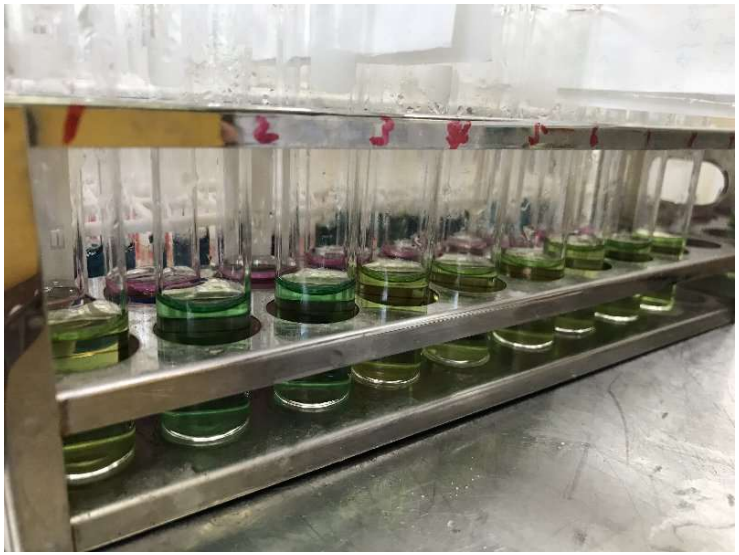
お米ができるまで

前年の冬　稲ワラのすき込み、土壌の分析



昨年度の稲作を終えて間もなく、今年のお米作りが始まりました。　冬の間に、稲ワラを田んぼ全面に均し、トラクターで耕うん。翌年の田植えまでに、稲ワラをどれくらい土の中で分解できるかが、稲　雑草の生育を左右します。

　また、神石高原町の施設　器具をお借りして、土の成分を分析しました。田んぼは、水と一緒にたくさんの栄養が入ってきます。しかし、稲が良く育てば育つほど、土の成分は、偏ってきます。不足する栄養を調べ、田植えまでに、不足する栄養を食品や自然由来の有機質肥料　米ぬか、油かす、天然鉱物等で補っていきました。

5月上旬　温湯消毒、種まき

種の消毒は、農薬は使わないので、約60度の温湯に約10分間浸ける、熱消毒を行いました。
一般の苗よりも、はるかに大きく丈夫な苗を目標としました。
種まきの量は、慣行栽培の1/8～1/3、有機栽培の標準よりも半分程度です。

種は、特殊な播種器を用いて行いました。
市販されていないとても貴重なもの。
尾道の有機農家　門田氏からお借りました。

6月上旬　田植え

農業体験「稲作のお手伝いさん」を通して皆で田植えを行いました。イベントではなく、ースタッフとしてお米作りを一緒に行っていただける仲間を募集して行いました。お金以外のやりとりで、農産物など田舎の資源・恵をいろいろな方と共有できれば良いなぁという思いがあり、その第一歩の取組みです。皆で、イネの苗を1本ずつ、丁寧に植えました。農業体験で植えられない場所は、農園スタッフが田植え機で植えていきました。

6月上旬～7月中旬『草取り』

無農薬・有機栽培で一番難しい所が雑草対策です。
米ぬか等の有機物からなる発酵肥料を蒔いて雑草の抑制を試みました。
とはいっても、百パーセント、雑草を抑えることはできません。
スタッフで田車や手で雑草を取り除きました。

8月　田んぼの生き物調査

お米作りを行っている田んぼでは、とても豊かな自然生態系が守られています（ホントに凄いんです！）。農業は自然破壊の一面もあります。一方で、里山の様に手入れの行き届いた自然環境は、生物の多様性が豊かな環境でもあります。農業活動をしながら、今の田畑の生き物を守り、その生息環境がより良くなれば理想的です。

水中やイネの葉から生き物を採取し、『鳥類に優しい水田がわかる生き物多様性の調査・評価マニュアル』を参考にしながら、生き物の多様性を評価しています。小水路（ひよせ）の設置、草刈りの高刈り、中干しをしないなどの工夫により、毎年、最高ランクの『S』評価となっています。

10月　稲刈り

イネの一部は、農業体験『稲作のお手伝いさん～稲刈り編～』を通して皆で、ノコガマで1株ずつ刈り取ったり、バインダーで刈り取り、はざ掛け天日干しを行いました。2週間程度、乾燥させた後に、コンバインで脱穀し、籾摺り、選別、袋詰め、計量の後に仕上がりました。残りのイネは農園スタッフがコンバインで刈り取り、機械乾燥の後、同様の作業を行って玄米になりました。

昔ながらの稲作で育った広島のお米、美味しく召し上がって下さいませ！

うるち米 【姫ごのみ】

姫ごのみは、農研機構が中四国地域向けに育成した、ミルキークイーンを母親にかけあわせた、「低アミロース」米です。もち米に近い品種で、モチモチとした食感、冷めても美味しい、という特徴があります。
おにぎり、お弁当にもおススメです。
2～5割程度、他の品種のうるち米や、古米と合わせてのお召し上がりもお勧めです。
ご飯を炊くとき、水加減を、通常よりも10%程度減らすと、美味しく仕上がります。

もち米 【緑米】

緑米（みどりまい）は、縄文時代に中国から日本に伝わったとされる古代米です。玄米は、葉緑素が多くあるので緑色をしています。
甘く香りがあり、モチモチとした食感が味わえます。
おこわ、赤飯、餅の他、冷めても美味しく味わえるため、おにぎりやお弁当にもお勧めです。
うるち米に2割（～5割）程度混ぜてのお召し上がりもお勧めです。

2022年度の田植えの様子は、 YouTubu（ユーチューブ）にアップされています。よろしければ動画・写真をご覧ください♪