

おいしいごはんがあったら、おかずは何でもいい！
と思うほど、メイン料理の具材に負けないお米。
「田川」はその地名に田んぼと川がつくほど、
おいしいお米が穫れる田んぼと、うまい水があるところです。
さあ、いまが旬！新米の季節です！
ぜひ、田川の米を五感で味わってみてください！



特集 米がおいしい

アンケートに答えていただいた方の中から、抽選で8名様に田川のお米をプレゼント！

①「はっち」にどんな情報を掲載して欲しいですか？ ②あなたが知っている田川の穴場情報を教えてください。
③情報提供者として、誌面への登場などご協力していただけますか？ ④「はっち」を通じて何かできることがあると
思いますか？ご意見をお聞かせください。

①～④のアンケートのお答え、ご住所・お名前・年齢・性別をご記入の上、ご応募はハガキで下記宛お送りください。

応募〆切 11月20日

なお、当選者にはプレゼントを直接お送りいたしますので、抽選結果などのお問い合わせはご遠慮ください。また、ご応募
いただいた個人情報につきましては、今回のプレゼント企画のみに使わせていただき、そのほかでの使用は致しません。

〒825-0014 福岡県田川市魚町 8-27-1F 田川広域観光協会
「はっち 秋冬号」プレゼント係



福岡方面からトンネルを抜けて田川エリアの入口にある物産館「道の駅いとだ」 駅長の真鍋さん



フードコートのお店をお食事処のコーナーでも紹介！中段の写真は精米前の玄米

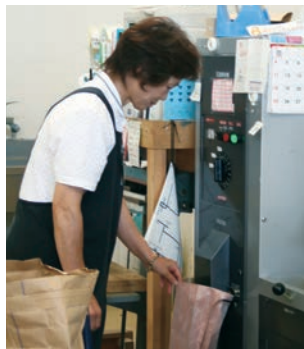


好きなだけ買って、お好みの搗き具合に精米してもらえます。

弥生時代より稲作が行なわれていたとされる糸田町。いまから約1400年前時の右大臣金連公が、糸田の郷を訪れた際に、水不足に悩む民を見て、権現神に祈り、泌泉を掘り当てました。すると、清水がこんこんと湧き出し豊作が続くようになったことから、「いとよき田」「いと田」と呼ばれるようになりました。そんな、いとよき田で収穫されている糸田町のブランド米が『いとだ米』です。

糸田

その町の由来にもある「いと良き田」から獲れる米は、泌の水の恵みを受けておいしく実る。



スタッフが精米してくれる



中段は、お米コーナー写真。道の駅香春は仲哀トンネル抜けたらすぐ



香春れんげ米（夢つくし）
1キログラム 410円

香春町鏡山地区の献穀斎田で収穫されたお米は明治神宮、皇居に奉納され新嘗祭にて使用されます。

香春

かわいく色づくれんげ草が化学肥料をつかわないおいしいお米のもとになる



れんげ色のパッケージに入った香春町ブランド米の「香春れんげ米」は、化学肥料を使わず、れんげを肥料として使っています。むかし、れんげは牛の飼料としてもつかわれ、牛が食べた残りが肥料になっていました。9月から10月にかけてれんげの種をまき、4月中旬頃から何回も田耕をし土にれんげを取り込んでいきます。そのうえ、土壌還元による有機酸やガスの発生根腐れを防ぐための水の管理、中干しをしたり、病害虫の発生を抑制するため栽植密度を規定値で守るなど厳しい管理の下、丹誠込めて今年もおいしいれんげ米ができました。



崎

自分たちの口に入るものだからこそ
安心上で安全なものをつくりたい



小峠 範子さん

棚田米やあいがも農法など米作りが盛んな川崎町。棚田米をつくっている小峠範子さんからお話を伺いました。収穫が終わわり、秋になると真っ赤な彼岸花が咲き、棚田が色づく。今でこそ全国で人気がある棚田米ですが、狭い故に収穫に至るまでのご苦労は何倍もあるようです。通常の機械が入らないために手作業での田植えや稲刈り。平均年齢70才以上の高齢者には、

草刈りも並大抵ではありませぬ。自分たちの口に入るものだから、極力農薬も化学肥料も使わないと、小峠さん。戸谷ヶ岳の標高が高い場所だから、株が小さく穫れ高は少し。しかし、水が冷たく昼間暑く、夜間が涼しくなるため、寒暖の差がありおいしい米が穫れるという利点もあるそうです。なにぶん希少な棚田米、一般の方が購入できるのは9月の彼岸花まつりのおかげですが、川崎町で収穫された米や野菜、加工品は、農産物直売所のDe・愛で購入できます。



田

たのしみながら
ブランドをつくっていく

農業の盛んな添田町。今川の上流、標高340メートルの上津野地区は、夏でも爽快な風が吹き、夜温が下がる中山間部。その地区でできた米だから爽冷地産。平成20年より福岡県認証米栽培による添田産ブランド米に取り組んでいます。品種は「元気つくし」、粘りがあり食味は特Aのお米で、上津野宮農組合の生産農家6戸、約4haの作付けを行っています。



1kg450円

果報は寝て待てと言いますが、新米がならぶ米の旬がいよいよやってきます。収穫は9月の終わり、国の検査を経て10月上旬には新米が販売されます。道の駅歓遊舎ひこさん限定販売の「英彦山爽冷地産 元気つくし」はピンク色の袋で販売されます。また、この地域は都市との交流も盛んで、稲作体験のイベントも行っていきます。





日高一雄さん



福智 アイガモと ジャンボタニシで米づくり

福智町で紀州屋日高農園を営む日高さんは、自然にやさしいアイガモ農法を推進しています。いっさい農薬や化学肥料を使わず、アイガモやジャンボタニシが田を守ってくれています。これは食物連鎖、自然の摂理をうまく農業に活かしたもので、日高さんの田に実際に行ってみましたが、草が全くなく、水もスッキリと澄み、見えるのはジャンボタニシとそのピンクの卵。農家の方が嫌がるジャンボタニシもうまく働いてもらえば、役立つ助っ人になるようです。日高さんがアイガモ農法を始めたのは平成元年から。当初は幼くかわいいたアイガモを水の中に放すこ



日高さんが来たのがわかり、そばまで寄ってきたアイガモたち



←水の中にあるジャンボタニシ

とができなかったという優しい失敗談もありました。ベットとは違う働き手のアイガモたちは、幼い頃から日高さんとともに働き、おいしい米づくりの立役者となり、そして役目を終え最期を迎えます。日高さん曰く、植え付け方と毎日田の様子を見て水の管理さえしていれば、おいしい付加価値のある米ができるそうです。米づくりを追求している日高さんは、米の味が変わりにくいヒノヒカリの特長を活かし、「お酒にならないだろっか?」と考へ、酒米とは違う無農薬の食べる米で「二鳥万宝」という日本酒を仲間とつくりました。新酒の時期にだけ飲める贅沢を堪能しているようです。日高さんが考へる逆転の発想は、まだまだ面白い発見がありそうです。



日高さんが田んぼに行くと、遠くにはたはすの合鴨たちがどこからともなく一斉に集まってくる



白川延義さん



大任 彦山川の恵みに育まれ おいしい米づくりに励む

白川さんが米づくりを始めてから約30年。現在では農業もずいぶん変わってきたと言います。彦山川のすぐそばで長年米づくりをしているのですが、水涸れの心配もなく豊かな自然の恩恵を感じているのだそうです。白川さんがつくる夢つくし、元気つくし、ヒノヒカリ、コシヒカリは減農薬栽培をし、菜種油かす、鶏ふんを肥料として使い、収穫した米はJAや道の駅のほか独自の流通を通じて販売されています。道の駅おおとう桜街道でも出荷日と名前入りで販売しています。



夢つくし 5kg2,300円



夏の暑さなかもあぜ道をきれいに草刈り

道の駅おおとう桜街道で見つけたごはんのお供



こしょうの葉みそ (200円)

唐辛子の葉をつかった万能みその「こしょうの葉みそ」は、ご飯のお供にぴったり。肉や野菜の炒め物の調味料としてもおすすめ!

田川

次の世代は新発想の農業家をめざして…



野中政宏さん

農協依存型だったそれまでの運営のかたちを変え、地元楠地区の組合をつくり、各農家が収穫した米を預かり集約し、業者に渡すというシステムで、平成7年に立ち上げた、有限会社ほし農業組合。代表は、父親の野中米蔵さん。もともと大学卒業後パブリカ

を地元の特産にしていこうと頑張っていました。米蔵さんが米収穫の時期に病気をしたことを機に事業を引き継いで米づくりをするようになりました。

それまでは、野菜に比べ米は簡単だという誤解と、米に魅力を感じていなかったこともあり、知識も少なかったといいます。それが、植える前からの準備や収穫、出荷までを経験し、米づくりのたいへんさとおもしろさを知りました。

赤字続きだった経営も世の中の動きが変わったことで、頑張った分だけ収益が上がるようになりました。それとともに高齢化がすすむ後継者のいない農家の苦勞を、地域がつながり米の流通を工夫することで軽減できるのではないかと考え、今後は地域貢献をしながら、地域の受け皿になりたいと考えています。

米にまつわる『糶』という地名がついているほどです。おいしい米をぜひ食べてみてください。

「お問い合わせ
有限会社ほし農業組合
0947(46)0463

赤

家業を継ぐつもりではなかったはずなのに…と言いつつも、楽しそうに話す彼らこそ赤村の若き就農者。赤村の米はおいしいとこれからも言ってもらいたいと、真っ黒に日焼けした顔から白い歯がこぼれます。きれいな水と豊かな土壌に育まれ、親世代から技術や思いを受け継ぎ、自分たちなりのエッセンスを継ぎ足して、カッコイイ農業のやり方を目指しています。

小さい頃から農業嫌いだだった鳥越さん(写真・左)は関西でプロボクサーへの夢を追いかけていました。ある出会いから、農業ってカッコイイと思うようになり、今では新しい発想で家業を展開しています。認定を受けるのがとても難しいとされる有機JASマークを取得し、米や野菜を出荷しています。田口さん(写真・左2番目)も全く興味が高かった農業と地域活動でしたが、行事がある度にその牽引役を務める存在に。楠本さん(写真・右)は広島でシステムエンジニアをしていましたが、赤村の自然とこの田舎らしさに惚れこみ、自分たちが口にすることを自分の手でつくりたいと妻の実家に近いこの地に1ターンしました。小林さん(写



鳥越耕輔さん

田口真介さん

小林裕治さん

楠本博行さん

真…右2番目)はちようどお盆だったため花の出荷に追われながら、取材に協力してくれました。このほかにも、若い方達が赤村の魅力づくりに取り組み、動き出しています。みなさんが丹誠込めてつくった農産物のご購入は、赤村特産物センターでできます。

禁止された農薬・化学肥料を使用しない、有機肥料を与える、食品添加物の使用を控えるなどの有機JAS規格を満たす農産物・畜産物・加工食品などにつける印。

