



農業や化学肥料を  
減らした酒米収穫  
◆焼津市 J A大井川焼  
津地区酒米研究会は、環境に  
やさしい農業を目指し、農薬  
や化学肥料を減らした酒米  
作り

に取り組んでおり、これらを醸造した地酒が人気を集めている。

同研究会は、県から「エコファーマー」に認定されて2年目。会長の梅原利浩さん（46）らが「農業は地球の恵みをもらっているので、地球を大切にしないといけない」と始め、現在、会員は焼津市内の農家12人。県内11か所の蔵元が、その酒米で酒を追っている。

今月上旬、研究会員と蔵元、酒販店など関係者約30人が集まり、会員の田んぼの一つで稲の刈り入れを行った。研究会では五百万石と山田錦を主に栽培しているが、この日刈り取られたのは「静系88号」という山田錦から突然変異で生まれた品種

## ほのぼの@タウン

丈が短いので倒れにくく、育てやすいという。会員らは、くわやコンバインで、黄金色に実った稲を収穫していったII写真

志大泉酒造（藤枝市）専務の望月雄二郎さん（37）は「たんぼが近場にあり。酒の作り手も安心感が持てます」と語り、静岡市清水区の酒店経営篠田和雄さん（45）は「農家の米作りへの愛着と蔵元の熱心さをお客さんに伝えたい」と話す。

地元の産品を地元で消費する「地産地消」を目指し、これからも酒米研究会は安全な農業を続けていく。来年早春の新酒の出来上がるのを心待ちにしながら。

（杉井恵美里）

\*タウンリポーターのコーナー\*  
2005.10.20 読売新聞