康明から 990年代後

父は、佐渡島で養殖される牡蠣殻に水

:用と殺菌作

減農薬牡蠣殻稲作農法」を始めま 果を見つけ、牡蠣殻を利用・ キを育む佐渡島の自然豊かな山の 用と肥料としての効 した「有機肥料 した。

この取り組みは、20)牡蠣殻を使い、山と海のミネラルを 出すことができました。 全国の農業従事者か 6年に農業専

収穫を待ちわびる、 米作り Ó

茎と根を力強く育てます。5月中旬には 沖で取水される佐渡海洋深層水を与え、 家族全員で田植えを行い、6月 春、種もみから苗の時期までは、佐渡島 からは朝

稲の生育に合わせ魚エキスなどの有機肥 ます。7月には天候や気温を加味 晩に田んぼを見回 。牡蠣殼を使った用水装置もフル稼働 ŋ 水の管理を

殻粉末、米ぬか、牛糞等)をバランスよ た栄養を補うため、佐渡有機肥料(牡蠣 収穫後の田んぼでは、米に吸い取られ 次の春を待ちます

ーコシヒカリとして出荷しています 年かけて収穫され、 した米を相田家産佐渡スー

田家産佐渡 パーコシヒカリの

-コシヒカリ」という名称の取り組みがス 品質の高い米作り しました。父の作った米も含め、 を目標とした「スー 県



今 から20年ほど

住所 新潟県佐渡市新穂長畝383-2 詳しくはhttp://tokinotayori.com/tokipark/



詳しくはhttps://www.obata-shuzo.com/home/



見どころスポット

佐渡島の中央部に広がる国中平野の東側に整備されて

います。「トキ資料展示館」には保護増殖、野生復帰など

の資料が展示され、「トキふれあいプラザ」では、自然に近

い環境の中で飼育されているトキの生態を観察できます。

電話 0259-22-4123

尾畑洒诰株式会社 真野鶴の銘柄で知られる尾 畑酒造では、佐渡市の「朱 鷺と暮らす郷づくり認証米」 で作られた酒米「越淡麗」を 100%使用した「純米大吟 醸真野鶴実来」が人気で す。試飲コーナーも併設さ れ、米どころ佐渡の美味しさ

を満喫できます。

佐渡国小木民俗博物館

民俗学者で民具学という新しい領域を確立した宮本常 一氏の提案で設立されました。大正9年に建築された旧 宿根木小学校の校舎を活用し、南佐渡の漁業や暮らし の道具など、約3万点が展示されています。隣接する展 示館では実物大の千石船が復元され公開されています。 住所 新潟県佐渡市宿根木270-2

電話 0259-86-2604

詳しくはhttps://www.city.sado.niigata.jp/z_ot/cultural







2 相田家産佐渡スーパーコシヒカリの稲穂。

3 海外にも輸出されている相田家産佐渡スーパーコシヒカリ 1kg1,000円(税別)~。

4 2019年3月に自主企画の佐渡を世界へ佐渡祭ワールドツアinニューヨーク。5番街で撮影。中央右青い衣装が本人

5 佐渡島の加茂湖で獲れた牡蠣殻

みんなで米作り

みなさんからの「お

6 田んぼに設置された牡蠣殻用水装置。ドラム缶の中に牡蠣殻 と有機肥料が入っている。

【お問い合わせ】 株式会社佐渡相田ライスファーミング 電話 0259-22-3467 営業時間 9:00~17:00(土日祝休み)

※自然災害や天候などで収穫量が増減します。佐渡スーパーコシヒカリのご購入は、上記ホームページのショッピングサイトをご利用ください。

伝えたいと思っています

れば谷もあります







という、2つの認証を取得 になりま 「朱鷺と暮らす郷づく 際品質と地域の環境に根ざした品質 した、唯一

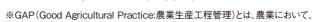
います。父や先祖代々が築き上げた佐渡 能などの魅力を発信 ら売り出すことの大切さを知り ここ数年、海外でいろんな人々と出会う 世界に売り 米だけではなく、 また、海外での販売を経験し、 改めて米作りに対する誇りを感じて を、未来の子ども達に胸を張って 込む活動も始めまし 佐渡の自然、文化、 し、自主企画で佐

域と共に、これからも未来に田んぼを とう」の言葉を楽しみに、これから ていくためにも頑張り続けま が、家族と共に、 米作りは、山 あ 繋 地 Ł 公立共済友の会だよりVol.150「プレミアムに会いに行こう」でご紹介した【しあわせ牧場】について、

||認証米」と共に、

地域を自 の米

商品の現地販売は休止しているようです。商品のご購入等は、「しあわせ牧場」ホームページ(http://www.shiawase-farm.co.jp/)をご確認ください。



田忠明さんに、佐渡島の恵み多き米作りについて伺いました。 な国中(くになか)平野では、稲穂が金色に輝いていました。稲 特別天然記念物に指定されている 職人と呼ばれる佐渡相田ライスファ の研究が数年にわたり進められまし 内数カ所の米農家が指定され キが生息する自 然豊か 、栽培方 した。

のメディアに取り上げられ、相田家の米は

同時に、牡蠣殻農法が新聞やテレビなど

佐渡スーパーコシヒカリとして広く知られ

るようになりました。その後、都内の百貨

感謝の輪 ありがとう の言葉に

名前は、少

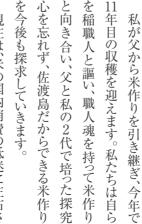
しずつ広がっていきまし

店で行われた新潟米フェアへの出展をきる

に、「相田家産佐渡スー

ーコシヒカリ

の



れない自立した農業経営をめざし、 も進出しています。 現在は、米の国内消費の低迷に左右さ

から農業の国際品質管理

※」を取得

基準の「グローバルGAP

海外

を引き継ぎ、今年で 食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取組のことです。