

公益財団法人 四万十川財団

TEL 0880-29-0200

FAX 0880-29-0201

Mail office@shimanto.or.jp

URL http://www.shimanto.or.jp



## ■風景を守り、次世代につなぐ米作り（中土佐町大野見）

四万十川の源流域、中土佐町大野見地区に、自然環境に配慮し皆に愛される米作りに取り組む「おおのみエコロジーファーマーズ」というグループがある。大野見と言えば知る人ぞ知る優良な米の産地であり、食味ランキングで特Aの米（基準米より特に優良なもの）を産出する数少ない生産地である。おおのみエコロジーファーマーズでは、そんな大野見米の評価を高め、確立し、消費者に選ばれる産地を作ること、また、環境と調和した栽培や消費者との交流、経営の安定など魅力ある稲作を展開することで地域農業を次世代へ繋げることを目的とし、50代～70代の男女6名で活動をしている。

具体的な活動内容として、農薬や化学肥料の使用を抑えた特別栽培の実施の他、よろずA Iの使用や水質調査が挙げられる。

### i) よろずA Iの使用

よろずA Iとは、食品（納豆やヨーグルトなど）を原料に作る環境浄化・微生物資材である。もともとは「えひめA I」として愛媛県で開発されたものであるが、開発者の熱い想いにより、特許はとられず作り方が一般公開され

ている。そのおかげで、四万十でも「しまんとA I」「ミラクルやまちゃん」と名前を変え、流域のあちこちで、ぬめり取りや消臭効果を期待して活用されている。

おおのみエコロジーファーマーズでは、稲を丈夫にすることと廃水を浄化し川を保全することを目的によろずA Iを利用している。土づくりの際に散布すれば、微生物の発酵分解作用により土壌が育てられ、稲の生育成長に直接的あるいは間接的にプラスの効果が見込まれる。いわゆる「ぼかし肥」のような役割だ。また、代掻きの際に利用すれば、微生物の分解作用により廃水を浄化することができる。

目の届かないところで作られた化学薬品よりも自分達で作ったよろずA Iを積極的に使うことで、人体にも環境にも負荷をかけない米作りを実現している。

### ii) 水質調査

地元の小中学生や大学生、企業を対象に水生生物の採取と透明度の測定による調査を行っている。自分たちが口に入れるお米がどんな水を吸って成長しているのかを目で見て理解すること、

健康な田や川には多様な生物が住んでいることを理解してもらいたいという狙いがある。日々の保全活動のおかげもあり、水質階級は最高ランクのI、透明度は12mという驚くような結果をたたき出すこともあるそうだ。ちなみに、当財団でも流域の各地で同様の水質調査を行っているが、平均すると水質階級はII、透明度は約8mという結果になることが多い。僅かな差のように思うが、実はこの差を埋めることはそんなに簡単なことではない。

水質調査を通して、大野見米の評価を高め、未来を担う子ども達にその良さを知ってもらい、環境保全への意欲感心を高めてもらうことができる。また、子ども達が田や川で調査することを心待ちにし、存分に楽しんでくれることが活動の支えにもなっている。

おおのみエコロジーファーマーズでは、他にもイベントで米の品評会を開催したり、どぶろくを販売するなどして大野見米のPRを続けている。新米の美味しい季節。ご自宅用に、ギフト用に、四万十の清粒を手にとってみてほしい。

## ■大野見米にはこれ！ご飯がすすむおかずレシピ (高知県立大学 COME★RISH)



調理時間 5分～10分 大野見米と高知特産しょうがの絶妙コラボから  
**しょうが風味の油みそ**

**【材 料】**  
みそ 100g ツナ缶 1.2缶 砂糖 大さじ3  
みりん 小さじ1 すりおろししょうが 小さじ3

**【作り方】**  
① フライパンを中火に熱し、温まってきたらツナ缶を油を切り身に追加で入れる。  
② パチパチと音がしてきたら、みそとみりんを別々、ツナ缶と混ぜ合わせる。  
③ 混ぜたら砂糖を別々に分けて混ぜ合わせ、軽く煮とまるようにするまで熱し続ける。  
④ 火を弱にし、すりおろしたしょうがを加え混ぜ合わせる。

**【ごはんとの相性・ポイントなど】**  
砂糖は白砂糖よりも黒糖やキト砂糖の方が、味がなじんで美味しい！  
しょうがは、生を身のおろしたものを使うと美味しい！  
醤油で、もっちり感が生まれる。  
漬いたお肉、野菜との相性バツグン！

1食分  
136kcal  
たんぱく質 27.8g  
脂質 23.4g  
塩分 2.0g

高知県立大学健康栄養学部で管理栄養士を目指す学生達が、大野見米の普及のためにと立ち上がった。

2013年6月の田植え体験に参加して以来、大野見米を応援したいという気持ちから”おかずレシピの研究”に取り組んでいる。

しょうがや七面鳥、シイラといった大野見また高知の食材を使用しているだけでなく、カロリーや塩分含有量等の計算も行われており、おいしく健康に食べられるレシピとなっている。研究されたレシピは助成金を活用して冊子にまとめられており、現在第3弾まで



作成されている。また、イベント時には大野見米の食べ比べやおかずの試食、作成したレシピ集の配布等も行っている。

授業の一環ではなくあくまで自主的に関わってくれているCOME★RISHの学生達。これからも彼女たちの応援を続けていきたい。



## 募集



### 【源流点ウォーキング】

四万十川の源流点を目指して全長 16km のウォーキングにチャレンジします。休憩所ではおいしいご飯と源流茶、満点の星大福なども用意。さあ！健脚自慢、集まれ！

日 時：平成 27 年 11 月 8 日 (日)  
場 所：津野町船戸  
参加費：3000 円 (弁当・保険・おもてなし込)  
メ 切：平成 27 年 10 月 27 日 (火)  
申込・問い合わせ  
090-4472-8291 (せいらんの里)

### 【四万十樵養成塾】

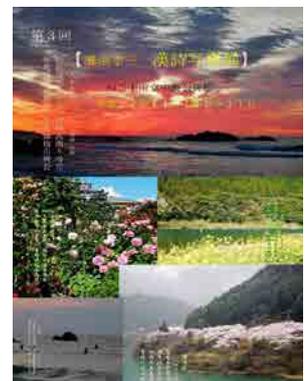
チェーンソー講習会を開催します。チェーンソーを扱ってみたい方なら女性、未経験者どなたでも大歓迎！座学・実技ともに基礎からじっくり学べます。

日 時：平成 27 年 12 月 4 日 (金) から 6 日 (日)  
場 所：津野町船戸せいらんの里  
参加費：19,100 円 (宿泊費込)  
※通われる方、食事持参の方は宿泊費・食費不要。テキスト代 2571 円のみ。  
メ 切：平成 27 年 11 月 18 日 (水)  
申込・問い合わせ 0880-29-0200 (四万十川財団)



## イベント情報

### 【溝淵幸三 漢詩写真展】



浜の亀ラマンが撮影した写真と漢詩をコラボした展示会が開催されます。一人でも漢詩と漢詩写真に興味を持ってくれる人が現れたら大成功。是非お立ち寄りください。

日 時：平成 27 年 11 月 1 日から 17 日  
場 所：四万十市立中央公民館ロビー  
入場料：無料

～情報募集～

清流通信で取り上げてほしいことや、イベント・募集情報等がありましたら下記までご連絡下さい。宜しくお願致します！

[office@shimanto.or.jp](mailto:office@shimanto.or.jp) (清流通信担当)