



HPはこちら



と  
さ 佐渡

しょくざい  
イチオシ食材



こんげつ  
今日は **さどさん 佐渡産コシヒカリ** **おのうやく 無農薬**。  
**おかがくひりょうさいばいまい 無化学肥料栽培米**を紹介しします。



はざかけ

給食で食べているお米は佐渡産コシヒカリの「朱鷺と暮らす郷米」です。このお米は農薬と化学肥料を50%以上減らして栽培されたお米です。12月の1か月の間は、農薬と化学肥料が0%で自然の仕組みをうまく使って育てたお米を給食で提供します。今回は両津地区の佐々木邦基さんにお話を伺いました。



### さいばい 栽培のポイント

むしたいさく さつちゆうざい しよう  
虫対策では殺虫剤を使用しません。そこで、稲の害虫を食べる「益虫（くも、カエルなど）」を利用します。益虫を大事にするために他の農薬も使用しません。

てま ふつう さいばい ばい  
手間は普通の栽培の2～3倍かかります。中でも「除草」が一番大変です。除草剤をまいて草を枯らす代わりに、「除草機」を使って除草します。



ひりょう こめ  
肥料は「米ぬか・おから・魚粉・牛糞・鶏糞・油粕」など自然由来の物を用います。



「おいしく」育ったお米は「ふっくら」炊き上がり、「甘味・うま味」がよく出ています。



### おのうやく おかがくひりょうさいばい 無農薬・無化学肥料栽培は、「みんながうれしい」を自指しています！

- お米を食べる人（消費者） → 「安心でおいしい」
- お米を作る人（生産者） → 農薬を使用しないから「健康にもよい」
- 田んぼで暮らす生きもの（トキ、カエルなど） → 「住みやすい環境」



ささき くにもと 佐々木 邦基さん

### ～ 佐々木さんからみなさんへのメッセージ ～

1999年に佐渡へ戻り、米作りを始めました。佐渡市でトキの野生復帰への挑戦が始まった時に、「生きものを育む農法」が推進されました。トキのため環境を考えた米作りに興味を持ったのが、今の安心・安全な米作りにつながります。みなさんに「トキにも人にも優しいお米」を食べてもらいたいです。また、「田んぼの生きものと関わる米作り」を知ってもらうために、ぜひ、田んぼに遊びに来てください。