

中海は宝物

未来守りネットワーク活動記

<20>

2004年当時、未来守りネットワークの活動は農業と縁がなく、中海産海藻特殊肥料(ミネラル海藻)や海藻農法を普及させるのに、大変な苦労をしたことを思い出します。

農業に関わりのある理事、会員に紹介された農家や知人の農家を訪ねては、中海の水質浄化へ海藻採取が必要なこと、海藻肥料の歴史や特長を説明し、栽培を依頼しました。しかし、海藻農法を採用する農家は現れませんでした。

海藻農法ブランド化

ところが05年1月ごろ、倉吉市の農家から「ミネラル海藻で水稻を栽培したい」と連絡がありました。その人は幼いころ、浜に打ち上げられた海藻を祖父と一緒に採り、水田にすき込む作業を手伝ったとのこと。多くの水中生物が生息

組織設立一歩踏み出す

する水田では、春にスミレの花が勢いよく咲き、コメはおいしく、特に冷や飯の味が違ったそうです。

「もう一度そんなコメをみたい」との思いから、この年、中海産海藻肥料による水稻栽培が始まり、値が上がり、平均88点以上



新たな山陰ブランドを目指す「海藻農法普及協議会」の設立総会

になりました。点数以上に、化や経営基盤安定、就農者コメを食べた消費者から拡大を図る組織「海藻農法」こく、甘みがあり、冷え、普及協議会」を立ち上げ、たおにぎりが非常においしい、農業再生の第一歩を踏み出した。そのコメを他の農家にも食べてもらい、違いが分かった農家がミネラル海藻を使う海藻農法へ向かうようになったのです。

そして、日南町の海藻米「美里(きより)」、伯耆町の海藻米「ひな」「なかみ物語」が栽培されました。昨年は仁多米にも海藻農法が採用されたほか、野菜類、花、お茶で好評をいただきました。

山陰地区の海藻農法採用農家は、新たな山陰ブランド開発を目指しています。11年4月には、食の安全・安心を第一に農作物の差別化(未来守りネットワーク 理事長・奥森隆夫)