

「不耕起栽培」の藤崎農場 生き物いっぱい耕さない田んぼ

第31号 2017年10月2日発行

ミマモルジュ挨拶

ホテルに宿泊客の様々な相談や
ご要望に応えるコンシェルジュがいる
ように、保育においても様々な
ご要望や悩みがあると思います。

「見守る」+「コンシェルジュ」=
ミマモルジュとして、保育に関する
ご要望にお応えしていけるよう
活動していきます。

株式会社カグヤ 奥山卓矢

田んぼを耕さないから「不耕起栽培」

藤崎農場は千葉県の香取市にあります。利根川が流れ、対岸は茨城県
稲敷市、田んぼの一部は神崎町にまたがっています。

「不耕起栽培」は、日本不耕起栽培普及会の岩澤信夫氏が提唱した
自然農法です。田んぼを耕さないから「不耕起栽培」と言います。

耕さない主な理由は、土の反転をしないことで、土中に酵素を送らず、
雑草の発芽を抑えることです。また、田んぼに一年中水を張った「沼」
状態にすることも、「不耕起栽培」の特徴です。

これによって、大量の微生物やイトミミズが発生し、生物循環が起こり
ます。微生物やイトミミズの排泄物や死骸が堆積し、これが雑草の発芽
を抑えるそうです。排泄物や死骸が自然の肥料になります。

藤崎農場さんとのご縁

きっかけは、藤崎農場からすぐ近くにある自然酒を作り続ける
寺田本家24代目当主、寺田優さんから「寺田本家のお酒は、
藤崎さんのお米を使っているんですよ！」とご紹介頂きました。

寺田本家は江戸時代延宝年間（1673～81）に近江国（今の滋賀県）
から移住して、今の地で酒造業を営むようになったそうです。
仕込水の良さや利根川の水運、米どころといった立地に着目し
以来300年以上、昔ながらの生もと造りで独自の寺田本家ならでは
のお酒を醸し出しています。



今年もたくさんの収穫に恵まれました！



5月初旬 田植え風景



田んぼ一面の苗が風に揺られています

藤崎農場を通して感じること

藤崎農場さんにお世話になって、早4年になります。田植えと稲刈りの年2回ですが、一緒に作業をさせて頂いています。

私自身、田んぼを見たことはあっても、4年前まで田んぼに入ったことはありませんでした。

作業後には皆でご飯を食べ、談笑し、暑いからとアイスやジュースを出してくれたり、帰りの車の中でお腹が空くといけないからと、干し芋やじゃがいもをいつも、藤崎さんは持たせてくれます。

本当のおじいちゃん、おばあちゃんのように温かく迎えてくれ、帰りは何だか少し寂しい気持ちにもなるのです。

この4年、一緒に田植えや稲刈りをしているタコデリオ（タコライスの移動販売をしているお店）の山口社長は「全国の玄米を食べてきたけど、藤崎農場の『とびっきり米が一番うまい!』」と言い切ります。

実家では毎日の食卓には白米で、玄米はほぼ食べたことがなく、いつかどこかで食べたときにポソポソした食感にいいイメージを持っていませんでしたが、『とびっきり米』を食べたら、白米よりも柔らかく、モチモチしてて美味しい!と思いました。

子どもとお米では違いはありますが、それでも愛情をかけ見守るということにおいては何ら変わらないのかもしれませんが。手を合わせ「頂きます!」が溢れる食卓は、とびっきりの笑顔もあるように思うのです。

(報告者：株式会社カグヤ 奥山卓矢)

●過去のバックナンバー

第28号

ドイツ大規模同窓会

第29号

第45回保育環境セミナー前編

第30号

第45回保育環境セミナー後編

<http://www.caguya.co.jp/topics/news/p9889/>



〒161-0023

東京都新宿区西新宿 3-2-11 新宿三井ビルディング 2号館 10階

Tel:03-5909-7155

毎週月曜日に配信しています。

ミマモルジュメールマガジン発行：株式会社カグヤ 奥山卓矢



メールマガジンのご登録は、
QRコードからお願いします。