

2007年(平成19年)1月11日

ブランド米作りに取り組む

小田北条米生産者組合

三越やシェルガーデンといった百貨店、高質食品量販店で販売されている「小田北条米」。

筑波山麓に広がる水田のなかでも小田地区は、良食味米産地として知られており、過去には皇室ご用達米として献上され

たこともあった。この小田地区で大規模に米作を営んでいる小田地区農業生産組合の関喜幸代表と

関喜幸代表(五十二歳)が本格的に良食味米

作りに取り組み始めたのは、いまから十年前で、そのころ農協の研修で新潟県魚沼を訪れ、現地で食味分析をしていること

を知り、早速、魚沼と同じトリーの食味計を使って毎年自身の生産したコシヒカリの数値を計測

することにした。計測は地元の農協が行い、数値によって買い入れ価格が5ランクに分かれているため食味が良いか否かで直接収入に響くためまさしく良食味米作りは毎年真剣勝負だ。

小田地区農業生産組合四名で耕作している水田は百二十鈴にもなるが、自作地は十五鈴で殆どが請負耕作のため地代として十町当り二万五千円ほど地主に支払わなければならず、一俵当り一万五

農協 関係者等
新田北条米組合



組合員の皆さん。右端が関代表