

日本海と八郎潟残存湖に挟まれ、田園風景が広がる潟上市天王地区。管内で特に「ひとめぼれ」の作付けが盛んな同地区で、安田孝さんは「ひとめぼれ」と大豆の栽培に励んでいる。安田さんが育てた「ひとめぼれ」は、令和3年度「美味しい米」コンクールで最優秀賞を獲得。令和2年度の優秀賞に続き2年連続で入賞を果たし、食味のよさに高い評価を得ている。

## 毎日2回のこまめな管理

20歳から農業を始め、今年で30年目を数える安田さん。田植えした春から収穫の秋までの間は、毎日朝と夕の2回、水田の見回りを欠かさない。水管理を入念に行い、雑草は見つけたら処理。「場所によつて水が田んぼによく入るところやそうでないところがあり、ときにより水がうまく流れでこない場合もあります。2回周ることで、水も雑草も何かあつたときに早く対処できます」とのこと。こまめで素早い圃場管理が、品質の向上に結びついている。

## よりよい栽培方法を探り続ける

## 高品質米を提供したい

「『昨年はこの雑草に苦労したから除草

剤は何が効くか』などと、難儀しないように考えて雑草対策をしています」と、試行錯誤を続ける安田さん。圃場を欠かさず見回ると同時に、よりよい除草体系を常に探っている。新しい除草剤を1か所へ試しに2年散布し、高い効果が得られたときは他の圃場にも施用していく。対象の雑草が追加されるなど既存の商品が改良されたときは、再度試してみる。

土づくりでは以前は鶏糞を使用していたが、数年前から「シリカ未来」シリーズを施用。また、使用していた基肥肥料の経費を抑えるため、現在は「基肥まくモン」に切り替え、全面全層散布したあとに必要に応じて田植え後10日頃に硫安を少量使用している。

収穫後の品質保持の観点から、安田さんはジエット式の糊摺り機を10年愛用する。「風で糊と玄米をわけるため、ゴムロール式より玄米の傷が少なく、きれいに仕上がりります。米の鮮度の持ちもいいように感じます」という。

毎日の圃場管理をていねいかつ確実に行う安田さんは、稲作の研修会などにも意欲的に参加し、情報を得て、より品質が高まる栽培方法を試しています。優秀賞、最優秀賞と続いた連続入賞は、常に改善を図る真摯な姿によるものです。



男鹿地区営農センター  
加藤 勇輝



「農作業に手がかからなかつた年でした」と安田さんは振り返る。今年産米は、いもちは病などの病気や稻の倒伏もなく、無事に刈り取り作業を終えた。「品質の高い『ひとめぼれ』を、消費者に提供したいと思つています。売れる『美味しい米』を作り続けていくよう、頑張つていきます」と、笑顔を見せた。