



新・農業経営者ルポ／第162回

**コシヒカリからの
脱却の先に
全国一のコメ45品種**

コシヒカリからの脱却の先に全国一のコメ45品種

茨城県筑西市で45品種ものコメを作っている農業法人がある。大嶋康司さん(58)が経営する(株)大嶋農場だ。品種の用途別内訳を見ると、主食用や酒造用、さらには飼料用や観賞用の種子などと幅広い。約20年前までは周囲の農家と同じように作るのはコシヒカリだけだった。それがなぜ用途別に多数の品種を栽培するに至ったのか。

文・撮影／窪田新之助、写真提供／(株)大嶋農場

大嶋農場はコメを個人や米屋、百貨店などに出荷している。

さらに、農林水産省系の農研機構などの育成者から利用許諾を受け、原種を仕入れて自社の圃場で種子を作って全国の農家に供給している。過去3年間に一度でも注文した客にはDMを送っており、その数は直近で1300戸に達する。種子の生産から販売までを一括で請け負う会社としてはおそらく全国一の規模だろう。

社長の大嶋さんと知り合うきっかけを作ってくれたのはJ.A全農いばらきのSさんになる。2017年8月だったか、筆者が日本バエリア協会のNさんから「加盟店がバエリアに向く国産米を探しているんだけど、どこか作っている農家を知らないかな」という問い合わせをもらっていたので、農業界で顔の広いSさんに相談したところ、紹介してくれた相手が大嶋さんだった。

しばらくしてSさんとNさんと一緒に筑西市にある大嶋農場の事務所

用に見せてくれたのは「和(なご)みりゾット」という品種だった。このとき、大嶋さんが45もの品種を作ると話すから驚いた。興味を持ったので改めて取材することにした。

カレーやリゾット、観賞に向く品種も

大嶋さんはコシヒカリや大粒の「いのちの志」のほか、「和みりゾット」など特定の料理に合わせた品種も手がけている。たとえば、米粒の表層の粘りが少なく、カレールウになじみやすい、その名も「華麗舞(かれないまい)」。炊飯米の粘りが強すぎず、酢になじんでほぐれやすい寿司向けの「笑みの絆」。45品種のうち、これらも含め28品種は農研機構が育成した品種である。

食用以外では観賞用の品種を五つ作っている。それぞれ葉が赤色や黄色などになる稲だ。いずれも出穂して1週間以内に収穫する。実がついてしまうと、その重みで首が倒れがちになるうえ、栄養を取られて枯れや

すくなるからだ。ただ、観賞用稲は種子を販売するにとどまる。わずかに稲も育てているが、それは食用米を購^{カウ}つてくれる客への贈答用である。

それにしても、なぜ、大嶋さんはこれだけ多数かつ多用途の稲を生産しているのか。話は約20年前にさかのぼる。

じゃぶじゃぶ余っているコシヒカリ

発言した本人はさして意味を込めていなくても、受け取る側に強い影響をもたらす言葉がある。大嶋さんにとつてのそれは、1998年、コメを売り込みに行った卸売業者からの何気ない一言だった。

コシヒカリはじゃぶじゃぶに余っていますよ――。

当時のコメ産地では、今以上にコシヒカリを作付けする面積も割合も多かった時代だ。米価については下がり始めたとはいえ、まだまだ安楽とした雰囲気があった。だが、大嶋さんにとって、先の一言は危機感をもたらすものだったという。

「だって言い方を変えれば、コシヒカリは余っているから、うちのコメを買う理由はないということだしよ。そのときに思ったね。いったい俺はなぜ一生懸命にコシヒカリを作っているんだろうと。コメの世界



(株)大嶋農場 社長

大嶋 康司

茨城県筑西市

おおしま・やすじ 1959年、茨城県協和町(現・筑西市)生まれ。東京農業大学畜産学科を卒業後、実家で農業を始める。経営移譲は2000年。水田の経営面積は25ha。そのうち、JAS有機の認証が9ha、県の特別栽培の認証が16ha、ほかに大嶋農場の栽培基準を遵守する農家との契約栽培が20ha。ブロイラーを年間8万羽飼育する。

には序列がある。一番は魚沼、二番は岩船、三番は新潟一般。茨城なんてずっと下ですよ。だからどんなに頑張ったって7合目か8合目までしか行けない。かといって俺ができる仕事はコメづくりしかない。だから品種を変えるしかないなど。そう決意しましたね」

話がそれるが、大嶋さんが危機感を抱いたのは、父親の代から生産調整に参加してこなかったことが大きいかもしれない。いわゆる減反が始まった1970年、現在の大嶋農場がある旧自治体の協和町でも参加する集落が多い中、大嶋さんの集落だけは不参加の方針でまとまった。

自治体からは集落に対して、公民館の建設に対する財政支援や農業関連の補助金などさまざまな甘いささやきがあったが、農家らは公民館くらいは自分たちで建てられるとあって、まるでなびかなかったそうだ。

「それだけみんな元気があったんでしょう。何しろ茨城は消費地が近いから、庭先で売れてきたんだから」
経営者としての自立した精神が「じゃぶじゃぶ余っている」という言葉に不安を覚えたのだろうか。

良質な種子が入手できない困っている農家は多い

話を戻す。先の卸売業者の言葉に



大嶋農場の社員。
作るコメは主食用のほか、種子用や飼料用、観賞用など幅広い。

強く押されるように、大嶋さんがまず始めたのは情報収集だった。複数の業界紙を読み漁り、どんな種類のコメが存在するのかを探した。結果、一つのコメに目を付ける。それは「ミルキークイーン」だった。コシヒカリを基に改良した粘りが強い低アミノコースの性質を持つ。

大嶋さんは、その種子の販売会

社を見つけて取り寄せた。1kg 2000円という値段を聞いたとき、筆者が「えっ」といって少し驚くと、「えっ」っていうけど、俺はどうしても欲しかったからね。もうコシヒカリはダメ、死活問題なんだから」。だから、届いたのが再利用のいくぶんくたびれた袋であつても、心の底からわくわくした。

ただ、残念なことに、これが問題のある商品だった。稔実不良のしいなやノゲのあるもみが相当量混ざっていたからだ。さらに、種をまいてしばらくすると、雑草が生えてきた。麦だったという。結局、購入した量の4割は使い物にならなかった。大事なものは、ここで大嶋さんが一つの気づきを得たことだ。それはま

コシヒカリからの脱却の先に全国一のコメ45品種

ともな種子が手に入らず、同じように困っている農家が全国にいるのではないかといいことだ。

「これは仕事になるのでは」
そう思いついたことが種子の生産を始めるきっかけとなったのだ。

以後、国内で育成された品種をことん調べ、売れそうなものは自ら生産するとともに、種子としての販売にも乗り出していく。

ただ、種子の生産にあたって壁になったことがある。それは個人事業主であることだ。現在の農研機構は種苗管理センターに原種の利用許諾権を初めて申請した際、個人事業主では信用がないから、許可できないといわれたという。そこで2000年に(有)大嶋農産を設立する。

ここでせっかくなので、2010年に株式会社化した経緯についても簡単に触れておく。同年、大嶋さんは大嶋農産から大嶋農場に社名を変更した。「農産」だと卸売業者と勘違いされることが多かったからだ。「農家から安く買って、高く売っている」というイメージを持たれているのではないかと思ってる」

「コンタミ問題の対策は三つ」

さて、ここまで読まれた方の多くは、気になっていることがあるはずだ。コンタミの問題である。45品種

も作って、混ざらないのかということだ。

結論からいうと、過去に一度もコンタミで事故を起こしたことはない。ただ、後ほど触れるように、種子を販売した農家から二度だけ別の種子が混ざっていたとクレームが入ったことがある。

コンタミを発生させないために取っている対策は大きく三つある。

一つは機械や施設を徹底的に掃除することだ。たとえば、コンバインは、所有する85馬力と50馬力の2台は、一つの品種を収穫するたびに、5時間以上かけて清掃する。その際、可能な限りの部品を取り外す。乾燥機や色彩選別機、もみすり機、コンテナも同様だ。清掃後にコンバインを走らせ、もしもみが地面に落ちることがあれば再度点検する。

担当する従業員はコンバインならコンバイン、色彩選別機なら色彩選別機の専属になる。理由は責任の所在を明確にし、確実な仕事をしてもらうためだ。

もう一つの対策はDNA鑑定になる。種子として販売する品種のうち26品種について、福岡県にある専門の業者にサンプリングした種子を送っている。



大嶋農場の主食用米の商品。
パエリア用やカレー用、チャーハン用など用途別に多く作っている。

DNA鑑定を導入したきっかけは先ほどの話にかかわっている。過去2回、出荷先の農家から別の品種の種子が混ざっていたと苦情が届いたことがある。ただ、いずれの場合も調べていくと、その農家のところでコンタミしたことが分かった。そう判断できたのは、いうまでもなくDNA鑑定を使ったからだ。大嶋さんはエビデンスのすごさを実感している。

対策の三つ目は当たり前だが、いつ、どの品種の種子を、どこに出荷したかなどの詳細な記録を付けることだ。

「とにかくトレースできるようにしておくことが大事」

客に安心してもらうため、発芽試験の結果を商品に明記していることも付け加えておく。

品種選びでは感覚が大事

これだけ多くの品種を生産するとなると、知りたくなるのはどういう基準で品種を選んでいるかだ。

「何よりも川下で受けるかどうか。つまり、消費者に好まれる品種かどうかだ。もう一つ、川上についていえば、農家として作りやすいかどうか。それを判断するには、育成者が公表しているデータよりも、感覚によるところが大きい」

川下についての発言は当然なので置いておく。川上に関して大嶋さんは毎年多くの品種を試作し、その中から農家が作りやすい品種を選抜する。

このときの試作で得た農家としての「感覚」は、種子を販売するうえで重要である。というのも、問い合わせをしてくる農家はその感覚を知りたがるからだ。

「農家が欲しいのは、収量なんかの数字よりも、品種としての癖。実際に作っている人からその品種についての話を聞けば、農家はその品種の癖を感覚的に見抜いてしまう。だから、僕は癖を伝えるようにしている。それが安心につながるんですよ」

この話は大嶋さんが自分で種子の生産を始めた理由とも大いに関係している。国内にある種子の販売会社は自ら種子を生産しているわけではなく、契約農家に委託しているものだ。だから、農家が欲しい「感覚」の部分はまるで伝えられない。それでは種子を購入する農家を安心させることも満足させることもできない。大嶋さんは種子の販売会社と付き合い中、反面教師としてそれを学んできたのだ。

除草にチェーンや歩行型機械、冬期湛水

大嶋農場の栽培方法についても少



種子は温湯消毒する。除草では、独自に開発したチェーン除草器を引っ張ったり、株間除草機を使う。

コシヒカリからの脱却の先に全国一のコメ45品種

し触れておこう。経営面積25haのうち、9haは有機JAS規格、16haは県の特別栽培米認証制度で認証されている。有機稲作で農薬を減らすとなると、最も厄介なのは除草だろう。

対策は主に四つある。いわゆる「チェーン除草」だ。これは鉄パイプにチェーンをのれん状にぶら下げたもので、田植え後10日目から最大2回、田んぼで引っ張る。すると、雑草の幼芽を浮遊させたり、逆に埋没させたりするほか、田面の水を濁らせて光合成を阻害することで、草の発生を抑制できる。

対策の二つ目はエンジン付きで手押し式の歩行型除草機だ。田植え後2週間から6月末まで複数回、株間を除草するこの機械を走らせる。しかも、田植えをした方向だけではなく、それと交差するように横方向からもこの機械を入れる。そのため移植の密度は坪37株にして、30cm間隔で碁盤目状に植えている。

ヒエについては、以上の対策をしても生えてきたら、最後には手で抜いていく。また、同じ目的で冬場は湛水状態にする。

土づくりはどうか。大嶋農場はブロイラーを年間8万羽飼っている。その鶏糞を発酵させ、すべて堆肥として使う。鶏糞に混ぜるのは、海と山、田から取れたものだ。

海はかきながらにがり、田は米ぬかやもみながら、山は落ち葉。ただ、落ち葉は2011年の東日本大震災による原発事故以降は使っていない。

コメの可能性を広げたい

来年には政府が言うところの生産調整の「見直し」を迎えて、稲作の経営者や産地は大きな転換期を迎えるとされている。そんな中、大嶋農場はこれからどこへ向かうのか。

「コメは原料と思われるけど、その前後のことに力を入れていきたい。前というのは、たとえばすでにやっている種子の生産。後というのは加工とかイベントを開くとか。要はコメの可能性を広げていきたい」

じつは取材で訪れた日も、大嶋さんは仕事の関係者らを招き、自身が作る「和みりゾット」でパエリアを作って食べるイベントを開いていた。調理したのは、2017年の国際

パエリア・コンクールのインターナショナル部門で優勝した川口勇樹氏だ。さらに、大嶋さんがパエリアの材料として飼っているブロイラーをその場で絞めることもあって、大勢が集まってにぎわいを見せた。大嶋農場が売るコメのブランドは

「百笑米（ひやくしやうまい）」といわれるもので、「うちのコメで、みんなが笑顔になってほしいという気持ちを含んでいる」という。そこに込めた思いを胸に、コメのさまざまな可能性を追究してやまない大嶋さんだった。



大嶋さんはコメの可能性を求め、加工したり、イベントを開催したりしている。写真はパエリアを作る会。大嶋農場の「和みりゾット」のほか、飼育するブロイラーを絞めてパエリアを調理した。

