

竜おうみ米の産地を訪ねて

おんとうしょうどく

温湯消毒を見学してきました!

コメを作ったことのない私たち。米作りは苗を植えるところから始まるように思ってしまうのだが、そうではないらしい。苗になる前は種。その種を消毒するとは知らなかったの
で、学習会で知った「温湯消毒」を見学しようと3月13日、消費材委員4名と茨木支部リー
ダーでJAグリーン近江西部育苗センターへ行った。

温湯消毒は手間がかかるが、土や琵琶湖の水を汚さないという利点がある。JAから温湯消毒
済みの苗を購入することもできるが、あえて自分たちですするという。生産者は「経験を積ん
で自分で工夫することにやりがいを感じる」と話してくれた。こんな言葉からも竜おうみ米
の美味しさが感じられた。



温湯消毒って、種子消毒のこと。

前年の9月に収穫した種籾は雑菌がついているかもしれないため消毒します。一般的には農薬を使つての種子消毒。確実に
菌を死滅させられますが廃液の処理に困ります。竜おうみ米は温湯消毒という方法で種子消毒をしています。



キヌヒカリの種籾（滋賀県産）。
4kg 入りのメッシュ袋がたくさん積ま
れていました。

アキチ



60℃のお湯に10分間つけて、すぐに
冷水で冷やします。

アキチ



4月初めまで乾燥させておきます。
種まき1週間前から温めて苗作りへ!

温湯消毒のあとの乾燥作業を見学するため生産者のひとり、
松瀬さんの倉庫へ移動。かつて工務店を経営されていた松瀬
さんの倉庫は、大掛かりな手作り機械がいっぱいの不思議な空
間。『自分で設備や道具を作れるので、何とかやってこられ
た。30年ほど前、父親から田んぼを受け継いだ時、肥料な
どを工夫して作って見たら、子どもが「今年の米は美味しい」
と言ったことでヤル気になった。』 農作業は夫婦二人でさ
れているとのこと。『作業中に肩を痛めたり、足を怪我した
りしたが、工夫して作った機械を使うことで、何とか切り抜け
てきた。昔は助成金も貰えたが、今は100ha以上の大規模
農家しかもらえない。子どもたちはそれぞれ別の職業に就い

ていて、後継者がいないのが悩み。』
松瀬さんの所は20ha。 私たちには十分広い田んぼに見える
のに、これで規模が小さいんだと、びっくり。 農地が点在し
ているので、全体を把握して管理するために、小型で持ち歩け
るパソコンを活用中。『土壌と品種には相性がある。人か
ら譲り受ける農地は場所が離れていたり悪い土壌の所が多く
生産性を上げるための工夫が必要だが、ま
たそれが楽しい』 などなど、熱く語られた。
すっかり松瀬さんのファンになった私た
ち。 お会いできて良かった。

消費材のことが
もっと好きになる!

消費材委員大募集!!
興味のある方はご連絡下さい。
072-641-5547
(組織運営課まで)

お話を聞いて、土地があつただけ農作業をすればよい、という単純なものではない
ことがわかりました。いつ田植えをするのか、肥料をいつまくのか、... などなど
しっかり考えて行われています。肥料高騰のため、ヘアリーベッチという緑肥作
物を植えて窒素肥料の削減が可能になるという取り組みも興味深かったです。
竜おうみ米を『よやく・る』すると「みずかがみ」、「キヌヒカリ」、「秋の詩」の3
品種が順番に届きます。楽しみに食べ続けたいと思いました。

