

学校給食 お母さんは ここが知りたい

南国市の学校給食に出る米は
南国市でとれた米ですか？

高知県学校給食会に問い合わせると、年間600t近いお米が学校給食で食べられています。県内産の米が供給されていますが、南国市の米が南国市の給食に出るというシステムにはなっていません。6月は中村、7月は宿毛地区でとれた米でした。南国市でとれた米が出ることももちろんあります。銘柄は黄金錦、日本晴れです。

無農薬米（または減農薬米）を学校給食に取り入れるのは難しいですか？

学校給食法に基づいて、主食には補助金が出ていますので、特別な米を南国市の子供たちにとっては難しい問題があります。例えば、南国市では年に約38tの米がいらしますが、量が確実に手に入るか、価格が高くなる分はどこが負担するか、補助金はどうなるかなど、かなり大きな山が立ちあがっています。

南国市民の素朴な疑問

Q. 南国市でとれたお米の主な出荷先は？

A. 早稲は80%が県外（大阪、名古屋、東京方面）で、残りが県内。中稲は全て県内へ出荷。

Q. 南国市でとれるお米にはどんな銘柄がありますか？

A. ナツヒカリ（超早場米）
コシヒカリ（早場米）
コガネニシキ（中稲）

Q. これからの南国市の米作り、生残りの方法は？

A. 早場米に重点をおき、適期適防除を行うことにより品質のよい1等米を90%以上とれるようにする



シーズン中は大忙しのライスセンター



南国市のお米

田んぼに私たちが食べているお米。このお米にも歴史があり、たくさんのお米の努力と工夫によって稲作は受け継がれてきました。米の足に思いを込めて、今年も昨年の分を取り返せるでしょうか。

ライスセンターはフル操業

猛暑の中、今年もJ A南国市のライスセンターは、連日フル操業をしていた。

市内の農家や機械屋（刈り取り委託業者）から持ち込まれた生もみは、計量後、乾燥機に入れられて一晩中乾燥され、続いてもみすりが行われ、30kgの袋詰めになっていた。この間約16-17時間、行程のほとんどが自動化されている。1日

の処理能力は野田、三和両舎合わせて生もみ130t（玄米約3,000袋）、一夏で2,700t（65,000袋）で、市内の稲作面積の半分近くがライスセンターのお世話になっているので、ピーク時には、乾燥機が満杯になり刈り取りの計画調整が頭痛の種とか、また、夜間も徹夜で乾燥の

状態をチェックしなければならないなど、職員の方々は大変なご苦労をされていた。

生産された玄米は、早場米として県内市場はもちろん、大阪、名古屋方面に出荷されているとのことである。

再生稲について

二期作のヒントとなった再生稲は、昭和43年から取り組んでいる橋詰之夫さんを稲生に訪ねた。

橋詰さんは、愛知教育大学の山本武雄教授の指導を受け、安全で安く、おいしい米をモットーに生産にはげんでいる。昨年は二期作で再生稲が目玉され、講演や取材などで大変忙しかったとのことである。

「再生稲はおいしくないと言われるが、それは再生した稲を放任のまま収穫したためで、ちゃんと水管理、施肥管理をすれば、おいしいお米がとれます。高知ではヒツテ、宮崎ではシツテと呼ばれていますが、「ひこばえ」が本来の言葉とされています。再生稲のきっかけは、早稲の収穫と二期作の準備との労力の軽減のためでした。

現在早稲の収穫も終わり、再生稲が力強く成長してきています。機械刈りで10a当たり300kgを目標に、これからはしんどがなく、損のない再生稲の栽培と普及に努めたいと思います」

米作りの歴史

稲作の始まりは、紀元前2世紀前後弥生時代にさかのぼる。市内の田村遺跡から出土した土器には、もみ痕があり、水田跡やそこに残された弥生人の足跡から、当時すでに稲作が行われていたことは実証されている。

時代は下り、江戸時代の米作りはどうだったのだろうか？二代藩主山内忠義の厚い信頼を得て奉行職に就いた野中兼山によって、広い新田が開かれた。物部川に山田堰を築き、舟入川などの用水路を引いたので、流域は能成地から穀倉地帯となる。香長平野の二期作は宝暦年間に始まり、肥料としての石灰に関連して、文化文政のころ盛んになった。1回目の収穫は年貢にとられ、農民は切り株から出る「ひつて」を食糧として飢えをしのいだ。

明治時代後半には、二期作の本格的な研究がされはじめた。長岡郡稲生村（現南国市稲生）の篤農家吉川順次という人が、5年余りの歳月をかけ「女笠早稲」を作った。また、土佐郡森村（現土佐町非川）の式地龜七が伊予宇和島種から作り出した非川晚稲を、長岡西山の井口卯吉が二期作として成功させた。その後農事試験場で改良され、大正9年、女笠121号、同11年に市川44号として原種決定され、二期作は全盛を迎えること



6月、浜改田の一斉防除

になる。脱穀機やもみすり機も導入され、二期作の面積は飛躍的に伸びた。（昭和7年には6,000ha）戦争で一時停滞したものの、戦後再び盛んになる。昭和40年代には急速に機械化が進んだが、

45年から天の生産調整が行われ、米と米の二期作は急激に衰退して、米と野菜作りに移っていく。現在県全体で二期作の面積は4haである。

米作りの歴史をふり返ってきたが、平成6年7月30日付け高知新聞では、「食管廃止、流通自由化へ」という見出しで報道されたように、食管法の見直し案が国会に提出されることになり、これからの米作りもまた、大きく様変わりしそうである。米作り農家はもちろん、消費者である私たち一人ひとりに今、改めて瑞穂の国日本に住む意味を問われているのではないだろうか。