

## 生き物ブランド米でシナイモツゴ生息地を守り続ける！

かしまだいシナイモツゴ郷の米づくり手の会  
会長 吉田 千代志

シナイモツゴ郷の米の圃場には、ウミネコが5月の代掻き時期から田植え後の6月中旬まで飛来してくる様になりました。これは、餌となるドジョウ・アメリカザリガニに加え、圃場整備後に増えてきたツブ貝などの要因があり水環境が改善されて来た証と考えています。

平成20年に10名の会員で始まった「かしまだいシナイモツゴ郷の米」の生産・販売活動も、30年の収穫期で11年目を迎える事となりました。

以下、これまでの活動経過と今後の課題を示しながら、取り組みについて検証してみました。

代掻き後の圃場には、大崎市のご当地キャラクター“パタ崎さん”も田植えの手伝いに駆けつけ、秋口の豊作を願いながら丁寧に苗を植え付けます。また、別の圃場では28年に「シナイモツゴを守れ！～絶滅危惧種をため池で自然再生～」としたテレビ放映の取材撮影が行われた事もあり、シナイモツゴの棲むため池の水も温み、苗が元気にすくすくと伸びるようお願いながら作業が進められました。



また、溜め池のブラックバスが減少した事により、広長川のブラックバスが減少し貴重な魚が戻って来ました。これらの環境保全の成果から、26年度から大崎市が主催する「おおさき生きものクラブ」観察会の会場となっています。おそろおそろ水に入る子ども達ですが、水に慣れるのは束の間です。中には腰まで水に浸かりながら魚を追う子どももいて、捕まえた魚に歓喜が溢れる小川になりました。



その後、採取した魚の観察・研修のために鹿島台学童農園に移動し、郷の米のお昼を交えてシナイモツゴの学習を深め、豊かな自然を体験した1日となりました。



なお、ブラックバスの駆除が確認された溜め池で、例年行っているシナイモツゴ放流会も30年は坪下沢溜め池で実施し、里親制度として近隣の小学校で孵化され丹精込めて育てられた稚魚を、子ども達がそれぞれ

れのバケツに小分けし「大きくなってね！」と静かに水に放されました。



シナイモツゴの稚魚が数匹の集団をつくり元気に泳いでいく様が印象的で、着実に自然再生に繋がる活動を行っている事を実感した内容でした。

例年、7月には郷の米認証のために、NPO 法人シナイモツゴ郷の会の水質・水系認証制度により生産圃場の確認と水質調査を受けています。郷の会の認証米としての基準は、①シナイモツゴの生息している溜め池の水を使う事。②環境保全米である事。の二点の他に、つくり手の会において溜め池の水を生活雑排水の入らない水田として生産区域を定め、安心・安全をより担保したお米を生産する事としています。



9月には、シナイモツゴを放流できる溜め池の確保に努めるとともに、生態系の保全に向けてブラックバスの駆除作業を実施しています。30年は蒜沢溜め池で実施しました。この溜め池は、以前にバス駆除を実施した事もあり、結果、コイ・フナで700匹程の捕獲から外来魚駆除の成果が出たと安堵している所です。

今後のバス放流を防ぐために、広長地区の環境保全隊においても以前からのブラックバス放流禁止看板に加え、新たにシナイモツゴ放流溜め池としての看板を設置し、子ども達と共に行っている保護活動を一般にも周知する対策も行っています。



溜め池のバス駆除作業を終えてから、広長公会堂において作業の成果や意義について NPO 法人シナイモツゴ郷の会の皆様と研修しましたが、特に 29年には新たに野草として絶滅危惧種Ⅱ類に指定されている「コバノヒルムシロ」が溜め池に生えているのが確認されたとの報告がありました。この様な地域の宝が一つ発見された事を嬉しく思います。

いよいよ収穫の秋、9月下旬には消費者との体験交流として、稲刈り作業体験を郷の米生産圃場で実施する年もあり、鎌を使っての手刈り体験、好評な子ども達によるコンバイン試乗刈り取り体験、刈り終わっての棒掛け体験などを実施し、お昼には郷の米の新米試食会も開催し大いに盛り上がっています。



また、28年から生産米の販売確保に向けて、大崎市の水稻新品種「(愛称) ささ結」を作付けしています。品種名は東北 194号で、ササニシキとひとめぼれの交配から生まれた新品種で、大崎市の認証を経て「ささ

結」として出荷出来ますが、新たな食味に知名度も高まっており消費者からも好評です。これを機に、郷の米も米袋のデザイン・ロゴなども一新し、イメージアップに取り組みました。販売においては、「ささ結」は新品種として順調な売れ行きですが、これまでの「ひとめぼれ」については思うように伸びていません。消費者の米離れに加え、例年の天候不順による野菜の価格高騰の影響があるものと考えています。

このような活動の中で、28年東京で開催されたシンポジウムの機会に、米販売専門店での販売状況視察・意見交換を実施して感じた事は、①消費者に人気がある米は、ブランド米として品質の高さを謳い、それに見合った高価格に設定されている。②米の産地である大崎市産米の取り扱いが少なく、また大崎市が認証する「ささ結」は宮城県内他地域からも同品種異名称で出荷されており差別化が必要である。③宮城県の代表的な品種である「ひとめぼれ」の従来の販売手法では新規参



入米として継続が難しい。④TPP協定などによる影響を含め、今後の米を取り巻く産地間競争は激しさを増し価格維持が厳しくなる。⑤米袋や販促用リーフレットには、地域での取り組みや物語などを分かりやすく紹介し、消費者に的確に伝える工夫をする。等々のお話しを伺い、改めて私達の認識や活動の甘さを深く考える機会となりました。



シナイモツゴ郷の米の生産・販売の取り組みにはまだまだ改善しなければならない事項が多くありますが、特に28年より栽培している「ささ結」については、消費者には好評で嬉しい限りですが、生産にあたり倒伏しやすい・発芽しやすい・粒が細いと3つの弱点があり、現在は精留歩合を高めるために全量色選選別を行い品質の確保に努めています。

また、市内学校給食の日には、栽培・品質に特にこだわったお米として、私たちが生産するこの郷の米が給食用米として採用・提供されている事も大変励みとなっています。

このような取り組みや活動を着実に進めながら、今後も地域の自然を守り続け、地域のブランド米として生産・販売を確立出来る様に頑張っていきたいと考えていますので、尚一層のご支援とご協力をお願い申し上げます。

