

はざかけ・天日干しする黒米



黒米、農薬や化学肥料使わず 手で植え 収穫後ははざかけ



【埼玉】川越市にある小江戸南古谷農園の田中邦和さん(45)＝写真＝は、地球にやさしい農法で黒

川越市 田中さん

地球にやさしい農法で食育

米やマコモを生産し、食育活動を行っている。同園は500年続くお米農家。田中さんが同園を継いだとき、「誰のため、何のために農業をするのか」を自らに問い、自身の農業の本質を追求した。その後「自然の恵みに感謝してこころでお米を創り、遊ぶ・真似ぶ

・学ぶ」の思いに至り、「未来の子どもたちのために、良い地球環境を後世に伝えること」を目的と定めた。

田中さんが作る黒米は栽培期間中に農薬や化学肥料を使わず、苗を一本ずつ手で植える。収穫後ははざかけし、天日干しでじっくり乾燥させる。そうして作った黒米は白米と炊くと鮮やかな紫色になり、もちもちとした食感でかむほどに甘みと香りが広がる。

田中さんは子どもたちへの食育活動にも力を注ぐ。今年5月には地元写真館と共催で、遊びながら学ぶ食育イベント「Drongo」を開催し

た。参加は約200人。大人から子どもまで泥にまみれ、全力で田植えや泥遊びをした後、地元食材を使った黒米カレーやマコモ茶が振る舞われた。泥だらけになった参加者からは「遊園地も楽しいけど、それとは違う楽しさだった」と聞いたという。ここにも田中さんが追求した農業への思いが込められている。

川越市初のみどり認定も受けている田中さん。今後について「農家基地みたいな人がつながる場所や、小規模農家でも野菜を売れる場を作って、地域を活性化したい。最終的には子どもたちの未来と地球環境がよくなることをめざしている」と笑顔で語った。