



第19回

庄原市東城町
「米」

ふじもと さとし
藤本 聡さん(46歳)

ほっとTime

・料理・DIY

ぐっとWord

・一粒万笑(いちりゅうまんしょう)
一粒のお米から万の(全ての人に)笑顔を



庄原市東城町

消費者と一緒に
農業・農地を守りたい



アイガモ農法で栽培する水稲



従業員と作業の打ち合わせ

庄原市東城町で水稲を中心に47haを栽培する藤本聡さん(46)は、もみ殻燻炭や牛ふんなどを使った自家製肥料で食味と収量を向上させながら、アイガモ農法などの環境に配慮した米作りを実践します。年2回の消費者との交流会で、農業や地域の魅力を発信。2024年産からは、農水省の「みどりの食料システム」に基づく「みえるらべる」で、生物多様性保全と温室効果ガス削減の周知を始めた。

藤本さんは、県立西条農業高校と県立農業技術高等学校で農業や経営を学び、20歳で就農しました。2009年に父親の勲さん(77)から経営を継承し、(株)藤本農園を設立。現在、社員7人とパート3人で「コシヒカリ」「あきさかり」などを生産しています。

米作りの鍵を握るのが、もみ殻燻炭と牛糞堆肥を1対1の割合で混ぜる自家製肥料です。土壌診断を基に10a当たり500kgから1tを投入して、土壌を改良。もみ殻に含まれるケイ酸は米のタンパク含有量を減らし、食味向上が期待できます。

アイガモ農法は、約6haに450羽を飼養して無農薬で栽培します。2024年から自動抑草ロボット「アイガモロボット」を導入し、ハイブ

リッド型で管理。JA全農ひろしまやJAひろしまなどと、自然界にマイクロプラスチックを排出する恐れがある樹脂被覆肥料の代替資材の実証などにも積極的に取り組みます。

消費者の理解を得るために、勲さんと近隣農家が始めた田植え交流と収穫感謝祭。想いを継ぎ、イベントや米作りをまとめたDVD、毎月発行する「あいがも屋通信」で、約7割のリピーターを獲得しています。年間500人程が集う交流会で、自然環境の大切さや栽培方法を訴えます。

環境に配慮する米作りを消費者に一層認知してもらおうと、環境負担の軽減を可視化する「みえるらべる」を導入。アイガモ栽培は、生物多様性保全と温室効果ガス削減でそれ



毎月発行する「あいがも屋通信」



「アイガモ農法米」

田んぼにアイガモを放して、雑草や農業害虫を食べさせて駆除し、農薬や化学肥料を使わずに栽培するお米です。



生物多様性保全などの取り組みを表す「みえるらべる」

ぞれ最高位の三ツ星を取得しました。聡さんは「若い人を育てながら、安全・安心な米作りを次世代に引き継ぐ。消費者と一緒に農業・農地を守りたい」と思いを込めます。