

「環境保全米」に関する取り組み

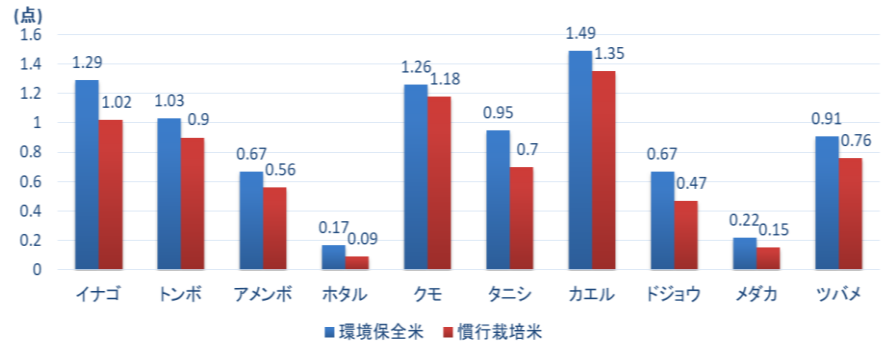
「田んぼの生き物調査」の実施



J Aグループ宮城は、「環境保全米」づくりを通じて環境保全が図られていることを消費者や子どもたちに知らせるため、田んぼに暮らす生きものの調査を行っています。

調査の結果、水や土がきれいになったことで、トンボやホタル、メダカなどが田んぼに戻ってきていることがわかりました。

【参考】田んぼの生き物調査結果（調査対象JA：県内10JA）



※田んぼで見つけた生き物のうち、その量を（いない0点、少しいる1点、沢山いる2点）で集計し、有効回答数で割った数字を記載
令和2年3月現在 資料：JA宮城中央会 環境保全米づくり推進本部作成



「SDGs」への取り組み



エス・ディー・ジー・ズ SDGsとは？

2015年9月の国連サミットで採択された2016年から2030年までの国際社会共通の目標です。持続可能な世界を実現するための17の目標・169のターゲットから構成され、17の目標は相互に関連しています。

J Aグループ宮城は環境保全米への取り組みを通じてSDGs達成を目指しています。



「環境保全米」給食がはじまります！

発行：宮城県米飯学校給食普及拡大推進委員会・JA宮城中央会・JA全農みやぎ

令和2年11月から、小学校・中学校向けの給食に、「環境保全米ひとめぼれ一等米」をお届けします。「環境保全米」は、自然と人間の力をあわせて作ったやさしいお米です。豊かな自然を思い浮かべながら、ゆっくりと味わって食べてみてください。

※市町村で「環境保全米」の供給量が不足する場合は、期間限定の提供となります。



「環境保全米」ってどんなお米？

「環境保全米」は、「化学肥料」（稲の栄養補給）や「農薬」（稲の病気予防）の使う量を、ふつうの米づくりと比べて半分以下に減らして作ったお米です。

「化学肥料」や「農薬」を使いすぎてしまうと、カエルやトンボなどの田んぼに暮らす生きものたちが住みづらい環境になってしまいます。

そこで、使う量を減らして、土や稲がもつ「生きようとする力」を引き出し、田んぼのきれいな水と土を守ります。

そんな田んぼで育ったお米、それが「環境保全米」です。



「環境保全米」のメリット

1. 水や土を守り、生きものを守ることができる。
農薬や化学肥料の量を減らすことで、環境（水・土など）への負荷を軽減させ、きれいで豊かな生態系の維持に貢献します。
2. 安全・安心なお米をお届けできる。
農薬や化学肥料の量を減らすことは、より安全で安心なお米をお届けすることにつながります。
3. 安定した食糧供給に貢献できる。
健康に育った稲は生命力が豊かです。しっかりと根をはり、冷害にも負けない米づくりをすることで、毎年安定して良質なお米をお届けすることができます。



このマークが目印です。

お米と安らぐ人の表情を重ね合わせて「環境保全米」＝「安全・安心なお米」のイメージを表しています。一本でつながった線は自然の循環を意味し、「安心」を想起させるハートの形を用いました。ロゴも見やすさに加え、ナチュラル感のあるやさしいイメージを打ち出しました。また、豊かな自然を意識した黄緑単色をベースカラーとしています。このマークを目印に「環境保全米」をみなさんにアピールしておりますので、ぜひ探してみてください。

「環境保全米」の歴史

1991年、仙台市で、農薬を散布した時に水道水の汚染事故が起きました。その事故を受け、安全で安心なお米づくりを目指そうと話し合われたことがきっかけで、「環境保全米」運動が始まりました。

2003年には、「JAみやぎ登米」が組織をあげて運動を始め、2007年には、消費者や生産者のほか、テレビなどのマスコミ関連会社やプロスポーツ団体と作る「みやぎの環境保全米県民会議」が発足しました。

今では環境保全米運動は宮城県全体に広がり、各地で「環境保全米」が作られるようになりました。生産者の熱意と工夫が宮城のおいしいお米を作りあげてきたのです。



「環境保全米」の種類

【参考】環境保全米と慣行栽培米（ふつうのお米）とのちがい

栽培方法	化学農薬	化学肥料	イメージ
環境保全米	原則不使用	原則不使用	
特別栽培	慣行栽培の半分以下	慣行栽培の半分以下	
慣行栽培	17成分	7kg/10a	-

「環境保全米」は、農薬や化学肥料の量によって慣行栽培のお米（ふつうのお米）と分けられています。

生産者は、それぞれの基準を守って、大切にお米を育てています。

慣行栽培のお米も安全で安心だけど、農家さんがもっと手をかけて育ててくれてるんだね～！



◎よい食P 笑顔ちゃん

「環境保全米」が食卓へ運ばれるまで



1 土づくりなどの準備
「稲は地力で作る」とも言われています。健康な稲を育てるために、栄養豊富な土づくりや、代掻き（田んぼを平らにならすこと）などで準備を整えます。

2 種・稲の育成
よい種の選別や、温湯による消毒などを行い、大事に種を育てます。芽が出た後も、丈夫な稲となるように管理を続けます。

3 田植え
5月以降、育った稲を田んぼへ植えます。田植機を使い、稲と稲の間隔を適度に広げて倒れにくい稲を育てます。

4 稲の成長、管理
丈夫な根を張るために中干し（田んぼの水を抜くこと）、農薬に頼らない除草や害虫の駆除など、稲を植えた後も、一生懸命に管理を続けます。

5 稲の収穫、出荷
稲の状態を確認しながら丁寧に刈り取ります。刈り取った後は、お米の乾燥やもみすり（お米を覆っているもみ殻を取り除くこと）などを経て、JA、そしてお店へ運ばれます。

6 みんなの食卓へ
このような手順を経て「環境保全米」が作られています。農家さんが一生懸命に作った安全・安心なお米を、味わって食べてみましょう！

宮城はお米の名産地！

わたしたちが暮らす宮城県は、お米の作付面積（お米を作っている広さ）が全国で4番目。その宮城の米づくりを支えているのは、豊かな自然です。地形、気温、土など…宮城は稲作に必要とされる色々な条件に恵まれているのです。

これまでも、そしてこれからも、農家のみなさんの絶え間ない努力によって、宮城のおいしいお米づくりが続けられていきます。



宮城にはどんなお米があるの？

ひとめぼれ
宮城の主力品種。作付面積ナンバーワン。ねばり・うまみ・かおりのバランスが良い優等生。11月から学校給食デビュー！！



だて正夢
みやぎ宮城のニューフェイス。平成30年にデビュー。噛むほどにあふれ出す甘みとうまみが特徴的。

ササニシキ
50年以上も前からねばりにんき根強い人気。ねばりがひかえめであっさり。お寿司など和食との相性が抜群。



◎よい食P



金のいぶき
玄米食向けに開発。家庭の炊飯器で簡単に美味しく炊ける。プチプチとした独特な食感。玄米ならではの豊富な栄養。