

おすすめ！
コープの
商品

CO-OP
産直 北海道ななつぼし

「日本一の米産地になる」 それが一番の願いです

稲がすくすくと育つ夏の北海道を訪ねると、
日本食の中心にある「米」づくりに
自信と責任を持った
生産者の姿がありました。

コープの
産直

JAきたそらち



JAきたそらち ふかがわまい生産組合 生産者 伊藤裕美さん
18歳から41年間米づくりを続けている伊藤さん。年間約1,200俵の米を生産しています。収穫の日に記念撮影(写真上)。コンバインで収穫します「がんばれば1人でも収穫できるけど、妻と一緒に収穫しています」と笑顔で語っていました(写真右)



ご飯一粒一粒に
愛情を込めています

稲を守りながら育てる

どんななかずにもよく合う。と人気の高い「産直 北海道ななつぼし」。粒感がしっかりしていてねばりが強い、あつさりとした北海道のお米です。
JAきたそらち（北海道深川市）ふかがわまい生産組合の生産者伊藤裕美さんの元を訪ねました。JAきたそらちの生産者約650人のうち、約380人がふかがわまい生産組合の生産者です。
伊藤さんは夫婦2人で、東京ドーム3分ほどの広さの田んぼで米を生産しています。
「北海道の稲作で一番問題になるのは寒さですが、ここ深川は内陸で、夏場はそこそこあたたかく、夜温も下がりすぎない。ここ数年はお米の



出来も良いです。あと、おいしいお米を作るために大事なものは水かな。石狩川があり、大雪山系の恵まれた水を米づくりに利用しています」と伊藤さん。
伊藤さんの米づくりは、3月の除雪作業から始まります。除雪後、ハウスを組み立ててもみをまき、ある程度の大きさまで育てたら田植えです。その後は、収穫までたつぷりの水と太陽を浴びて稲は育ちます。
「稲も他の植物と同様、花が咲き受粉して初めてお米が実ります。夜温が15度以下になる日が続くと、稲の花粉の出来が悪くなり、受粉ができない」と穂の中が空っぽになってしまふんです。それを防ぐために、毎日朝晩に田んぼを回り、夜に水路を開けて水を入れ、朝に閉めます。そう

やって水で田んぼの稲を保温し、守っています」

適期が大事

CO-OP 産直 北海道ななつぼしができるまで
3月 北海道はまだ冬。1m30cmほど積もった雪の除雪作業をした後、ハウスのビニールを張り、もみまきの準備をします。
4月中旬 機械で小さなポットにもみまきをし、もみを3〜4粒まくと25本くらいの稲が育ちます。
5月中下旬頃 田植えをします。田植え後は、朝晩に田んぼを見回って水の入っていないところに入れます。日中は水を止めて、水温をしっかりと確保し地温を上げることが大事です。
7月下旬、8月上旬 ラジコンヘリ・ラジコンボートやドローンを使用し、病害虫を駆除します。網で虫を捕まえて数え、一番数の多い時期を見極めていきます。草もある程度伸びてから除草します。
9月中下旬、収穫です。コンバインで稲刈りをして、田んぼの横にある調製施設（納屋）で乾燥機にかけます。刈ったばかりで水分の多い米の水分含有量を約17%まで乾燥させて、もみのままJAに出荷します。

夏場の作業は、草刈りをしたり(写真A)田んぼの状況に合わせた水路の開閉(写真B)が中心です。「しっかりと見て回ることがとても大事な仕事です」と伊藤さん。収穫したばかりの米(写真C)「一度食べていただけたら、きっとファンになってもらえると思います！」(写真D)



12ページで、
レシビをご紹介します

今回ご紹介した
商品はこちら！

CO-OP 産直
北海道ななつぼし
5kg

宅配：10月2・3回、
11月1・2回に取り扱う予定
です。無洗米も同様です
★新米への切り替えは
10月2回からの予定です
店舗：一部店舗を除いて取り扱う予定です。無洗米も同様です
★新米への切り替えは10月7日頃からの予定です

「いつも食べてるよ」「北海道のお米おいしくなったね」って言われるのが一番うれしいですね。その言葉を聞くために作っています」と伊藤さん。
「日本の主食を作っているという自負、責任を持って作っています。北海道のお米はおいしいですよ！日本一の米産地になることを目指して、41年間米づくりをしています」と最後に穏やかな笑顔で話してくれました。伊藤さんが大好きなのは、炊きたてのご飯で作る、のりを巻いた塩むすび。皆さんは、どんなお米の食べ方が一番好きですか？