

2020年産

生活クラブ茨城のお米

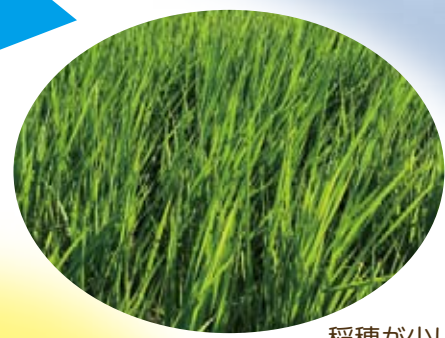
げんき米

「げんき米」ってなに？

茨城県の地場生産者「(有)丸エビ倶楽部」が
生活クラブ茨城の組合員のために作っているお米です



田植え直後
苗の間隔を広げて風通しをよくすることで
病気や害虫の発生を少なくします



稲穂が少しずつ
大きくなります



農薬の少ない田んぼには
いろいろな生き物がいます



小さくてかわいい
稲の花



収穫を
待つばかり



「げんき米」を予約登録しよう！

生活クラブの共同購入は、組合員が食べることを約束して生産者に生活クラブの基準に沿った生産をして貰う仕組みです。たくさんの組合員が食べ続けることで生産者は安定した生産が続けられ、組合員は適正価格で購入することができます。**予約登録**は食べる約束をより確実にします。

減農薬の「げんき米」を作り続けることは環境に優しい田んぼを守り、日本の農業を守り、そして私達の未来の食卓を守る事に繋がります。



「げんき米」の予約登録方法

【注文書での予約】

注文書裏面の「6桁番号記入欄」に、予約したい「品種と配達周期(隔週・月1回)」の注文番号と数量を記入してください。

【eくらぶ(web)での予約】

eくらぶにログインして「よやくらぶの登録と変更」を選択。「げんき米」で検索。予約したい「品種と配達周期(隔週・月1回)」の組み合わせの「申込欄」にチェックを入れ、数量を決めるだけ。確認は同じ画面でできます。

生活クラブ生活協同組合

牛久センター (牛久ブロック) TEL : 029-872-7521
水戸センター (県央ブロック) TEL : 029-291-8280
取手センター (県南ブロック) TEL : 0297-86-6800

「げんき米」のあれこれ

げんき米 1号 (5kg)

ゆめひたち

ササニシキの特長を受け継ぐ品種。
冷めてもおいしいので、お弁当や
おにぎりに適しています

げんき米 2号 (5kg)

コシヒカリ

粘りが強く、柔らかさ、甘み、香り、
つやのバランスが良いお米です

げんき米玄米 (10kg)

コシヒカリ

白米の原料用の玄米です。多少の
小石や籾が混入しています。
精米してお召し上がりください。



「げんき米」はブレンド米ではありません。
品種ごとに袋詰めをし、どの生産者が作ったお米か
わかるように生産者名シールを貼っています。生産
者一人ひとりが丹精込めて作った自慢のお米です。

玄米から異物を取り除くには、多額の設備
投資が必要です。その費用を価格に反映さ
せないよう、大型設備は導入せずに石抜き
だけを生産者がサービスで行っています。



「げんき米」は減農薬

～丸エビ倶楽部は常に農薬を減らす努力をしています～

★「げんき米」は茨城県特別栽培農産物(※1)の認証を受けていますが、農薬の
使用回数はその基準以下で、多くても2回まで！ しかも環境・生きものへの悪
影響が懸念される “ネオニコチノイド系農薬”は使っていません(※2)。一般的
なお米の農薬散布は約10回。病気や害虫予防のためにも使うので回数が多くなり
ます。

★稲の種もみは病気の原因となるカビや細菌に汚染されていることがあるので、
種まき前に消毒します。普通は農薬を使いますが、丸エビ倶楽部では全ての生
産者が温湯消毒(※3)を行っています。この方法は農薬での消毒より稲の生育
が良いそうです。最近では温湯消毒の効果が知られるようになりほかの産地でも
取り入れるところが増えています。

- ※1 農薬は慣行農法の5割減、化学肥料不使用で栽培された農産物
- ※2 自主基準ではありません。状況によっては使用する可能性もあります
- ※3 温湯消毒：種もみを60℃10分間お湯に浸しその後冷やす方法



Q. 「げんき米」の袋の裏面に書いてある未検査米ってなに？

A. 「ゆめひたち」、「コシヒカリ」と包材に表示するには有料
の検査を受けます。検査費用を価格に上乗せしないように、
公募したオリジナルの名前を付けています。



「げんき米」の放射能測定

★毎年、田植え前に水田の空間線量と水田土壌検査、収穫後には
お米の検査を行っています。測定結果は「生活クラブ茨城
ホームページ」などで公開しています。

空間線量をシンチレーションサーバイメータで計測中
地面からの高さ(高中低)をそれぞれ測り記録していきます。



げんき米生産者総出で 温湯消毒中



①種もみをお湯に入れます



②消毒中



③冷水に入れ冷まします

生産者からのメッセージ

皆さん、お米は好きですか？
私は大好きです。一食で三合も食べてしまう時があるほど好きです。

3年ほど前まで、私は東京でサラリーマンをしていました。実家も
農家ではなく、コメ作りのことはなにもわからないまま農業の世界
へと飛び込みました。

そんな私が農業に興味を持ったきっかけは子供が生まれたことにあ
ります。サラリーマン時代は輸入食品の安全性を検査する仕事を行
っていたこともあり、食の安全への意識が高まり、自分で安心安全
な作物を育てたいと思うようになりました。

飽食の時代においても日々の中で最も食す機会が多く、日本人の主
食である「米」を自分の手で作ることは就農を目指し活動している
中でも特別な思いがありました。

様々な方の力を借り、縁あって笠間市で米作りを始めることができ
その中で生活クラブの皆さんとも出会うことができました。

げんき米生産者の大先輩たちに混ざり、1人新米ではありますが美
味しくて安心安全な米を作るために日々精進しています。

後継者不足、毎年の自然災害など農業を取り巻く現状に不安はつき
ませんが、げんき米をこれからも作り続けていくためには、まず食
べ続けていただくことが必要となります。

食べ続けてもらうことによって安心してお米を作り続けることが
でき、いつかはげんき米を食べている今の子供たちが大きくなって、
その子供たちにも食べてもらえるくらい長く作り続けていければと
思います。

これからも良きパートナーとしてお互いに今できることを1つ1つ
実践していき、日本の農業を末永く発展させていくための手助けを
していきましょう。

1年間かけて大事に育てたお米です。
私たちの思いも一緒に届いてくれればと思います。
げんき米生産者 貝塚 千博

丸エビ倶楽部とこんな活動をしています

GMOフリーゾーン活動

「遺伝子組み換え作物絶対反対」の運動を展開し、生産者
の水田に看板を建てました。げんき米生産者は全員GM
Oフリーゾーン登録をしています。



まるごと茨城・田んぼの学校シリーズ

生産者の田んぼを借りて18年間(2019年現在)無化学肥料、無農薬栽培の
米作り体験(田植え、草取り、生き物調査、稲刈り、圃場測定)をしています。
稲刈りの時には生産者にげんき米の新米を羽釜で炊いてもらい、参加者全
員で試食します。



海老沢 衛



雨ヶ谷 啓治



粉川 隆



平澤 大臣



枝川 仁子



貝塚 千博



大和田 廣一



櫻井 友輔

ベテラン組合員のつぶやき

1993年の大凶作による米騒動を覚えていますか？ この
騒動後、「新食糧法」が制定され、米を取り巻く問題(米
のブランド化、産地偽装等々)が次々と現れました。これ
に対し、生活クラブ茨城としても独自の「米政策」をまと
め、「生産、流通、価格」などすべての素性が明らかな米
(げんき米)を安心して作付けしてもらえるよう、生産者
である丸エビ倶楽部と顔の見える関係を築く活動に取り組
んできました。

米騒動前のある会合でのこと。「食糧危機になっても、
私たちにお米を出してくれますか？」という組合員に対し、
「もし安価な外米が入ってきても、私たちの米を食べてく
れますか？」と生産者は問い返したとのこと。私たち組合
員は都合よく望むばかりでなく、生産者に対等な関係で応
えているでしょうか？

健康な田は、稲が育つだけでなく、近隣地域の環境も守
り、住まう人々の心も育むといえます。春から秋へと移り
変わる美しい田んぼを思い浮かべながら、今一度、考えて
みましょう。

県央ブロック 矢野 洋子