

## 「良質米は土作りから」(広島県庄原市・高橋努さん)

日 農業共済新聞 2011年6月4週号 中国 14



「広島県が全国に誇れる米の産地だと広く知ってほしい」と話す高橋さん

### 自家製もみ殻堆肥を利用

【広島支局】「おいしい米を作るには、土作りが肝心」と話す庄原市高野町の「高橋営農グループ」代表・高橋努さん(68)は、11年前から、独自に作ったもみ殻堆肥を米作りに利用し、循環型農業に取り組んでいる。土や苗作りに特に力を入れている高橋さんの米は、「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」(米・食味鑑定士協会主催)で6年連続入賞。高橋さんのおいしい米作りの秘訣を探った。

広島県庄原市 高橋 努さん

高橋さんの土作りに欠かせないもみ殻堆肥は、水や発酵菌、ぬか、油かすを混ぜ、60〜70度の熱で発酵させ、40日程度で完成する。「一反から出た廃棄物は一反に返すつもりでやっている」と高橋さん。反当たり2トトラック1台分の堆肥を水田に投入することで、粘りのある土になり、水持ちが良くなるという。

県北部農業技術指導所の遠藤健志普及専門員(44)は「よ

高橋さんは1989年から米作りを始め、現在、水稲72・3畝を栽培している。「こすれば、食味が良くなるという確証はないが、土に力がなかったらためでしょう」と話す。

高橋さんの堆肥を畑で使用している。「しっかりと苗な

### 健苗作りと併せて力注ぐ

く発酵させたもみ殻や、ミネラル成分が多く含まれる米ぬかなどを循環させることで、おいしい米(なまめ)を作ると話す。

また、苗作りに力を入れている。「しっかりと苗な



しっかりと根が張った苗をつかんでみせる高橋さん



もみ殻に発酵菌、ぬかなどを混ぜ、水をかけて堆肥を作る

「良い米ができた」と話す。農業をできる限り使わず、特別栽培米として出荷するため、種子の消毒には微生物防除剤を使用。さらに、苗を上から押さえて、軸が太く強くなるように育てている。「苗箱を3、4段積み重ねても、折れませんよ」と自信を見せる。

# 良質米は土作りから

## 中国版

お問い合わせ先

- 鳥取支局  
〒680-0841  
鳥取市吉方温泉  
3丁目811番地  
☎0857(22)8591
- 島根支局  
〒690-0887  
松江市殿町105番地  
☎0852(21)5188
- 岡山支局  
〒700-8602  
岡山市北区桑田町  
1番30号  
☎086(224)5588
- 広島支局  
〒732-0052  
広島市東区光町  
1丁目2番23号  
☎082(262)4711
- 山口支局  
〒754-0002  
山口市小郡下郷  
2276番地6  
☎083(972)2340