

元 気 な 食 卓

ご案内

いのち
生命あふれる
田んぼのお米



私たち日本人の主食“お米”
毎日、口にするこの食べ物は安全で生命力に満ちたもので
なければならないと私たちは考えています。

株式会社 スカイフード

育苗

厳しい自然環境の中でたっぷりと育苗に時間をかけ強い苗を育てます



慣行農法では生産性を重視した苗づくり

慣行農法では種モミの時点から薬剤を使用して消毒が行われ、ビニールハウス(約30℃)の高温で発芽させ育苗します。その為、茎や葉は細く軟弱従長した苗となり、葉が2~3枚出た状態で田植えをします。(育苗日数/約20日)

「生命あふれる田んぼのお米」は厳しく育てます

私たちの米作りは、田んぼを耕さないため、固い土に根を張るよう強い苗を作る必要があります。種モミは塩冷水に長時間漬け、病原菌の活動を抑え催芽させます。育苗は約25℃で管理されるため、従長せず葉は広く茎も太く育ちます。特に育苗の後半期は外気にさらし葉が5~6枚になるまで育て田植えをするので、冷害にも強い苗になります。(育苗日数/約40日)

生命あふれる田んぼのお米

田植え

農薬を一切使わず、荒地のような耕さない田んぼへ苗を植えます



慣行農法では農薬を使用します

慣行農法では代かきをして草 1 本存在しない田んぼに稚苗を植え、生命力のか弱い稚苗を生育させるために化学肥料を与え、農薬を使用します。

「生命あふれる田んぼのお米」は農薬を使用しません

私たちの田んぼでは雑草などを一切除く必要がないので、除草剤は全く使いません。生命力の強い雑草と競い合って生き抜いてこそ野生のたくましさを持った強い稲に育つのです。

* 慣行農法で使用される主な薬剤

●除草剤(草を取り除くため) ●殺虫剤(害虫駆除) ●殺菌剤(病原菌であるイモチ病や紋枯病菌などの駆除)

生命あふれる田んぼのお米

環境

田んぼの生き物たちが安全を証明します



毎年、大白鳥やカモなどの渡り鳥が飛来し肥沃な土壌からエサをついばみます。



大量に発生するドジョウも野生の生命力をみなぎらせています。鳥たちの好物のひとつでもあります。

農薬や化学肥料を使わず、山野の自然そのままの環境を再現した私たちの田んぼには、自然の生態系が甦ります。おびただしい生きものたちの発生が、安全でしかも清浄である何よりの証明です。



この田んぼはおびただしい数のタニシで溢れかえります。



絶滅危惧のメダカが数万匹へと増えていきます。

いのち
生命あふれる田んぼのお米

生育期

サヤミドロ(藻)の発生とともに植・動物プランクトンが増殖し食物連鎖が始まり、収穫後は自然の肥料となります



サヤミドロは自然の肥料になります

田んぼの土を全く耕起しないこの田んぼにだけ発生するサヤミドロは、食物連鎖の「もと」となり田んぼに無数の生き物たちを発生させ、収穫後は田んぼの土に還り自然の肥料となります。

水質浄化に貢献

このサヤミドロはクリーンな水質の田んぼにしか発生せず、そのうえ光合成により大量の酸素を発生させます。そのためこの田んぼの水質は溶存酸素量の多いものとなり水質浄化にも大きく貢献するのです。

生命いのちあふれる田んぼのお米

収穫

みごとな実りと台風風の風にも耐える強靱な稲から「生命あふれる田んぼのお米」は収穫されます



台風で倒伏した従来農法田の稲とは対象的な私たちの稲

「生命あふれる田んぼのお米」はこんなに元気です

右側が「生命あふれる田んぼのお米」です。収穫時を迎えても見事にこの稲は青々と生きています。それに比べて左側の稲の特に茎の下の部分を注視して下さい。

慣行農法では水稲であるジャポニカ米が最も水を必要とする真夏に水抜きをしてしまいます。

田の土を耕起して代かきをし、軟弱になった土では収穫のトラクターが入りませんので、土を固めるため早々と稲の都合を無視して水を抜いてしまうのです。その結果左の稲のような姿、つまりこれは稲が枯れ始めていることを物語っているのです。



生命あふれる田んぼのお米

収穫後

田んぼの生きものたちの頂点に君臨する鳥たちも
大量にやって来ます



数万羽の雁がこの田んぼに訪れます

4万5千羽の雁が飛来

江戸時代仙台藩の台所を支えた大穀倉地帯宮城県田尻町の大崎平野。仙台の北、東北新幹線「古川駅」に近いこの町に、冬が近づくとシベリアから4万5千羽の真雁が飛来します。

ベジタリアンである真雁は一切耕起しない私たちの田んぼにだけ飛来し、冬でも生き残っている稲株を目指してやって来るのです。稲株から生えているヒコバエや、真冬の田んぼにたくましく生きている稲の根を食べて春の旅立ちを待つのです。

真雁の捕食したクリーンな植物から発生したフンは、土中の微生物たちによって分解され、土をますます肥沃にしてくれます。

いのち
生命あふれる田んぼのお米

味

「生命あふれる田んぼのお米」はとても美味しいお米です

冷めてもたいへん美味しく、たとえおかずがなくてもご飯だけで何杯でもおかわりしてしまうお米です。

食味値検査におきましても常に最高基準に達します。噛みしめるほどに口中にその甘味は増し、滋味あふれる穀物本来の味わいを十分に堪能して戴けます。

におい

炊いている間に釜から漂ってくる薫りがますます食欲をそそります。
炊き上がったお米の薫りは格別です。

歯ごたえ

ひと粒ひと粒がふっくらと炊き上がった米粒の内側から、はじけるような弾力を感じさせます。

つや

お茶碗によそわれたひと粒ひと粒が水のベールに包まれたようにつやつやと輝きを放っています。



生命あふれる田んぼのお米