

生産者紹介

佐藤 清人さん

住所：〒999-6707

山形県酒田市郡山字上台 80

電話：0234-52-2586

Fax：0234-52-3646

畜産との循環型農業

1993年(平成5年)の冷害で化学肥料を使った生産の脆さを痛感し、2年ほど準備をして有機農業に転換しました。元来、一途な性格なので、慣行栽培もやり有機栽培もやり、という器用なことができず、現在は緩衝帯を除いたすべての圃場(約9ha)で有機認証をとりました。手間はかかりませんが、幸い、圃場が集落の周辺にある点は恵まれています。



栽培しているのは米だけで、コシヒカリ、つや姫、も

ち米の「でわのもち」です。

同時に、養豚も続けていて、母豚45頭、全体で450~500頭ほどを飼育しています。この豚たちの糞を元に堆肥を作っています。飼料に加えている発酵資材(スタミゲン)のおかげで、豚の腸内細菌が元気なため糞尿のおいも少なく、堆肥の熟成も抜群に良くなっています。

私は刈り入れの終わった秋に、圃場に堆肥を散布します。ひと冬じっくりと土に馴染ませ、春先に放線菌入りのボカシ元肥と土壌改良剤(サン・ラテール山形県の石英安山岩を砕いた資材)を入れて耕します。

有機米販売の低迷をうけ、新たな道を探る

2011年まで有機米の販売は順調でしたが、2012年産から米屋の引き合いが減り、過剰になってしまいました。手をかけ、大事に作った米を慣行栽培米と一緒にされるのはもったいなくて、私がかかわっている特別養護老人ホームへ食事用として贈りました。

有機米の不振は2013年秋まで続きました。原発事故の影響で、食の安全に関心の高い消費者が、東北産の米から離れてしまったのかもしれませんが、食べてくれる人があってこそ安心して作れるのですから、このままではいけない、不安でどうしたらいいのかとずいぶん悩みました。

そのような中で、播種前に全量買取契約をしているという県外の方と話をする機会がありました。ああ、こんな生産者もいるのだと教えられ、自分も安定した販売先を

探してみようと、近くにある酒造所「楯野



川酒造」(左写真)を訪れました。そこは8年ほど前から地元の農家と酒米の契約栽培をしていた

のです。

契約栽培については話が進みましたが、私の有機栽培の説明に、米粒を50%も削る酒造業界では受け入れ難く通じなかったのです。社長からはそんなに有機でなければならぬというのなら、契約は白紙に戻そうとまで言われました。仕方なく、酒米は慣行栽培にするつもりでした。

その後、私の提案した「有機米で酒」が楯野川酒造から販売先のバイヤーに伝わり、おもしろい、全量引き取るからやってみよ

うとなったようで、育苗直前に社長から「有機でやってくれないか」と申し入れをいただいたのです。長い間有機だけでやってきた圃場を慣行栽培に戻すのは何としても残

有機の純米酒を世界に広げたい——

初めての酒米づくりは山形県が育苗した

「出羽^{さんさん}燦々」を植えることになりました。

美山錦を母とするこの稲は順調に成育し、初年度にしては期待通りの酒造好適品種でありました。今年は天候に恵まれて8俵ほどの実収で芯もよく入り、品質の良い有機の酒米が収穫できたと思います。

実は私は、今までは安いパック入りの日本酒などを飲んでいました。しかし、純米吟醸酒を知ってから、その違いに驚いています。まったく悪酔いをしない、身体に良く、ほんの少しでも満足感の得られる酒だと思います。今、米だけで醸造される日本酒が改めて見直されているのがわかります。

私の育てた酒米は10月には仕込みが終わり、年内に初搾り、年末には出荷が始まると聞いています。有機米の良さがどのように酒に表れるのか、ワクワクした気持ち

念だったので、この申し入れはとても嬉しかったです。価格も有機米の値段を了承してくれ、全量買取の契約ができました。



が抑えられません。酒造りに関わっている楯野川酒造の皆さんのおかげで、きっと有機米らしい芳醇な、素敵な純米吟醸酒が生まれると思います。

和食が世界文化遺産になりました。そして日本食には日本酒がぴったり合います。私が提案した「有機米で酒」の重いが、日本を越えて世界で評価される日が来たら本当に嬉しく思います。それにしても、私の酒米が吟醸酒になるとは、生産者としてこの上ない誇りであり、携わった方々に感謝の気持ちでいっぱいであります。