

おすすめ！  
コープの  
商品

CO-OP  
産直 秋田あきたこまち

# “立派な稲に育てたい” その思いで、毎日田んぼに向き合っています

炊きたてはもちろん、お弁当やおにぎりでも大活躍のお米。  
秋田おぼこ農業協同組合の生産者に  
「CO・OP産直 秋田あきたこまち」の生産について  
話を聞くと、稲を丈夫に育てるための  
さまざまな工夫がありました。

## “他のお米と違う”を 目指して

秋田県を代表するお米で、炊きたてはもちろん冷めてもおいしく、お弁当やおにぎりにもおすすめの「CO・OP産直 秋田あきたこまち」を訪れた秋田おぼこ農業協同組合（JA秋田おぼこ・秋田県大仙市）は秋田県内陸部（大仙市・仙北市・美郷町）を管轄しており、お米の一大産地。約2000人の生産者がいます。米農家の3代目として生まれ、就農して55年が経つ生産者の佐々木信尾さんに話を聞きました。

「食べる方が最初に口に入れたとき、これは他のお米と違うな」と感じてもらえるようなお米を目指して生産しています。あきたこまちは食感

でいうと、硬さも粘りもほぼ中間地点に位置するお米です。多くの方々に愛されるお米じゃないかなと思っ  
ています」と話す佐々木さん。75歳になる現在も、適期に、やるべきことをきっちりやる、をモットーに、  
良いお米を育てたいという情熱を持ち、毎日田んぼへ向かいます。

## 和食を堪能してほしい

米づくりは、毎年4月上旬に種籾たねもみを水に浸す作業から始まります。種籾の芽を出させ、ビニールハウスで苗を育てながら田んぼの準備（整備）をして5月に田植え、管理をしながら育てて9月中旬に収穫を迎えます。  
「田植え後は肥料をあげ、徹底した水の管理と草刈りなどをする肥培管理ひばいをします。途中、稲の茎を丈夫にするために一度水を抜きます。田んぼの水がなくなると、水を求めて根がよく伸びるんです。稲は短いと収穫する機械に引っかかりず刈り取れないので、根を丈夫にして立派な稲に育てたいですよ」と佐々木さん。作業には米づくりの歴史から生まれた工夫が詰まっています。

草刈りは虫を発生させないために大事ですが、田んぼの中にも稲と同

◀「おいしく食べてもらえるように、心(ハート)を“こめ”て作っています」と佐々木さん



