

EMで土がいきいき、作物がすくすく。
環境にやさしく、体にもいい農産物をお届けしている生産者を訪れ、
ものづくりへの努力や工夫をご紹介します。



(上)粒が大きいEMのお米は、炊くと一層ふっくらと。

(左)9月には早場米の刈り取りが行われます。

大きな粒に、作り手の思いがぎっしり！ EMですくすく育つ特別栽培米

全国的には「クルマの街」というイメージが強い豊田市ですが、もともとは矢作川流域の気候おだやかな田園地帯。「中甲」さんはこの地で昭和49年に発足した歴史ある農事組合法人です。

「安全・安心・地域と共生」というコンセプト、そして「土があり、人があり、農となる」という基本理念を掲げ、稲作を中心に麦、大豆栽培にも取り組んでいます。環境保全型の農法や新しい経営スタイルにも積極的で、数々の「農林水産大臣賞」、「米作り百選の地」（平成2年）などに輝き、全国からも多くの見学者が絶えません。

EM技術による米作りは平成17年から「私たちが米作りのレベルアップを模索していた時、ちょうど『野菜作りだけでなく、これからは稲作にもEMを活かしたい』というイーエム総合ネットさんの提案があり、まず2haでコシヒカリの特別栽培米にトライすることになりました。」と代表理事の杉浦俊雄さん。

特別栽培米はガイドラインに沿って除草剤や農薬の使用回数を極力減らした安全・安心のお米であるため、一般的な栽培より手間がかかるのが普通です。

しかし、杉浦さんから返ってきたのは意外な答え。「EMボカシペレットや発酵液の散布、除草、収穫などをバックア

ップしてもらったおかげもありますが、実に手間がかからないんですよ。それより何より、収穫量がアップしたのが一番の驚きでした。お米の粒自体が大きいんです！」

そこで2〜3年目は栽培面積を5ha、4年目は7haと徐々に拡大、「この方法をよりうまく普及させ、低コストで安定した品質を届けていきたいですし、将来的にはEMを活用した有機栽培にも取り組んでみたい」と意欲的です。「実は、近隣農家の高齢化や離農によって、今、耕すべき土地はどんどん増えているんです。メンバー増強も今後の課題ですね」とのこと。若いパワーで、おいしく安全・安心に、そして、地域を元気にする農業に取り組み「中甲」さん、今後の活躍がますます楽しみです。



(左)「一緒に汗を流してくれる仲間をただいま募集中です！」と写真左が代表の杉浦さん。

(右)特別栽培米コシヒカリを炊きやすく精米した「玄米99」。表皮と米表面のパラフィン質のみを取り除いてあるので、3時間以上水に漬けておけば炊飯器でもOK！

