



Alter Weekly Order Catalogue

# ほんものを たべよう

2025. 11月4週号

提出日				
11/火	水	木	金	
18	19	20	21	
配達日				
11/火	水	木	金	
25	26	27	28	
翌々週分配達日				
12/火	水	木	金	
2	3	4	5	

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

○「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。

○「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。

○原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。

○プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

米

## 幸せ舞い込む「しあわせ米」

世界農業遺産認定地域で栽培する自然栽培米

宇佐本百姓

文責 橋口 淳子(オルター企画部)



宇佐本百姓の深見 壽孝さん有希子さんご夫妻

### しあわせ米が来た

宇佐本百姓の深見 壽孝(ひさたか)さん有希子さんご夫妻は世界農業遺産に認定された大分県国東半島・宇佐地域で自然栽培のお米「しあわせ米」を栽培しています。「しあわせ米」の由来はあるお客さんが宇佐本百姓の米が届いた時に「しあわせ米が来た」と喜んでくれたことから。それ以来、袋に印刷して送るようになりました。今では商標登録もしています。

### 世界農業遺産認定地域で栽培する自然栽培米

宇佐本百姓の田圃がある国東半島の宇佐地域は「クヌギ林とため池がつなぐ国後半島・宇佐の農林水産循環」として2013年5月に「世界農業遺産」に認定されています。

瀬戸内海気候の宇佐は雨が少なく、昔からこの地域の人々は「足りない水」と戦いながら自然の地形を活かした水田農業を営んできました。安定的に水田農業を営むため、11世紀の開田の時期から始まったと推測されるため池群は19世紀の人口増



圃場看板

### 宇佐本百姓の 自然栽培米 ★★★

●品種
ヒノヒカリ
●防除
農薬の使用はありません
●施肥
化学肥料、有機肥料の使用はありません
●除草
除草機
●種子消毒
温湯
●種子
自家採種

に伴って整備されました。地形的条件から大規模なため池を築造できなかったため、小規模なため池を複数連携させて必要な水量を確保する技術が確立され、これにより貴重な水を効率よく配分し、水不足の解消が図られています。宇佐本百姓の用水も部落に2つあるため池の水を利用しています。

### 農家は絶対嫌だと思っていました

深見 壽孝さんは大分県宇佐地域で生まれ育ち、大学院で電気電子工学を専攻、卒業後は30歳まで大阪にある農業機械メーカーでシステム開発などの職務に従事していました。実家は米を栽培する兼業農家で学生の頃や社会人になっても休日に実家に帰ると農作業の手伝いをし、農薬をマスク1つで散布してしていました。農薬を吸い込み気分が悪くなり、農家は絶対嫌だと思っていました。

### 実家が農薬を散布する兼業農家から無農薬栽培専業農家へ

壽孝さんの父順治さんは会社員でしたが、地元にはライスセンターがないことからライスセンターを自分でしようと1998年に会社を辞め専業農家になりました。その頃大分市で無農薬米を栽培している人がいると聞き、自身も出来ることからやってみようと無農薬栽培を始めました。苦労して栽培しているところを見た友人が手伝ってくれるようになり、仲間が増えていきました。

### システム開発者から農家へ転身

深見さんが30歳になった頃、勤め先で外部の講師を呼んだ講演会があり、10年後の自分をイメージしたらそのとおりになるという内容でした。当時仕事は面白かったけれど毎日働き詰めで帰るのはいつも夜中。10年後の自分を考えた時に結婚して子供が出来てもこの生活を続けるのはどうかと思ったそうです。父の無農薬栽培米を食べた消費者から「深見さんの無農薬米やったら食べられる」という感想を読んだ時、慣行栽培の米農家は嫌だけど無農薬で米を作る農家だったらやってみたい。人に感謝される農業はいい仕事だと感じたそうです。また、両親が無農薬で米を作るようになり何年目かに台風が来た時、周囲の慣行栽培の稲は皆倒伏し被害を受けたのに、父の作った無農薬の稲は倒伏してもすぐに立ち上がり全く被害が無かったことも農家になるきっかけとなりました。

米どころ富山県出身の有希子さんの実家も兼業農家。富山の米は一番美味しいと思っていましたが、義父が送ってくれる大分の無農薬米がすごく美

味しく、宇佐は環境もよいことから農家になることに賛同し、結婚してすぐの頃、農家を継ぐため壽孝さんと実家に移り住みました。

### 環境に負荷をかけない米作り 有機 JAS 認証も取得

深見さんが実家をついで現在23年目、16反ほどの水田を自然栽培しています。肥料も農薬も一切使わず、育苗から収穫まで土に混ぜるのは稲わらだけ。天敵のジャンボタニシは冬に土深く潜って越冬しているところを田んぼを深く耕し、土を寒さにさらすことで農薬を使わず駆除しています。品種はヒノヒカリで種は自家採種20年以上の籾を使用しています。

圃場管理は前職の経験を活かし、自作ソフトウェアで日々の栽培管理をしています。田んぼには区画ごとに品種と種の自家採種年数または自然栽培経過年数の短い方の年数を表示した看板を立てて、その田んぼが自然栽培何年目の田んぼかでグレードを分けています。オルターに出荷していただく米はしあわせ米の最高級グレード、自然栽培歴10年以上の「もとしあわせ米」です。有機JAS認証も取得しています。

### 地域全体を自然栽培にしたい

以前、近隣の小学生と田んぼの生き物調査をした際、小さな丸いプラスチックの粒がたくさん出てきたことがありました。調べると化学肥料をコーティングするためのプラスチックのカプセルでした。もう何年も深見さんが自然栽培している田んぼからでてきたもので、10年以上前に使われた殻が分解せず圃場に残っていました。慣行栽培では毎年このカプセルが散布されてしまいます。壽孝さんは今後更に栽培面積を増やし、自然栽培する仲間も増やし、地域全体を自然栽培にして世界農業遺産である圃場を守りたいと考えています。

### 六次化にも取り組んでいます

「しあわせ米」を原料とした加工品も加工専門業者に依頼し製造しています。玄米ぼんせんべいは「しあわせ米玄米」と大分県産の自然海塩「なずなの塩」だけでできた素朴なおやつです。ほんのり塩味でサクサク軽い食感。スープに浮かべたり、料理にアレンジしたりするのもオススメです。

深見さんのオルターへのご紹介は世界農業遺産を巡るツアーを主催し、宇佐地域を訪ねたオルター顧問の山本 朝子先生からです。