



「玄米黒酢」の散布作業



玄米黒酢を農薬の替わりに水稲へ散布

もみ殻牛ふん堆肥の普及とともに、農産物のブランド化を進めるうえで、もうひとつの重要な取り組みが、農薬を極力使わない農産物づくりです。そのため市では、一般農家が栽培する水稲に対しては、ヘリコプターによる農薬の空中散布を平成18年から取り止めるとともに、農薬の替わりに玄米黒酢を使った米作りを支援していこうと、取り組みを進めています。

病原菌の減少に効果を発揮

野田産農産物のブランド化を進める中で、市は、農薬に替わる病気が対策として、玄米黒酢農法に着目しました。

これは玄米黒酢に含まれる酢酸が持つ殺菌効果を利用して、病原菌を減少させたり、アミノ酸などの成分により、強く健やかで病気に負けない稲を育成しようというものです。

そこで「野田市農業資材対策協

議会」は平成20年、玄米黒酢農法の効果を確認するため、木野崎柳耕地で栽培実験を行いました。

結果、黒酢を4回散布することで農薬散布1回分と同量の収穫があり、栄養成分でも一般的な流通米と同等の出来となりました。

黒酢特別栽培米生産を本格化

結果をふまえて市では、農家が黒酢の購入や散布にかかる費用を補助する制度をつくりました。

また今後は、玄米黒酢農法を土台に、地域ぐるみで特別栽培米の生産に取り組みを仕組むにつくり、安全・安心な野田産米の安定供給を目指すことにしました。

特別栽培米とは、県が定める標準的な栽培方法に比べ、化学肥料と化学合成農薬を5割以上削減して栽培した米のことです。

平成21年は、木野崎、目吹、船形の3地区の耕地で、玄米黒酢農法での米づくりの生産を始めます。

また、生産された米がエコ農産物としての認定も受けられるよう、産地指定の申請やエコファーマー認定の申請など、必要な手続きが同時に進めています。

玄米黒酢農法とは

玄米黒酢農法は新潟大学と、みそ製造会社の石山味噌醤油(新潟市)が平成10年ごろ開発しました。食酢に含まれる酢酸には病原菌を減らす効果があり、平成15年には農水省の特定農薬に指定されています。また、黒酢には普通の食酢よりもアミノ酸やミネラルが豊富なため、有用微生物の繁殖を助ける効果も高いとされています。すでに新潟県や秋田県の稲作農家で導入されていますが、市町村などが助成する例は珍しい取り組みです。