

堂谷津の里から

堂谷津の里では、今夏の猛暑に耐え豊かに実った稲が、会員、「親子で米づくりと自然体験」参加家族、地域活動体験参加の千葉大学生の手によって刈り取られ、また地元の組合に委託したコンバインによって刈り取られ、無事、収穫を終えることができました。11月3日には、自然の恵みに感謝する収穫祭を開催します。多くの皆さんの参加をお待ちしています。こうした恵みをもたらす生態系を未来につなげるため、バランス 21 は、自然共生サイト認定を受けることとし申請を行いました。(報告参照) また、今回は、良質なお米を作るために重要な採種栽培について、その概要を紹介します。

【田んぼでは】



会員、親子米づくり体験参加家族による稲刈り、おだ掛けを行い、天日乾燥後、足踏み脱穀・粳摺り・精米を行いました。



コンバインによる刈り取り、その後、乾燥・調整し、約 360 kg の玄米を収穫しました。

報告

自然共生サイトの認定申請について

昨年 12 月に開催された生物多様性条約第 15 回締約国会議で 2030 年までに生物多様性の損失を食い止め、回復させるという目標が世界的に合意されました。この目標には、2030 年までに陸と海の 30% 以上を健全な生態系として効果的に保全しようとする目標 (30by30 目標) が盛り込まれ、環境省では、法律等に基づく保護地域以外で生物多様性保全に資する地域 (OECM と略される) の設定が重要とし、民間の所有地等を「自然共生サイト」として認定することを今年度から開始しました。

バランス 21 は、認定を受けることが活動を持続する上で大きな力になると考え、豊かな生態系を有する堂谷津の里を中心に約 7 ha を 9 月 16 日に認定申請しました。申請に当たり地権者の方々には多大なご協力を頂き、ありがとうございました。来年 2 月の認定公表を期待して待ちたいと思います。(詳しくは認定されましたらご報告します。)

バランス 21 の米づくり — 採種栽培

バランス 21 は約 2,500 m²の広さの田で米づくりを行っていますが、その一角に 100 m²の小さな採種田があります。今回は、そこで行われている採種栽培を紹介します。

<種もみとは>

採種栽培で生産するもみは種もみと呼ばれます。種もみは、病気に侵されていない、そこから育つイネが品種本来の性質をきちんと示す、といった高いハードルをクリアしたもみで、良質なお米の生産には欠かせません。

<種もみの遺伝的純度の低下を防ぐ>

採種作業にともなうヒューマンエラーや他品種との自然交雑によって種もみに性質の異なるもみが混入することがあります。採種栽培ではこれらを防ぐ工夫が大切になります。

また、採種栽培につかう「もと種（もとだね）」の特性チェックも不可欠です。

<自然交雑を防ぐ>

自然交雑を防ぐために、播種や田植え時期を調整し周囲の他品種と出穂期が重ならないようにします。

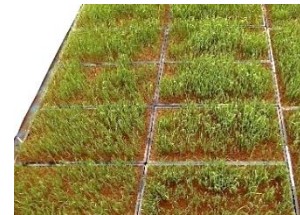
<もと種の特性をチェックする>

採種に使うもと種の特性に問題がないことを確認するため、栽培は穂ごとに区別して行います。穂ごとに区別した集団（ひと粒のもと種から生まれた集団）を系統といいますが、栽培しながら各系統の育つ姿を観察して各系統の種もみとしての適否を判定します。出穂期や草丈が他と異なる系統や集団内に生育ムラがみられる系統は廃棄されます。系統の適否判定はもと種の適否判定でもあります。

こうして問題のないことが確認された系統だけが収穫され、種もみとなります。

<イネの品種は先人の残した財産>

採種栽培は、先人が長年にわたって改良し維持してきた優秀なイネを次世代に繋ぐ大切な作業です。私たちにとっても貴重な体験になるでしょう。



発病した稲



性質の異なるイネが混入



中央が採種田

周囲より出穂が遅い



採種栽培の播種（土で覆う前）
穂のまま播種します



刈取り跡

出穂の遅い系統を刈り取った

<情報コーナー>

11月3日（金）の収穫祭は、9時半から、焼きいも、焼き餅、芋煮、新米炊飯などを親子体験家族と一緒に楽しめます。

NPO 法人バランス 21

E-mail :yatosatoyama@gmail.com

URL :https://balance21.jimdo.com/

連絡先：千葉市若葉区谷当町 70

TEL & FAX:043-239-0645（現地）