



株式会社荒川アグリ  
住所 東山田2973  
電話 78-1571

オンラインショップ▶



おいしいお米の秘訣は  
地域とのつながり

新和田  
染谷益男さん(65)  
佐代子さん(61)

**地** 下100メートルからくみ上げた井戸水で「コシヒカリ」と「ミルククイン」を栽培する

染谷さん。水の温度をコントロールした米作りができるようにと先代から井戸水栽培を始めました。

まだ寒さが厳しい2月から染谷さんの米作りは始まります。冷たく澄んだ井戸水を使うことにより、稲の育ちが良くなるほか、早い時期から栽培できるところも利点です。8月中旬になると早くも稲刈りが始まり、精米から袋詰めまで全て自宅でいうことで、収穫した翌日には商品として道の駅に並びます。

染谷さんにとって農業で一番大切なことは地域とのつながり。インターネットでも調べられる時代ですが、地域に合った栽培方法やおいしいお米を作る秘訣は、その地域で昔から米作りをしてきた先輩農家からしか得られません。

自分が育てたお米を毎年選んでくれる人がいることが、最高の喜びだと話す染谷さん。奥さまの佐代子さんと二人三脚で、これからもおいしい米作りに挑戦していきます。

お客様の声に耳を傾け  
新しい品種に挑む

東山田  
株式会社荒川アグリ  
代表 荒川一幸さん(65)

**温** 暖化による高温や、病気への抵抗性が強い「にじのきらめき」という新しい品種の栽培に力を

入れている荒川さん。一粒一粒が大きく食べ応えがあり、艶のある美しい炊き上がり特徴のお米で、昨年試験的に栽培したものをお客さんに試食していただいたところ、とても評判が良かったそうです。

私たちの食卓に欠かせないお米ですが、普段何気なく食べていると、そのおいしさが分からなくなってしまうことはありませんか。荒川さんは、米作りにおいては常に食味を重視した栽培を心掛けています。普段とは違う品種を食べ比べてみることで、米の違いや特徴が分かり、自分に合った品種を見つけることができますと話します。

生産者の高齢化や取引価格の低下など、昨今の日本の農業を取り巻く課題は数多くありますが、そんな時こそ、農業を通じてさまざまな業種との付き合いが大切だと語る荒川さん。おいしいお米を食べてほしいという思いを胸に、これからも愛情を込めて生産に励みます。