

#笑顔でほおぼるお米

#一番星

一番星

潮来市特別栽培米

#いたこ推し
VOL.2

日本人の主食といえば「お米」

1年間に1人あたりが食べる量は、およそ50kg (※1)

つまり、毎日1杯(約140g)のごはんを食べている計算になります。そんな身近な食べものだからこそ、産地や作り方にこだわった「おいしいお米」を選びたいもの。

本市で育てられているブランド米は栄養価や味わいはもちろん、環境への配慮や作り手の想いも詰まった自慢の逸品です。

(※1)出典:農林水産省「米の消費拡大について」(令和5年度概算、年間1人あたり51.1kg)

潮来市特別栽培米 一番星

潮来市大規模稲作研究会・潮来市・JAなめがたしおさい(旧:JAなめがた)が茨城県に全面協力して、品種登録されました。平成25年より販売開始となった潮来市特別栽培米、極早生品種の「一番星」。

特別栽培米

「特別栽培農産物」とは、通常の農法(慣行栽培)に比べて、化学肥料や農薬の使用を半分以下におさえて育てられた農産物のことです。

安心・安全を考え栽培されています。

エコ農業茨城

「エコ農業茨城」は、環境を大切にしながら、体に良い農作物を作る農業の取り組み。農家さん・消費者・自然みんなにやさしい農業で栽培を行っています。

「一番星」8月11日(月・祝) 販売開始

大粒でもちもちの美味しいお米



内野真子さん

内野幸治さん

内野万智子さん

内野幸夫さん

技能実習生
セーアルンリンポーさん

技能実習生
サイヤヴァンソソパットさん

娘婿
中村弘之さん

「内野さん親子に聞く、 美味しいお米のひみつ」

地域と向き合い、土と向き合いながら続けてきた米づくり。その想いとこだわりを伺いました。

潮来市大規模稲作研究会に所属し、ご家族で米づくりに励む内野さん親子。お父さんの幸夫さんと息子の幸治さん、そしてご家族みんなで力を合わせながら、安心・安全でおいしいお米を届けています。

いつから米農家をされていますか？

「もともと我が家は農家でしたが、本格的に規模を広げたのは私(幸夫さん)の代からです。ちょうどその頃、周囲では転作が進み、麦や稲作に力を入れるようになりました。今では「一番星」(あきたこまち)〈こしひかり〉のほか、米粉用のお米も作っています。

昔は地域にもたくさん農家が出て、組合も盛んだったんですが、今はほんのわずかになってしまいました。寂しいものです。でも、だからこそ、家族みんなで続けているこの農業を、大切に守っていききたいと思っています。」

おいしさのひみつは何ですか？

「やっぱり土づくりですね。土が元気じゃないと、おいしい米は育ちません。うちでは発酵鶏ふんを使った有機肥料で、化学肥料はできるだけ抑えて、地力を保つようにしています。そうやって育った稲は元気そのもの。収穫できるお米の味もぐつと良くなるんですよ。」

幸治さんが家業を継いだ理由は？

「小さい頃から農作業を手伝っていたので、自然と農業が身近でした。中学の頃にはもう進路を決めていて、農業高校に進学、八ヶ岳中央農業大学校を卒業しました。今は父と一緒に、スマート農業にも取り組んでいます。ICTや機械の導入も進んでいて、昔のやり方とは大きく変わってきています。」

お米を食べるみなさんへ

「安心・安全を第一に、心を込めて育てました。どうぞみなさんで、うちのお米を囲んで、笑顔の食卓を楽しんでください。」

※大規模稲作研究会による「一番星」の販売は8月11日(月・祝)午前9時より道の駅いたこにて行われる予定。