

10年かけて見てきた
これが実際の
自然栽培米水田の現場

自然栽培米専門店ナチュラルスタイル

1. 代表挨拶



自然栽培米専門店ナチュラルスタイルの井田です。
ここでは私が**10年以上**かけて見てきた自然栽培米水田の実際の現場を皆様と共有いたします。

無農薬・無肥料と聞いてどう思われますでしょうか？
日本の**99.5%**の農地で農薬を使用しています。残りの**0.5%**の農地は無農薬ですが、ほとんど肥料を使用しています。無農薬・無肥料のお米は非常に少ないのが現実です。

私はミクロネシア連邦国のポンペイ島で自然と共に生きる民族と2年間生活をした後に、**自然からとれた「本物の食べ物」**を強く意識するようになりました。日本で探し回り、辿り着いたのが「自然栽培農産物」でした。
自然栽培米は、現代農業では非常識と言われますが、私がどうして自然栽培米のみを届けるのか？**10年**かけて実際に見てきた自然栽培米水田の現状も含めて共有できればと思います。

2. 種粃の違い



自然栽培米農家のこだわりは「種粃」から始まります。一般に種粃は JA(農協) や種苗業者から購入します。その方が初期成長が良く、均一な生育をするからです。

しかし、私たちは農薬や肥料を使用しない自然栽培米水田で育った稲から自家採種して翌年用の種粃にします。なぜかという**全ての農産物は一粒の種粃が源**となっているからです。

農薬や肥料を使用してできた種粃だと、農薬や肥料の影響を種粃に残しています。また、植物は、その生育環境で育った遺伝子を次世代に引き継いでいきます。

つまり、自然栽培米農家さんは、純粹で逞しい遺伝子を持つ種粃で稲を育てたいと考え自家採種を重要視しています。

3. 田植え後の比較



左側:自然栽培米 右側：慣行栽培米

一般の米農家さんに自然栽培米作りを依頼しても首を縦には振りません。自然栽培にしようとする米農家さんはガラッと意識転換をする必要があるからです。

一般に多くの米農家さんは早植えしますが、自然栽培米農家さんは遅植えの方が多いです。その理由は、遅植えの方がウンカの被害を避けれると経験的に知っているからです。

無肥料かつ遅植えなので田植え後の風景は大きく異なります。この田植え後の見た目の違いは、始めはストレスなのです。周りの米農家さんからは「大丈夫かい？貧相だねー」と言われることもあります。しかしこの時期は、**目に見えない根っこを伸ばしている**のです。地上部の見た目ではなく、目に見えない根っこをじっくりと育てているのです。

4. ウンカの被害比較



左側:自然栽培米 右側：慣行栽培米

稲の害虫で有名なのがウンカです。

上の写真は一般には信じがたいかもしれませんが、私は多くの自然栽培米の現場を見てきましたがこれが現実です。

自然栽培米水田と農薬や肥料を使用する慣行栽培米水田を比較すると自然栽培米水田の方がウンカの被害を受けません。一般の米農家さんは「無農薬にするとウンカの被害が広がる」と言います。しかし現実とは逆なんです。**農薬・肥料を与えるから虫が大発生**して広がるのです。

これは当たり前です。人間で考えると分かりやすい。肉類(肥料)を大量に摂り薬漬け(農薬)の人と自然の食べ物を食べて薬に頼らない人ではどっちが健康体でしょうか？自然栽培米は人間でいうと体の抵抗力がある健康体と同じなんです。

5. 台風の影響比較



左側:慣行栽培米 右側：自然栽培米

日本の稲作の収量に影響を与える一つが台風の影響です。収穫前の9月末から10月初めまで日本には台風が来ます。これも私が現場をまわる中でよく目にしてきた光景です。自然栽培米の稲は、根が張っているため**台風が来ても倒れにくい傾向**にあります。

一方、肥料を使用している水田では地上部の生育を重視しているために地上部の見た目は良いのですが、根の張りが弱い傾向のため倒れやすい傾向にあります。

私たちは、遅く育った力のあるお米を食べて頂きたいと思っています。どちらが根をよく張り遅く育っているのか、台風後の稲の状況からも垣間見ることができます。

6. 収穫時の稲の色



左側:自然栽培米 右側：慣行栽培米

私の好きな季節は？と聞かれたら秋と答えます^^

私が体感している自然栽培米水田の収穫時の雰囲気を感じてほしいと思います。

自然栽培米水田の稲の大きな特徴は、なんといっても色です。自然栽培米は、**無肥料のため緑が抜けて美しい黄金色**になる傾向にあります。慣行栽培米では、肥料を使用するので緑が残っている所が多いです。

緑色の濃さは、タンパク質含有量に比例しており、お米のタンパク質含量が多いとお米の食味を落とします。

自然栽培米は、無肥料のため一般にタンパク質量が低く仕上がります。私たちは、美味しいお米を作るには無肥料栽培は大事な要素だと考えています。

7. 根の違い



自然栽培米の根

慣行栽培米の根

左側:自然栽培米の根 右側：慣行栽培米の根

上の写真は、非常に珍しい写真です。普段、根っこを掘り返すことはしませんが、以前自然栽培歴5年以上の稲と慣行栽培米水田の稲の根っこを掘り返したことがありました。

一般に目に見えない地下部を目に見えるようにした例です。根量の違いがお分かりになりますでしょうか。自然栽培米の方は、**太根だけでなく細根も多い状態**です。また、よく見ると分かるのですが土の質が異なっていました。自然栽培米の方の土は柔らかくてスコップが入りやすかったのです。

農業において、目には見えない根っこが非常に重要です。無農薬・無肥料にすると根っこをよく張り、そして根の周りに土壌微生物達が集まることで土が柔らかくなっていくのです。

※土作りは一朝一夕ではできません。この土壌環境を作るには、農家さんの栽培技術や知恵が必要となります。

8. 生物量の多さ



私は、よく自然栽培米水田に写真を撮りに行きますが、よく感じるのが**生物達の命が豊か**です。生物量の多さは、自然栽培米水田の特徴です。クモやヤゴ、テントウムシ、カエル、バッタなどがよく現れます。

ある自然栽培米農家さんが、一般の慣行栽培米農家さんも含めて10件ぐらいで生物調査をしたことがありました。その結果、3番目に生物量が多かったんです。“なんだ3番目か～”と思うかもしれませんがこの話には続きがあります。1番目、2番目と生物が多かった水田は、その年ウンカの被害で全滅となりました。そう、ウンカだけが多かったのです。

自然栽培米水田は、ウンカも多いけど益虫も多く、被害を受けなかったのです。これが「生物多様性の大事さ」です。農薬を使用しないことで多様な生物層を作っているのです。

9. 腐敗実験



自然栽培米農家さんが、自然栽培米、慣行栽培米、市販のおにぎりで腐敗実験をした結果です。

3種類のお米を瓶に入れて10年間保存をしました。

※今回の比較実験は上記のようになりましたが、全ての市販のおにぎりで上記のようになるとは限りません。

自然栽培米のご飯の特徴は、粒が残っていることです。**米粒の細胞がしっかりとしている証拠**だと思います。無農薬・無肥料の環境下がお米を遅くしていると考えられます。

食べ物は私たちの体に入り腸で吸収されますが、どのようなお米が体に入るのかは非常に重要な事だと思っています。私たちは農薬や肥料と不自然な物を使用しない自然栽培米で体を作って頂ければと思っています。

10. 食べ物とは



最後に私たちは食べ物を単に空腹を満たすものや栄養素を摂るためだけのものとは考えていません。

私たちは**食べ物は「エネルギー体」**だと考えています。

お母さん・お父さんが作ってくれた食事やおにぎりがなんだか美味しくくて心も満たされる経験をしたことがないでしょうか。作り手の想いが入っているからです。

そのため私たちは無農薬・無肥料で作物自身が自分の力で逞しく育ち、かつ農家が想いを込めて作った農産物を厳選してお届けしようとしています。

今回は、私が10年かけて見てきた実際の自然栽培米水田の現場を見て頂きました。自然栽培米水田の世界を少しでも感じて頂けたならば幸いです。食の漢字は、人を良くすると書きます。本来の食が溢れる日本を創っていきたいと思います。

自然栽培米専門店 ナチュラルスタイル



ナチュラルスタイルが選ぶ
日本に残したい農産物

ナチュラルスタイル代表井田が実際に田畑をまわり
厳選した自然栽培農産物をお届けしております。

ホームページは下記のキーワードでご検索下さい。

ナチュラルスタイル 自然栽培米

検索

ナチュラルスタイル

<https://natural-style.shop>

※簡単にご購入して頂く方法として
上記URLを

PCの場合、「ブックマーク」にご登録下さい。

スマホの場合、「ホーム画面に追加」して下さいませ。

ご希望の商品は、検索キーワードより農家名を入れて見つける
事ができます。