

諫早よかもん返礼品提供事業者インタビュー(第3弾)

上島農産(長崎県諫早市川内町)

今回は、節減対象化学農薬の使用と、化学肥料の窒素成分量を5割以下に抑えてお米(特別栽培米)を栽培されている事業者様の紹介です。



Q.はじめに、特別栽培米を栽培しようと思ったきっかけを教えてください。

A. 栽培を始めたきっかけは、2つのエピソードがあります。

1つめは、親戚の家で食べたお米が非常に美味しかったことです。なぜそんなに美味しいのか尋ねたところ、自分が作っているお米とは違う品種だと知りました。「育てる品種によってこれほど美味しさに差が出るのか」と、大きな衝撃を受けたのを覚えています。

2つめは、親戚の農家からもらったスイカの美味しさに感動したことです。栽培方法を尋ねると、油粕や魚粉などの有機肥料を使っているとのことでした。有機肥料を使って育てると、美味しいスイカになると聞き、同じ種類のスイカでも栽培方法次第で味に大きな違いが生まれることを知りました。

この2つのエピソードから、美味しいお米を作りたいという思いが強くなり、今の特別栽培米につながるきっかけになりました

Q. 今のお米を作る際にどのような試行錯誤や課題がありましたか。

A. 美味しい米づくりに向けて、親戚から聞いたスイカの栽培方法をヒントに肥料探しから始めました。

肥料業者に水稻向けの油粕や魚粉などが配合された肥料があるか問い合わせたが、業者から水稻に使うような油粕や魚粉などが配合された肥料は無いし、実際に使われている事例がないという回答でした。

しかし、みかん栽培用の肥料で、油粕や魚粉などが配合された有機肥料ならあると肥料業者から紹介があり、それを米作りに使うことに決めたのです。そこから、有機肥料を使用するタイミングや使用量を研究し、現在の栽培方法にたどり着きました。

化学肥料を抑えて有機肥料をメインした米作りの課題は、米の収穫量が落ちてしまう点でした。これは、稲の生育初期に有機肥料をたっぷりと与え、その後は肥料を追加しないという栽培手法をとるため、米の「実入り」に影響してしまうことが原因です。

しかし、有機肥料のおかげで味の良いお米が実りました。そのため、「味の良さ」を徹底的にアピールして販路を拡大し、収穫減(減収)をカバーする方向に転換することにしました。

Q. お米の販路拡大に向けてどのような取り組みを行いましたか。

A. 生産者である私自身が直接飲食店へ足を運び、「お米の美味しさ」という付加価値を PR する営業活動から始めました。

地道な営業活動の中で、その味を気に入ってくれたお店から「美味しいので、お米を卸してほしい」と声をかけていただき、販売先を開拓していきました。

また、生産者の顔が見えるお米を安心して購入できるという「信頼関係」を飲食店の事業者様と構築できたおかげもあり、既存の取引先から他の取引先も紹介してもらうなど販路を徐々に増やすことができ、米の収穫減分をカバーできるようになりました。

Q 米作りで他に工夫を行っていることがあれば教えてください。

A. 「食」は健康な身体を作る上で重要な要素ですから、私自身もその意識を強く持って米作りに取り組んでいます。

安全で美味しいお米をお届けするため、農薬の使用は必要最低限にとどめたいと考えています。そこで、ドローン技術を導入しました。ドローンによる農薬散布で、効率的かつ効果的に散布できるようになり、農薬の使用量を抑える工夫を行っています。最新技術の手を借りることで、安心・安全と品質向上を目指しています。

Q. ふるさと納税への思いを教えてください。

A. 自治体という公的な組織を通じて、自分が試行錯誤して育てた自慢のお米を全国の寄附者様にお届けできることを、とても光栄に思っています。ふるさと納税による収入は、私たちの農業を支える大きな力になっており、今後もさらに力を入れていきたいと思っています。

返礼品の提供を始めた当初は、ありがたいお褒めの言葉だけでなく、時には厳しいご意見をいただくこともありました。しかし、私たちはその声に真摯に向き合うため、そして品質の良い美味しいお米を届けるために「色彩選別機(異物や不良品の除去装置)」の設備投資も行いました。その結果、今ではお米に関するご指摘をいただくことは殆どなくなり、安心してお召し上がりいただける品質を維持できています。今後も、美味しく高品質なお米を届けられるよう尽力していきたいと思っています。

特別栽培米 生産者直売

九州のこだわり米「にこまる」「ひのひかり」



栽培した米を、安心して美味しく召し上がって頂くために、
有機質肥料、魚粉、骨粉、植物油粕など、（有機率80%）や、
減農薬（71%節減）に取り組んで栽培しています。