

～池田の今を皆さまへお届けします～

池田町産マーケット

おまたせ新米号！

こっぽい屋 だより

平成26年9月20日号

開け放った窓から入ってくる風が、いつの間にかすっかり秋の気配の池田町です。いよいよ、新米の時期がやってきました！池田の田んぼも稲刈りが進んでいます。食卓に上がる日も、もう間近です！

新米を食べる前に、池田の米について少し勉強しましょう！

こっぽい屋の店頭には、3種類の池田米が並びます。

極

(きわめ)

無農薬・無化学肥料米
【農薬は使わない】

匠

(たくみ)

減農薬・無化学肥料米
【農薬4成分まで】

真

(まこと)

減農薬・減化学肥料米
【農薬4成分まで】

池田の米は、毎年3回の審査を受けます。その名も「生命に優しい米づくり審査会」。それぞれの米には、土づくりから、肥料、農薬、圃場の管理に至るまで細かな取り決めがあり、1回でも不合格となれば、その時点でその田んぼの米は一般米として流通することになります。つまり池田で作る米だから、すべてこれらに分類され販売されるのではなく、ちゃんとした審査をパスした田んぼの米だけが、これらの名をもらい我々の手元に届くわけです。ちなみに本年度の不合格率を示しますと、極・10%、匠・3.5%、真・4.3%となっています。もうひとつ加えるならば、審査員をするのは町内の人間はもちろんですが、最終審査では外部からも審査員を招いています。つまり、偏りのない多くの目で公平に行われているということです。まさに、正直農業そのものですね！



では、素朴な疑問。

農薬を使わなくても、害虫駆除は出来るの？

稲に害虫が発生したらどうするのか？池田の田んぼには、自然の食物連鎖が出来ています。巣を張って害虫を捕えるクモ、そのクモを食べるカエル、カエルを狙うヘビ、ヘビをさらに上から狙う鳥、といった感じ。当たり前前の事、当たり前前の風景ですが、今はなかなか見ることが出来ませんね。

池田町に源流を持つ足羽川は、福井市の中心部を流れ、日本海へとたどり着きます。源流を持つ町として、少しでも川をキレイに保ちたい、そんな思いも池田町にはあります。

池田の米や野菜を口にする際には、このような背景があることをほんのちょっとでも思い出していただくと、生産者の気持ち分、おいしさがプラスされるかもしれませんね！

**何はともあれ、池田町自慢の新米
味わってみてください！**