



トキのふるさと発

“潮風と太陽”を浴びる棚田で 自然のままに、じっくり育てた 昔ながらの田舎米

少子高齢化、過疎化にともなう佐渡島は産業、農業、経済の危機と厳しい状況にさらされています。とりわけ魚沼に並び称されるコシヒカリのように、盛んであった米作りでさえ近年は休耕田が増加、美しい棚田は危機に直面しています。NPO法人さどでは、昔ながらの棚田の米作りを守る大石さんのお米を会員さま限定で販売を行います。棚田はトキのピオトープ作りにもその役目を果たす存在でもあり、お米を食べることで景観、環境、集落の維持につながります。その先には佐渡島の農業を支える、トキを守ることもつながっていきます。毎日の食生活からできる未来づくりの活動に参加してみませんか。

「日本の縮図」佐渡島に残されたもの

新潟港からフェリーで約2時間半。四方を美しい海に囲まれ、かねてより「日本の縮図」と言われる佐渡島。ここに訪れると日本人なら誰しもが心のふるさとも感じるといいます。

なによりも佐渡島は、日本産トキの最後の生息地として恵まれた自然環境のみならず、室町時代のスーパースター、世阿弥に代表されるように平安時代から江戸時代まで皇族や貴族、武士や僧侶、文化人などその時代を映す人々が多く移り住んだこの土地は、独自のしきたり、習慣、民話伝説、郷土芸能といった文化が育てられてきました。そんな自然や文化に触れたときに知る歴史の重みと深い感動は筆舌に尽くせません。

その佐渡島東部に岩首と呼ばれる海を望める棚田の地域があります。山を守るため、等高線に沿って作られた棚田は全国的にも珍しく、かつてはトキが餌場として舞い降りたとされる岩首は古くからお米づくりが盛んでした。そして海と朝日が眺められるという心を打つこの棚田の美しい景色は、多くの人々を魅了してきました。



私たちが契約した大石さんの田んぼです。



大石さんの手で天日干しされました。



大石さん「稲刈りもピオトープ作りも佐渡は楽しいよ。遊びに来いっちゃ。」

天日干しの棚田のお米は質・味わいともにプレミアム

そんな美しい景色の一方で、棚田でのお米づくりは相当な体力が求められます。標高300~400mあたりに位置する岩首地域は、急傾斜の連続によりコンバインは使えません。田植えも稲刈りも“人力”が基本。そのうえ、夏場の草刈り作業は高齢者の農家にとっては重労働であり、岩首地域でも体力的負担からお米づくりをやめてしまう農家も少なくありません。

そんな苦勞が多い環境で、土地の味を守ろうと大石さんは岩首のお米づくりを続けています。佐渡・岩首独特の環境のもとでしか作れないお米の味とふるさとを思う気持ちは、何にも変えられないのですから。

岩首の棚田は日本海に面した中山間地にあり、小佐渡山脈に降り積もった雪が、湧き水となってきれいな水が注ぎこみます。また南側の斜面は太陽の光をたっぷり浴びて甘く、潮風を受けて香ばしい風味となり、魚沼のコシヒカリに負けないおいしいお米へと育つのです。収穫後はじっくり自然にまかせて天日干し。機械干しが当たり前の現代のお米にはない、お米本来のうまみが加わります。

通常は一般市場に出回らない稀少なお米ですが、特別にお分けいただくことができました。



岩首棚田・大石さん家のコシヒカリ(5kg)

5,000円(税込)

お申し込みはFAXで
NPO法人さど **03-5464-8309** (株ものづくり研究所・北條)
03-3720-3318 (臼木)

岩首棚田・大石さん家のコシヒカリ(5kg) お申込書

お申し込み氏名	所属先	お届け先住所	お届け先電話番号