



「まるごと茨城」とは…茨城県の提携生産者と一緒に茨城県の食料自給率向上を進めながら、生産現場を知る活動です。

開催日:2021年3月26日(金)

場所:げんき米圃場(鉾田市・茨城町・笠間市)



田んぼの学校 第1回

げんき米圃場放射能測定 & 温湯消毒見学会

▲2021年3月26日 茨城町の無化学肥料・無農薬栽培米の圃場にて

田んぼの学校・・・生産者の田んぼを2001年からお借りし、げんき米生産体験田としてこれまで20年間（2021年現在）**無化学肥料、無農薬栽培**の米作り体験（圃場測定、田植え、草取り、生き物調査、稲刈り）を行っています。田植えや稲刈り（秋には新米）の時には生産者に「げんき米」を羽釜で炊いてもらい、参加者全員で試食を行っています。（コロナ過のため試食は中止中）

げんき米・・・生活クラブ茨城の組合員が茨城の地場生産者（有）丸エビ倶楽部に生産を依頼し、毎年作付けを行っているお米です。げんき米1号と2号、玄米の3種類を取り組んでいます。農薬の使用回数は多い場合でも2回までの使用（県の定める基準値以下の使用回数）としているなど、安全性も考慮し、茨城県特別栽培農産物の認証も受けているお米です。

● まるごと茨城 2019年～の活動の様子は、こちらから閲覧できます。

<https://ibaraki.seikatsuclub.coop/member/marugoto/report.html>

放射能の測定結果は、こちらからご確認いただけます！

■ げんき米圃場の放射能測定



▲笠間市小原の圃場を測定中。



▲銚田市の圃場にて。丸エビ倶楽部の海老沢さんと。



▲田植え体験田（無化学肥料・無農薬栽培）



▲銚田市刈宿圃場で土の採取。

● 田んぼの放射線量を計測

お米を食べる消費者の不安を取り除くため、生活クラブではげんき米を作る田んぼの放射線量を毎年計測しています。

放射能を測定する特別な機器「シンチレーション」を用いて、圃場の四隅と中央を測定し、それぞれの場所で高さも変えて(1m、50 cm、0 cm)計測します。

また、空気中の放射線量だけではなく、土壌に堆積したものも測定するために、圃場の土を採取し、専門機関で放射線量を計測してもらっています。

安心・安全なお米を食べ続けられるように、作り続けてもらえるように、私たちは活動を続けていきます。

■ 種もみの温湯消毒(おんとうしょうどく) 見学



(1) 温湯消毒の機械。60℃になるまで待つ。(2) 60℃のお湯に10分間種もみを浸します。



(3) 種もみをお湯から引き上げる様子。(4) 引き上げ後はすぐに冷水で冷やします。

● 60℃のお湯に10分

お米の種もみには、病原菌ことがあります。そのため、通常は農薬で消毒されていますが、「げんき米」を生産する丸エビ倶楽部では「お湯」で消毒します。この消毒方法を「温湯消毒(おんとうしょうどく)」といいます。

種もみを、60℃のお湯に10分間浸す。それ以上の時間浸すと種もみは「発芽」しなくなってしまう、それ以下の時間だと十分な殺菌が行われません。「60℃のお湯に10分」という温度管理が、この消毒方法の大事なところですよ。

浸した後は、すぐに14～15℃の水に浸し、冷却し、脱水・乾燥させ保管します。1週間から10日ほど保管したあと、「ハトムネ(発芽直前の状態)」になったら育苗箱へ播種します。

<温湯消毒と一般的な農薬消毒の“種もみ”の違い>

左（茶色）が「温湯消毒」の種もみ。 右（緑色）が「農薬消毒」の種もみ。



種もみの消毒を温湯消毒にすることによって、農薬使用回数が1回減らせます。極力農薬を使わずに栽培している「げんき米」ですが、種もみの時からその努力は行われているのです。温湯消毒をすることによって、農薬の使用を減らすことができるだけでなく、発芽の揃えも良くなると海老沢さんは言います。

『「苗半作(なえはんさく)」という言葉があるように、植物は苗を育てるまでがととも重要です』と海老沢さん。

人にやさしく、環境にもやさしい「げんき米」の栽培は、ここから始まります。

次回は 5/15（土）に田植え体験を開催予定です。（詳細は 4/19～配布するチラシでお伝えします）