

《メッセージ》

☆商品名 「博士たちのエコライス」(たいした意味はないのですが、大学職員の方からいただいたものをそのまま使わせてもらっています)

—その心は、銘柄米でもなく、ピカピカのブランド名もなく、ただ自然との共生をめざして、いのちはぐくむ農法で育てたお米—

*特長 (セールスポイント)

○犬上川の伏流水で育った (水温 14℃)

○無農薬無化学肥料で育った

○魚のゆりかご水田で育った

○花咲く景観水田で育った

☆そしてプラス食味 (食味値 80 点以上) !

*品種は病虫害に強い、暑さにも強い九州生まれのヒノヒカリです

*栽培地は彦根市開出今 (かいでいま、犬上川の下流域で、滋賀県立大学に隣接する集落でもあります。そこにある私たちの教育研究圃場 2.40ha で穫れたお米です)

*有機とは、

生命力を有する意、有機的なものとは「生命を有するもの」の総称です。ですから、有機農業は「いのちはぐくむ農法」なのです。この場合、「いのち」とは、生産者の健康といのちであり、消費者の健康と安心であり、そして田んぼにいる生き物たちのいのちすべてを含めて「いのちはぐくむ」なのです。でも有機農業は、コナギ、ホタルイ、オモダカ等の水草との戦いです。

*魚のゆりかご水田とは、

滋賀県は 05 (平成 17) 年度から“魚のゆりかご事業”に取り組んでいますが、この事業には三つの異なる方法があります。私どもが選んだ方法は、お腹に卵をもったニゴロフナの親ぶなを水田に放して、産卵、孵化させて、秋の落水時まで田で育てた後、琵琶湖に戻すという方法と、稚魚を水田に直接放魚する方法です。2008 (平成 20) 年はこの 2 つの方法を採用しました。残る第三の方法は、魚道をつくって川筋で田んぼと琵琶湖とを直接結びつける方法です。

*「花咲く」の花は、

除虫菊、曼殊沙華 (まんじゅしゃげ、ヒガンバナの別称)、ハーブ、マリーゴールド等々です。せっかくだから、農業となんらかの関係のある花を選んで畦畔に植えたいと考えました。現在は、広島県の因島から分けていただいたシロバナムシヨケギク (除虫菊) を畦畔に植えております。

*第 9 回全国米・食味分析鑑定コンクール「ヒノヒカリ部門」で金賞を受賞 (平成 19 年 11 月 24 日)。静岡製機の食味計で 83 点! これは、ヒノヒカリしれまでのコンクールで獲得した最高点、全国歴代、ということつまり大それた言い方になりますが世界記録ということであったわけです (何代も続く有名な稲作農家、鹿児島島の井手口さんと並んで)。

第 11 回全国米・食味分析鑑定コンクール (平成 21 年 11 月、群馬県天栄村) での成績は、食味値 82 点、味度値 92 点でした。現在のヒノヒカリの食味値の日本記録 (世界記録) は 2009 年、2012 年に出された 85 点に塗り替えられています。しかし、博士たちのエコライスも一貫して食味値 80 点以上を確保しています。ヒノヒカリの最高点はその後さらに 2014 年 90 点に達しています。

*コンクールで高い食味値が出せた理由として考えられるのは、

①犬上川の冷たい伏流水で育てたという点、作期を遅らせたこと (田植えの時期を 5 月下旬～6 月上旬と 1 カ月遅れにしたこと) ぐらいしか思いつきません。ホントの理由はホントのところわからないのです。