

能登の良さを伝えたい

～能登を導く米作り～

長瀬 清隆

聞き手・下川 優真 横山 俊亮 (石川県立羽咋高等学校1年)

長瀬さんの所有している田んぼ

自己紹介

私は長瀬清隆といいます。57歳になりました。出身は旧富来町、今の志賀町ですね。最終学歴は大阪産業大学の短期大学部を出ています。農業を始めたきっかけは、私、今の家に富来から養子に入って。ほんでサラリーマンしながら、この家が農業しとったもんで手伝いしとるときに、百姓っもうかるんかかって思ったのがきっかけです。やっとなるうちに楽しくなってきて今に至るというわけです。

うちは昔から家族経営で、先代は本人と奥さんと夫婦2人やわね、それから途中から私が加入して、今はじいちゃんもばあちゃんも引退みたいな形で、私と奥さんとやっています。どうしても田植えとか稲刈りとかは人手が足りないの、アルバイトなりなんなり雇ってやっています。

田んぼの大きさによるメリット・デメリット

うちの田んぼでは機械を使っています。稲作には田植え機なりトラクターなりと機械があるんですけども、結構高性能になってきたもんで、乗ってれば機械がちゃんとしてくれるっていう感じですかね。田んぼの大きさは、おっきいので5反(横50メートル縦100メートル)、それがうちの田んぼの3分の1を占めてますね。あとは3反(横30メートル縦100メートル)が主です。今は大規模化ってことで、横100メートル縦100メートルっていう、そんなもんどうすらいやっていう(そんなものどうするんだっていう)田んぼが増えてってるんですよ。機械の作業効率を考えるとそっちのほうがいいかなって思いますけど、でも肥料を飛ばす機械でも飛んでも20メートルねんね。だから50メートル超えると両端からやっても10メートルは手作業でやらなきゃいけないんですよね。100メートルになっ



(左) 羽咋のかかし
(上) 機械の入った倉庫

たら60メートルも手作業しなきゃいけないんで、もう大変やわね。その面では100メートル100メートルはしんどいかなって思います。やから機械でやるなら3反で十分かなあって私は思います。幸いうちは5反が1番でかいもんで助かるとわね。でもその手作業をするために、水を抜くんですよ。そしたら長靴に泥がへばりついて重くて重くて、すごい重労働やわね。それで作業を楽にするためにヘリで肥料をまくようになったんですわ。

米を守る

不作の原因になるのは、やっぱり天候ですよ。梅雨が長めだったり冷夏だったりすると、極端に収量は減りますね。でも米って意外と強いんですよ。ある程度夏が暑いと豊作になりやすかったりします。

かかしはねえ、一時的には効果あるんです。うちの田んぼは穂が早くから出てね、鳥の餌場になっとるんです。でもここを食わしとけば他の田んぼが無事になるんで、ある程度犠牲になってもらったりします。かかしも効果ないわけじゃないんですけど、動かんもんで、鳥は賢いもんで、すぐ気付かれてしまうげんね。やから、ちょくちょく移動してやらんと食われてしまいますね。でもそんな暇どこにもないもんで、うちは使ってないですね。まあそんな莫大な被害は出てないですね。

機械による米作り

うちは機械をよく使ってます。うちらよりも上の年代の人たちは手作業が非常に多かったと思うんですけど、うちらの場合は手作業するのがいやなもんで機械でやってますね。

機械によって品質が下がるんじゃないかって人がよくいるんですけど、そんなことはないと思います。逆に手作業より品質を上げることにつながる面が多いような気がします。

うちで使う機械は具体的には、田植え機だと8条の乗用田植え機が1台、6条の乗用が1台と、昔からある6条の歩行型田植え機が1台ですね。乗用は車体があってタイヤがあって、楽なやつ。歩行用は、自分が田んぼの中に入って一緒に歩く。ここらは、干拓地といって海を埋め立てて出来とるせいで地盤が緩いから、足が田んぼにはまって抜けんくなれんね。1トン近くある機械をはめてしまうと、抜くの半日くらい使ってしまうですね。そういうところは歩行用だと楽になりますね。状況に合わせて機械を使って、自然を守るとるんです。

米の1年

田んぼの水管理は、まず田植えの後は水を張って育てて、6月になったら水を抜いて、稲をいじめるんです。そしたら稲が何とか生きようとして根を伸ばすんですよ。ある程度いじめたらんと丈夫にならんもんでね。その後、7月、8月になって水を入れたらもっと丈夫になる。あと実つけるときに水がないと、大きくならんもんでね、水を入れてやるんですよ。水は山からの水じゃ足りんもんで、川からポンプで高いところまで上げて、そこから水を流して何とかしてますね。

米にも品種があって、早生品種ってのは8月20日くらいから8月いっぱいまで収穫できるんですよ。石川でよう食うとるコシヒカリは中生^{なかくて}ってゆうて9月の10日くらいから9月25日くらいまで収穫できます。そのあと、10月入ってから^{おくて}晩生を収穫して、その3段階で米の収穫は終わりですね。

能登の代表“能登米”

うちはね、能登米ってのを作ってます。能登米は、慣行栽培（今までと同じような作り方）よりも、肥料の窒素成分を3割減らした作り方をします。窒素成分を減らすと、穂の中に栄養がぐっと凝縮されてすごくおいしくなるんですよ。それをしたのが能登米、環境にやさしい米づくり(*1)をしとるげんね。肥料は、全農の人たちが薦めるものを使ってます。今、特別栽培米のプレミアム米っていうて、窒素成分を5割減らしたのものにも取り組んどります。収量は減るんですが、こだわったものを作っていきたいと思っています。

能登米の始まり

能登米を作ったきっかけは、平成23年に「能登の里山里海」が世界農業遺産に認定されたとき、羽咋からJAの組合の方々が集まって、せっかく世界農業遺産になったもんでなんかしまいかい（何かましようか）っていうことになってんね。それで能登米振興協議会ってのを作って1年目やって、そういったものの生産組織が必要ではないかってことで、生産者協議会が立ち上がったんです。そんな中で、生産者の方々の意見もあって、能登米っていうものが立ち上がってきたんですね。

(*1) 環境にやさしい米づくり：

平成24年12月、「能登米生産者大会」で、下記の内容を含む「能登米宣言」が採択された。

「能登米5か条」

- 一、消費者に愛され続ける高品質で良食味な「能登米」を届けます。
- 一、農業環境規範（環境保全に向けて取り組むべきルール）の浸透を図り、安全・安心な米づくりを行います。
- 一、化学合成農薬・化学肥料の使用量を減らし、環境負荷軽減を図ります。
- 一、能登の美しい自然、水田景観を維持・保全する活動に積極的に取り組みます。
- 一、持続可能な農業を目指し、将来に渡って能登の稲作の振興と発展を図ります。

(参考)「環境と調和した米づくり運動」のポイント

- 1 化学肥料・化学農薬の3割以上削減による全農家のエコ農業者認定
- 2 生き物や環境に配慮した栽培管理の実施
- 3 土づくりの実践等による美味しさの追求

(出典：世界農業遺産「能登の里山里海」情報ポータル
http://www.pref.ishikawa.jp/satoyama/noto-giahs/ne_20121203.html)



思いを語る長瀬さん

長瀬さんの思い

能登米を作っとして一番悔しいのは、地元の人たちが、こちらが世界農業遺産に認定されたことを知らないってことです。やっぱ能登米を作っとする身としては、同じ地域に住んでいる人には気付いてほしいですね。あと、これから田んぼで働くという人にはぜひ、能登米を作っして世界の人に「能登は世界農業遺産なんだぞ〜」って伝えてほしいですね。私が今回話したことで、能登に関心を向けてくれる人が増えるとうれしいです。

[取材日：平成 28 年 8 月 2 日・10 月 21 日]

PROFILE

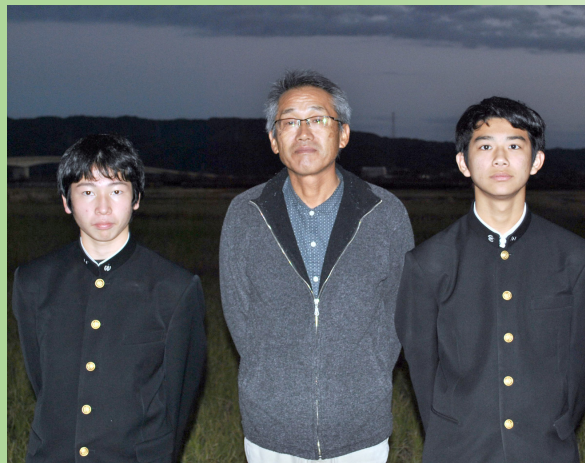
長瀬 清隆 ながせ きよたか

昭和 34 年 7 月 4 日・57 歳
稲作農家

大阪産業大学短期大学部を卒業後、養子に入った家の農業を継ぐ。平成 23 年より能登米生産者協議会の会長を務める。平成 24 年より本格的に能登米を作り始め現在に至る。日々新たな改良に尽力している。



● 取材を終えての感想 ●



今回のような名人の話を聞くという機会は殆どないのでとても緊張しましたが、最初はどんな人なんだろうかととても心配でしたが、行ってみるととても優しくてすごく接しやすかったです。僕は、人と話すのが少し苦手でしたが、今回の体験で少し成長できたと思います。取材や書き起こしなど最終的に全て 1 人で担当することになってしまったのですが、なんとかやりきることができました。進路についてもあまり考えがまとまらなくて悩んでいたのですが、今回の経験をいかしてそういう道に進むのもいいなと思うようになりました。そういった面でも大いに成長できたのでとても素晴らしい体験だったと思います。またそういった成長をさせてくれた長瀬さんにも深く感謝しています。これからも今回のことを生かせればよいと思います

(下川 優真 写真：右)

今回の聞き書き調査を経験して、能登の豊かさ、レポートの書き方など、いろいろなことを学ぶことができました。たまたま別の行事と重なって、僕は一日しか合宿に参加できませんでしたが、その後、友達にいろいろと教えてもらって頑張りました。1 回目の取材に行くことはできませんでした。しかし、2 回目の取材の時、名人の長瀬さんと初めてあって、いろいろなことを教わりました。長瀬さんはとても優しい方でした。長瀬さんは、自分の作っしているお米を能登の誇りにしています。そして、そのお米を能登だけでなく、いろいろなところに広めていきたいとおっしゃっていました。このようにすばらしい長瀬さんのお話を聞いて、とてもいい経験になりました。僕は、この経験を自分の将来に生かしていきたいと思っています。

(横山 俊亮 写真：左)