

流れの  
先に

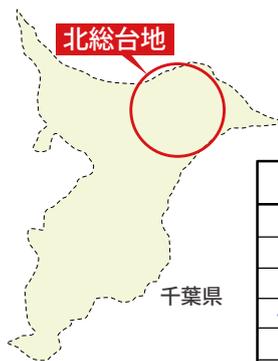
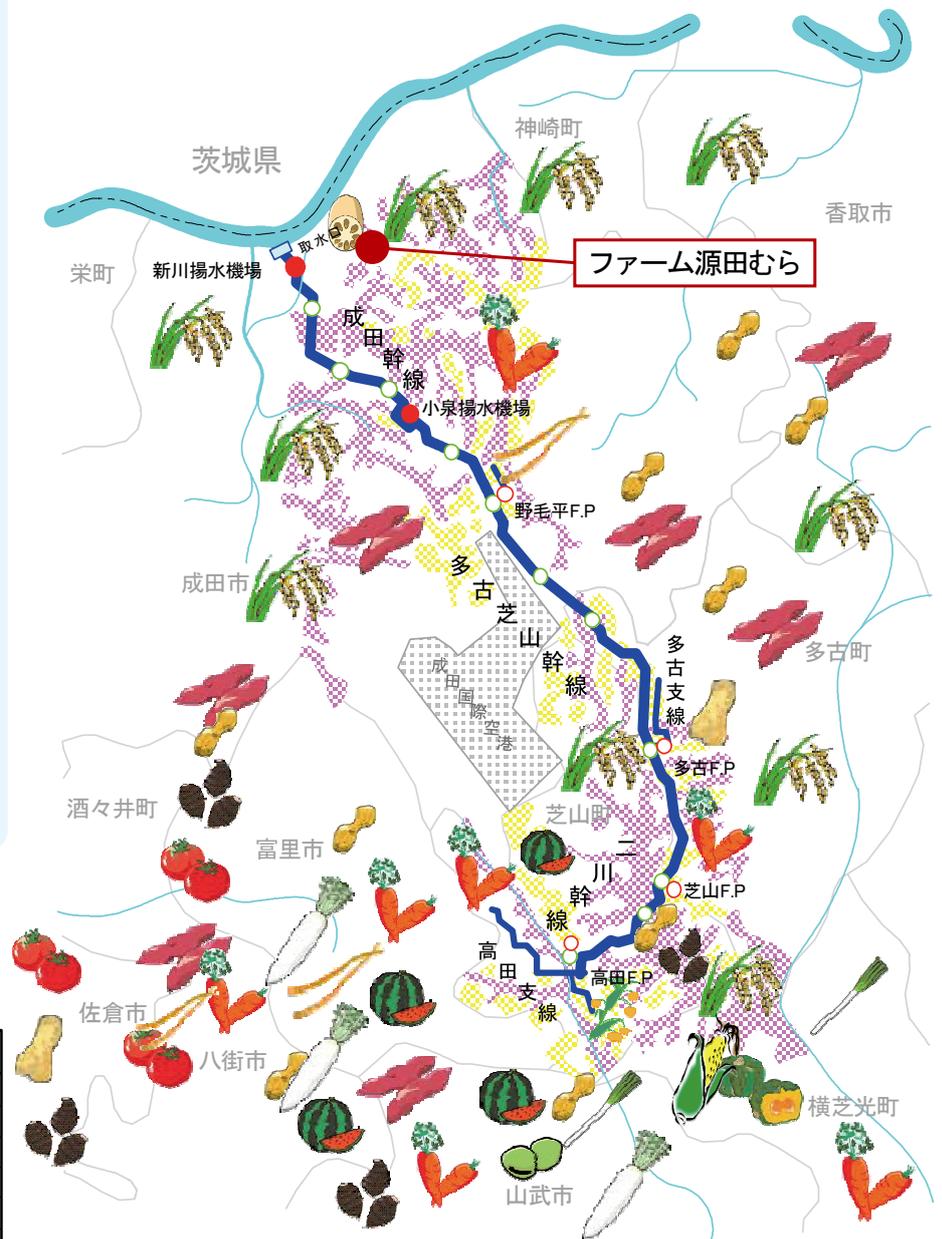
# 成田のお米

～美味しいお米をいち早くお届け！～

成田用水は、千葉県北部に広がる北総台地を潤す用水路です。北総台地は関東ローム層に覆われ、日照りが続くと土地が極端に乾燥する一方、谷間の小規模な水田は、年間を通して湛水している強湿田（谷津田）でした。そこで、台地の北側を流れる利根川の豊かな水を北総台地に運ぶ成田用水事業や、併せて暗渠排水工事などが実施され、以前から作られていたさつまいもや落花生などの乾燥に強い作物の他、現在では、大きな水田による米作りのほか、大根やにんじんなどの野菜、花卉などの栽培も盛んになっています。

今回は、成田市の旧下総町地区で米作りを営まれている「ファーム源田むら」の鈴木さんを訪ねました。

## 北総台地の農産物



凡	例
●	揚水機場
○	ファームポンド(F.P)
○	分水口
—	用水路(幹線・支線)
■	水田受益地
■	畑受益地

## 温暖な気候を活かした早場米の産地

温暖な気候と首都圏に位置するという立地条件の千葉県は、農業産出額が全国第3位を誇ります。そんな千葉県は、東日本のどこよりも早く田植えがはじまり、どこよりも早く収穫することが出来る“早場米”の一大生産地でもあります。千葉県成田市から美味しくて豊かな実りをいち早く消費者の元へお届けするファーム源田むらの米作りについて聞いてみました。

## 少人数で大規模に

ファーム源田むらでは、およそ30ヘクタールの水田でコシヒカリの他、ひとめぼれやあきたこまち、もち米も作られています。「収穫時期などの繁忙期には、孫や近くの人にも手伝ってもらいますが、ふだんは5人でやってます。」と鈴木さん。少人数で大規模に米作りをされる上で、どの様な工夫をされているのか聞いてみた。「色々な種類の米を作ることも工夫の一つです。米の品種によって、田植えや収穫の時期に違いがあるので、作業時期をずらすことが出来るのです。」と教えていただきました。

取材当日に見せていただいた大型の乾燥機も作業の効率化に役立っています。昔は天日干しで行われていた収穫後のお米の乾燥作業が、10~12時間ほどで指定した水分量に乾燥させることが出来るほか、品質の安定化にもつながっています。



大型機械による乾燥作業



昔ながらの天日干し

## 成田用水によって米作りが変わる

「少ない人手で米作りが出来るのは、成田用水のおかげでもあるのですよ」と鈴木さん。どういうことだろうか？「昔は、この辺りは水が少なく、ため池の水や地下水をくみ上げて使っていました。日照りが続くと周りの農家と水の取り合いをやったものです。それが、成田用水が供給されるようになり、安定して水を使えるようになりました。さらに排水路の工事等が行われたこともあり、昔に比べて1枚1枚の田んぼを大きくすることが出来るようになりました。結果的に機械の導入も進み、少ない人数で米が作れるようになったというわけです。」

## 美味しいお米を届けるために

成田用水によって水の安定供給が図られたとはいえ、もちろん悩みもあります。「美味しい米作りには、水の管理が欠かせません。田んぼが大きくなったことにより、風が吹くと水が吹き寄せられ一方に偏るといようなことも起こります。また、排水路の改良が進み、昔ほどではありませんが、大雨が降ったときの排水には、今でも悩まされることがあります。」と鈴木さん。

大規模な米作りならではのご苦労も。「一番負担に感じているのは草刈りですね。トラクターでやっていますが、中には竹や木が生えてくるところもあります。日当たりが悪くなると、味や収穫量に影響するので放置は出来ません。」

様々な工夫やご苦労と温暖な気候のおかげで、今年も美味しいお米がいち早く届けられました。美味しいお米をお腹いっぱい召し上がれ！



お世話になったファーム源田むらの鈴木さん

## ○編集後記

今回の取材では、ファーム源田むらの鈴木さん及び成田用水土地改良区の皆さまに多大なるご協力をいただきました。この場を借りて、厚くお礼申し上げます。