

特集 矢板と米と私たち

「矢板」の地名の由来は諸説ありますが、その一つに美しい田を表す「八重田^{やえだ}」が転じたものと言う説があります。高原山の麓で自然の恵みを存分に受けながらお米作りを営んできた矢板市の歴史は、美しい田園と共に育まれたことが伺えます。

今号では、矢板の米作りの今を、「作る」「食べる」の視点で考えます。そこには先代から続く矢板の古き良き風土がありました。

作るを伝える

農家の高齢化・耕作放棄地など、農業を取り巻く課題は山積みです。そんな中でも時代にフィットした米作りと向き合う皆さんに話を伺いました。

その1 矢板らしい農業を誇りに



荒井 良和さん



「矢板は高原山に抱かれた土壌ときれいな水源があり、お米の栽培には適した場所」と話すのは泉地区で専業農家を営む荒井さんです。5年前に正式に家業を引き継ぎ、広大な土地の土壌管理から在庫の管理まで試行錯誤しながら運営しています。「自分が思い描いていた理想の農業とは違うことも多かった」と話す荒井さん。学生の頃は効率的な農業経営や、海外の農産物との戦い方などを熱心に勉強し、新しいことに取り組みたいと思っていましたが、5年の経験の中で地域の方とふれあい、矢板には矢板の風土を生かした農業が根づいていることを学んだと言いま

す。中でも、荒井さんを含む市認定農業者が良質な堆肥を使って生産する「矢板たかはら米」は、やいたブランドに認定されている唯一のブランド米です。環境に優しい農法で作られており、甘みが強いのが特徴で、矢板の風土が生み出す矢板ならではのお米です。

「先代から続く古き良き知恵や知識を守りつつ、持続可能な循環型農業の仕組みづくりにも取り組みたい」と話す荒井さん。「時代に適応できるよう新しいことにチャレンジしながら、いずれは地域の農業を担っていける存在になれば」と未来を見据えます。

その2 若手育成で未来につなぐ



町野 位夫さん

「俺は、なんでも屋だから」と笑って話す町野さんは、中地区で大規模な土地を管理し米栽培をする農家の1人です。本業のほか、農業委員として、6年前から高校生に手植えによる田植え実習を取り入れるなど、農業経営を目指す若い世代に現場の実情を伝える活動をしています。

矢板高校の非常勤講師としても実習のサポートをしています。学校の依頼で

あれば重機をもって駆け付けることも少なくありません。学校もそんな町野さんを「なくてはならない存在」として頼りにしています。

もともと同校の卒業生だという町野さん。「いずれ矢板に戻って農業を始める人が一人でも増えれば」そんな願いを胸に、自らの歩んだ道に続く若手の育成に励みます。



実習はどうだった？



農業経営科2年
浅野 勇士さん

AI 技術を駆使した農業を

実習の中で、ドローンでの農薬散布やアプリを駆使した水田管理が進んでいることを教えてもらいました。もし、祖父母の農地を継ぐことができれば、AI 技術を取り入れた米やシイタケの栽培にチャレンジしたいです。



農業経営科1年
平山 夏輝さん

収穫したお米、おいしかった

実家の田植えでは、ほとんどを機械で植えてから補植で手植えすることがあります。一面を手植えたのは初めてで、改めて昔の農業の大変さを実感しました。

収穫したお米は、もちもちしていて最高においしかったです。



全国お米甲子園 2024 で「特別優秀賞」

1年生が手植えによる田植え実習をした田んぼは、その後作物専攻の3年生が管理を引き継ぎました。「今年はとにかくカメムシが多くて大変だった」と話す生徒たち。カメムシがつかないように、草刈りをまめに行うなど、例年より管理に気を使ったと言います。また、粒を大きく栽培できるよう生育調査なども行い、例年よりも大粒で甘みのあるお米を収穫することができました。

10月に収穫された品種「縁結び」は「全国農業高校お米甲子園2024」で特別優秀賞を受賞し、矢板高校としては3年連続の入賞となりました。

「おいしいお米にするため、地域の農家さんや農業委員さんにアドバイスをもらいながら栽培したことも勝因」と地域へ感謝をしつつ、「来年こそは一番上の賞を取りたい」と話してくれました。学んだ経験を後輩たちに引き継ぎ、まだ見ぬ頂点を目指しておいしいお米作りへの挑戦は続きます。



農業経営科3年 作物専攻のメンバー

その3 体験することは何よりの食育



藤田 政美さん

富田地区で農業を営む藤田さんは、毎年東小学校5年生とびっころ保育園年長さんを対象に、田植えと稲刈り体験の協力をしています。小学校の取り組みは、前任者が何十年も続けてきたもの。その伝統を未来に引き継ぎたいと、定年後引き受けたと言います。「田んぼに入って泥だらけになって苗を植え、鎌を持って育てた稲を刈る、実際に体験することで、い

ろいろな発見があるし、育てる大変さや、収穫したお米の味には食べる喜びがあることを知ってほしい」と言います。

出来上がるまでの過程で生まれるふれあいや、育てたお米を食べた時の感動が、郷土愛の醸成となり、いずれ地域の農業や食文化を守ることにつながるはずと、これからも子どもたちの笑顔を楽しみに活動を続けます。



稲刈り体験を楽しむ子どもたち



食べるを伝える

その1 米の食文化を地域で守る



AKICHI 代表
塚田 翠さん

子どもの外遊びを支援するボランティア団体「AKICHI」では、毎年、杵と臼で餅つきを楽しみ、みんなでお餅を食べるイベントを実施しています。お餅をつく体験も楽しんでもらいたいし、地域のお雑煮の味も知ってほしいという想いから開催。今年は、塚田さんの声掛けにより集まったベテランお母さんの皆さんに協力いただき、寄附で集まった地元産の食材をふ

んだんに使ったお雑煮が出来上がりました。「これをきっかけに、みんなの心に郷土愛が育まれるとうれしいですね」と話す塚田さん。来年は、片岡地区で子ども食堂と居場所づくりをコラボした事業も計画中です。

AKICHI の最新情報は、
こちらからご覧ください!



その2 矢板産米でしっかり栄養注入



TAKIBI スタッフ
遠藤さん・久山さん

「おかえりー!!」おむすびを忙しそうににぎりながら子どもたちを迎えるのは、矢板ふるさと支援センター TAKIBI スタッフの皆さんです。勉強のために集まった学生がカップ麺を食べているのを見たスタッフの親心で、矢板産米で作ったおむすびを食べられる「やいたおむすび」を始めました。農家さんから寄附いただいたお米のほか、イベントに賛同する地域の方々からさま

ざまな食材の寄附が集まり、回を重ねるごとに豪華な食事を提供できていると言います。「しっかり食べれば勉強も効率アップ間違いなし」と笑うスタッフの皆さん。地域のお母さんとして、矢板の子どもたちに愛を注ぎます。おいしいお米とスタッフの愛が詰まった「やいたおむすび」は、学生・子どもは100円で毎週木曜日に開催。TAKIBI スタッフの愛を、どうぞ召し上がれ。



米作りが育む地域のつながり

米作りを通じて、多世代交流が生まれたり、新たな地域コミュニティが創出されたり、かつての矢板市が米作りと共に発展してきたように、現代の米作りもまた、地域の中心にありました。

高原山から流れるおいしいお水で営まれる矢板の米作りは、地域のつながりづくりにも寄り添い、私たちをつなげてくれています。

「矢板とお米と私たち」

お米ができるまでには、八十八の手間がかかると言われています。多くの方が携わって出来上がる矢板のお米と、米作りを通じてつながった地域に感謝して、今日もお米をいただきます。

