

「環境保全米」に関わる取り組み

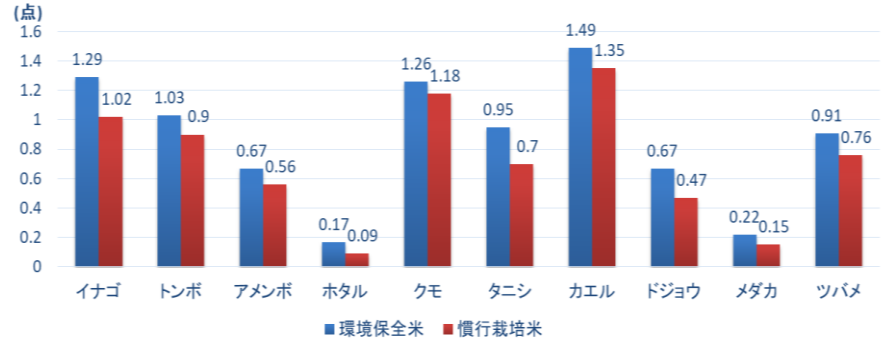
◆「田んぼの生き物調査」の実施



ＪＡ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、沢山の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



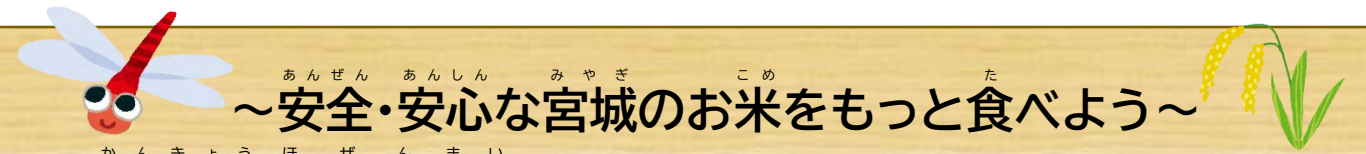
エス・ディー・ジーズ SDGsとは？

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ています。



ＪＡ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。
(2・4・6・12・14・15に該当します)



「環境保全米」給食を実施しています

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月より、多くの小学校・中学校向けの給食に、「環境保全米ひとめぼれ1等（特別栽培）」をお届けしています。

「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。



「環境保全米」ってどんなお米？

「環境保全米」は、「化学肥料」や「農薬」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」の使う量を減らすことで、稲が持つ「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保ち、カエルやトンボなどの生き物が住みやすい環境を守ります。

そんな田んぼで育ったお米、それが「環境保全米」です。

令和2年11月から、小学校・中学校向けの給食にも「環境保全米」を供給しています。



「環境保全米」が果たす役割

○「環境保全米」を食べることは、環境を守ること

「環境保全米」は、農薬や化学肥料の使用量を減らし、環境への負荷を軽減することで、土や水をきれいにし、水田の豊かな生態系を守ります。「環境保全米」を食べて生産者を応援することは、皆さん自身が環境を守ることにつながるのです。

○「SDGs」世界的な目標達成に貢献

「SDGs」とは、人が将来も安心して暮らすことができる世界を目指すために、国連サミットで定められた国際社会共通の目標です。「環境保全米」の取り組みは、その達成に貢献するものです。

○「安全・安心」なお米で健やかな成長をサポート

ふつうのお米づくりよりも、さらに手間をかけて、「安全・安心」にこだわって作られた「環境保全米」。毎日の給食を通して、皆さんの健やかな成長を応援します。



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。ぜひ、このマークを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、「J Aみやぎ登米」が組織をあげて運動を始め、2007年にはJ Aグループ宮城が環境保全米づくり全県運動を展開。その後、その趣旨に賛同し広く県民の意見を反映させるため、消費者や生産者のほか、宮城県や報道機関、プロスポーツ団体等と作る「みやぎの環境保全米県民会議」が発足し、その運動を支援しています。
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

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

農家の皆さんは、国が定める農薬などの使用基準を守り、記録をつけながら安全・安心なお米を作っています。その基準のさらに半分以下の使用量で育てているのが「環境保全米」です。
なお、11月の新米切替時期からは特別栽培の「環境保全米ひとめぼれ 1等」が順次提供されます。
【参考】環境保全米と慣行栽培米（ふつうのお米）とのちがい

「環境保全米」が食卓へ運ばれるまで

つちづくりなどの準備
「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、堆肥などを入れた栄養豊富な土づくりや、代掻きなどで準備を整えます。

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。

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。

稲の成長、管理
丈夫な根を張るための中干し（田んぼの水を抜くこと）や農薬に頼らない除草、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。

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、J A、そしてお店へ運ばれます。

みなさんの食卓へ
このような手順を経て「環境保全米」が作られています。
農家の皆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、農家の皆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。

ササニシキ
50年以上も前から根強い人気。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。

だて正夢
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。

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。