

日本を旅する
プレミアムに
会いに行こう

新潟県佐渡市
株式会社佐渡相田ライスファームینگ

相田家産佐渡スーパーコシヒカリ

特別天然記念物に指定されているトキが生息する自然豊かな国中（くになか）平野では、稲穂が金色に輝いていました。稲職人と呼ばれる佐渡相田ライスファーム代表取締役の相田忠明さんに、佐渡島の恵み多き米作りについて伺いました。

佐渡島の恵みを生かした米作り

相田家の米作りは、父の相田康明から本格的に始まりました。1990年代後半、新潟県魚沼産米が高い評価を受けるなか、佐渡でも「特色ある米作りをしたい」と、独自の米作りを模索していました。父は、佐渡島で養殖される牡蠣殻に水の浄化作用と殺菌作用と肥料としての効果を見つけ、牡蠣殻を利用した「有機肥料減農薬牡蠣殻稲作農法」を始めました。

トキを育む佐渡島の自然豊かな山の水と牡蠣殻を使い、山と海のミネラルを含んだ水を作り出すことができました。

この取り組みは、2006年に農業専門誌で紹介され、全国の農業従事者から注目されました。

収穫を待ちわびる、米作りの1年

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

昼晩に田んぼを見回り、水の管理を徹底。牡蠣殻を使った用水装置もフル稼働します。7月には天候や気温を加味し、稲の生育に合わせ魚エクスなどの有機肥料も小まめに与えます。

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

こうして1年かけて収穫され、1等米の検査に合格した米を相田家産佐渡スーパーコシヒカリとして出荷しています。

相田家産佐渡スーパーコシヒカリの由来

新潟県が主体となり今から20年ほど前、品質の高い米作りを目標とした「スーパーコシヒカリ」という名称の取り組みがスタートしました。父の作った米も含め、県



1



2



3



4



5



6

- 1 穂肥を前に、ぐんぐん育つ相田家産佐渡スーパーコシヒカリの田んぼと、相田忠明さん。
- 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ー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。
- 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ムینگ
電話 0259-22-3467 営業時間 9:00～17:00(土日祝休み)
<http://www.aidarice.website/>
※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。

見どころスポット



トキの森公園
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。
住所 新潟県佐渡市新穂長畝383-2
電話 0259-22-4123
詳しくは<http://tokinotayori.com/tokipark/>

尾畑酒造株式会社
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。
住所 新潟県佐渡市真野新町449
電話 0259-55-3171
詳しくは<https://www.obata-shuzo.com/home/>



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_of/cultural_property/museum/02/index.shtml



公益共済友の会だより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、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。

内数カ所の米農家が指定され、栽培方法の研究が数年にわたり進められました。同時に、牡蠣殻農法が新聞やテレビなどのメディアに取り上げられ、相田家の米は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、都内の百貨店で行われた新潟米フェアへの出展をきっかけに、「相田家産佐渡スーパーコシヒカリ」の名前は、少しずつ広がっていききました。

「ありがとう」の言葉に、感謝の輪

私が父から米作りを引き継ぎ、今年で11年目の収穫を迎えます。私たちは自らを稲職人と謳い、職人魂を持って米作りと向き合い、父と私の2代で培った探究心を忘れず、佐渡島だからできる米作りを今後も探求していきます。

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

2018年から農業の国際品質管理基準の「グローバルGAP※」を取得し、「朱鷺と暮らす郷づくり認証米」と共に、国際品質と地域の環境に根ざした品質という、2つの認証を取得した、唯一の米になりました。

また、海外での販売を経験し、地域を自ら売り出すことの大切さを知りました。米だけではなく、佐渡の自然、文化、芸能などの魅力を発信し、自主企画で佐渡を世界に売り込む活動も始めました。

ここ数年、海外でいろいろな人と出会う中、改めて米作りに対する誇りを感じています。父や先祖代々が築き上げた佐渡の米作りを、未来の子ども達に胸を張って伝えたいと思っています。米作りは、山もあれば谷もありますが、家族と共に、地域と共に、これからは未来に田んぼを繋げていくためにも頑張り続けます。

みなさんからの「おいしいお米をありがとう」の言葉を励みに、これからも家族みんなで米作りをしていきます。

※GAP(Good Agricultural Practice:農業生産工程管理)とは、農業において、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。