



## ごてんばこしひかり

富士山と箱根連山に囲まれた御殿場市・小山町は、豊富な伏流水と準高冷地の気温の日較差が生まれることから、おいしい米作りに適しています。農産物検査で一等に格付けされ、食味値77点以上の厳しい条件があります。コンセプトは「富士山の一番近くで『水』『土』『風』が育んだ甘さきわだつ極上米」です。

御殿場地区で「ごてんばこしひかり」の栽培が始まって約50年。おいしい米作りに終わりはありません。



## 営農アドバイザーから

御殿場地区営農課 係長 **勝又 厚**

御殿場地区では種子生産から育苗、生育・施肥指導、土壌診断、カントリーエレベーターでの米の乾燥、調製、貯蔵、加工まで、生産者とJAが連携協力しています。御殿場・小山エコ栽培米出荷組合は他地区の生産者と情報交換を行い、付加価値向上に向けて新たな栽培・販路拡大を探求しています。

## 農家継承にもつながる味の追及 「一粒ひとつぶが富士山のふところ育ちです」

昭和47年頃、高根支所農協青年部(現青壮年部高根支部)の若き生産者たちが「これからは、つまい米を作っていくかなければ生き残れない」との思いから、「ごてんばこしひかり」の試験栽培を開始しました。「ごてんばこしひかり」誕生の第一歩です。

当時、倒伏しやすく病気に弱い「ごてんばこしひかり」は作りにくい品種として、多くの生産者から普及に否定的な意見がありました。しかし、味の良さは格別で、栽培方法の確立に挑戦。文献を読み込み、栽培データをノートに記録して地域の特性に合わせた栽培方法をつくり上げました。

御殿場・小山エコ栽培米出荷組合は平成15年に設立。「ごてんばこしひかり」の最上級ブランド「このはなの恵み」に認定されます。この最上級米「このはなの恵み」を栽培しているのが御殿場・小山エコ栽培米出荷組合の生産者です。

同組合の遠藤博雄組合長は「かむたびに広がる豊かな甘みと香り、粘りのある食感が真骨頂」と笑顔で語ります。

減農薬・減化学肥料で栽培し、タンパク値6.9%以下のものが「ごてんばこしひかり」の最上級ブランド。「このはなの恵み」に認定されます。この最上級米「このはなの恵み」を栽培しているのが御殿場・小山エコ栽培米出荷組合の生産者です。

遠藤組合長は今後を見据えてこう語ります。「米の消費が減少し、価格も低迷してきている。このような時だからこそ、米に付加価値をつけることが大切。おいしい米は消費者のためだけでなく、付加価値米は農家の継承にもつながる。」



# 農に生きる

~ Challenge to Our Dreams ~

## 御殿場・小山エコ栽培米出荷組合

同組合は「ごてんばこしひかり」の最上級米「このはなの恵み」を生産。品質の均一化を図るため全量カントリーエレベーター※に出荷。食味審査だけでなく、書類審査やほ場審査などもあり、厳しい基準が設定されています。組合長は遠藤博雄さん(前列左)。会員数48人。

※カントリーエレベーターとは、共同利用施設で米の乾燥、調製、貯蔵、加工までを一環して行う施設。