

岩見川のそばに広がる水田で「あきたこまち」の栽培に汗を流す山上「一」さんが、令和4年度「美味しい米」コンクール「あきたこまち」の部で最優秀賞に輝いた。6回目の挑戦で最優秀賞を掴んだ山上さんは「応募し始めた最初の年に、優秀賞を得ることができました。それからほぼ毎年最終審査まで残っていたものの、なかなか最優秀賞には届いていませんでした」と振り返る。良食味米の栽培に向き合い続け、見事に最優秀賞へとたどり着いた山上さんの稲作にかける姿勢に迫った。

## 25人の子どもに向き合うように

大規模基盤整備が行われていない水田のため、面積の合計は約2ヘクタールだが実際は25か所にも及ぶ。「田んぼ1枚1枚の性格が違うため、子どもが25人いるようなものです」と山上さんは苦勞をにじませる。父親が経営主体だった頃は機械を伴う農作業を山上さんも行っていたが、農地を継いだときには25か所それぞれの性質を頭に入れることに時間がかかったという。

## 細心の栽培管理

「特に水管理がいちばん大変だと感じます。天気やそれぞれの水田の様子、水の流れなどを見て、どのような状態がベストか、常に考えなければなりません」と話す。家や水田のすぐそばにはアメダスの岩見三内地点があり、そこで観測された最高気温と最低気温を毎日手帳に記録している。気になることがあるときは、JA全農あきたの『あきたこまち』食味ランクアップマニュアルを教科書にして対策する。

育苗方法では、できる限り農薬を使わずに健苗を育てるためにプール育苗方式を10年ほど続けている。寒い風が当たりやすい風上方向にある苗は育ちが遅れるため、時折、育苗箱の場所を交換する。手作りしたローラーで苗に圧力をかけるなど、苗の生育が揃うように注意を払う。

## もっと美味しい「あきたこまち」を作っていきたい

「動物や植物といった生き物が相手のと

き、手間をかけた分だけ相手が応えてくれると感じています。もちろん100%が返ってくるわけではありませんが、いいものを作るためには、手間をかけて相手と向き合うことが大切だと思います」と語る山上さん。「あきたこまち」のよさにこだわり、もっと美味しい「あきたこまち」を作っていきたいと、さらなる食味の向上に意欲的だ。コンクールの2連覇にも意気込んでいる。

山上さんは、圃場それぞれの特性を把握しながら、我が子のように手塩にかけて、きめ細かな栽培管理を続けています。日々のていねいな農作業の積み重ねが、食味の高さに繋がっています。



秋田地区営農センター  
関口 直樹 主任

