ケイホットライスの皆さんから

ケイホットライスの従業員のみなさんと船水雅子専務（右から２番目）、

ケイホットライスでは、人にも、自然にも優しい、持続可能で安全・安心な米作りを行っています。

持続可能な米作りは、人や自然に優しいだけではなく、地域や身の回りにある資源を最大限有効的に使うことから、外的要因に左右されづらいことも特徴です。ぜひ、皆さんにも、顔や産地が明らかな自慢のお米を味わって頂きたいです。

ケイホットライス専務
船水雅子

ケイホットライスは、十三湖にほど近い中泊町を中心にお米を栽培し、精米、販売まで行っている会社です。総面積１０８haの田んぼで、さまざまな品種のお米を栽培しているほか、互いに顔や田んぼの様子がわかる信頼できる契約農家さんからもお米を集荷しています。設立は１９９７年で、設立以前から、人に自然にやさしい稲作に取り組み続けてきました。

今でこそ、「エコファーマー」や「特別栽培米」といった認証制度があるため、農薬や化学肥料の使用の程度や有無が、表示やトレーサビリティシステムによってわかるようになっています。

しかしながら、ケイホットライスを設立する以前、稲わらのすき込みによる土づくりや農薬を抑えた栽培を始めたころは、農薬や化学肥料の不使用・削減をしても、ほかのお米と同じ基準で買い上げられてしまっていました。そのことから、現在でいう「特別栽培米」の生産に着手し、理解・関心がある個人や組織に直接販売することにしました。生協もその一つで、弘南生協から取引から始まり、生協とは長いお付き合いをしていただいています。

ケイホットライスのこだわり

・土づくり

ケイホットライスでは、土づくりにこだわり、秋に収穫が終わるとすぐに自社での精米時に出る米ぬかを水田にまき、稲刈りのときに出た稲わらと一緒に耕して土の中に埋めます。こうすることで、米ぬかをエサにして増えた有用な微生物が、稲わらを分解して養分に変え、豊かな土を作ります。ケイホットライスの米作りの基礎になる作業です。

また、肥料には、自社で精米時に出た「米ぬか」を使ったオリジナル配合のペレット肥料を使っています。

・防除

種子は病気を防ぐ必要性があることから、消毒が必要です。一般的には、種子に農薬で消毒します。一方、ケイホットライスでは、お湯を使って消毒しています（温湯消毒）。手間はかかりますが、農薬を使うことなく消毒することができます。

除草は、手作業で行い、一部の田んぼには、紙マルチという生育途中に微生物によって分解されるシートを敷いたうえから田植えを行い、雑草が生えることを防いでいます。田んぼを管理しています。

田んぼには、畔と呼ばれる壁を作ります。田んぼからの水漏れを防ぐことで、養分を保持します。農薬を使って枯らせてしまうと、畔が崩れやすくなってしまうため、こちらも手作業で除草しています。

・精米

ケイホットライスでは、精米を自社で行っています。一般的に、～県産米とついていれば、その県で収穫されたお米ですが、生産者の顔までは分かりません。ケイホットライスでは、自社で栽培したお米を自社で精米しているため、だれがどこで作ったお米かはっきりしています。

時代に先駆けて、生産者の顔が見える、自然にも、人にもやさしい栽培方法で育てられたお米を提供しているケイホットライスのお米をぜひ食べてみてください。

ケイホットライスでお米ができるまで

1.収穫が終わると、精米時に出る「米ぬか」を畑にまいてから稲わらと一緒に耕します。こうすることで、米ぬかをエサにして増えた土中の微生物が冬の間、稲わらを分解して養分にします。

2.春になると、種もみを60度のお湯で消毒したあと、冷やしてから乾燥させる。（温湯消毒）

3.２で消毒した種もみを、苗箱に植えあったかい催芽器に入れ、発芽を促します。

4.3の苗箱をハウスに移し、温度管理や苗を強く育てるための作業をします。

5.オリジナルのペレット肥料の散布や整地を行ったあと、田んぼに水を入れ、丈夫に育った苗を植えていきます。

6.時期や稲の成長に合わせた管理作業や除草を行います。

7.秋に、成長した稲をコンバインで刈り取ります。刈り取った稲はコンバインが、もみとわらにわけ、わらは１のために畑に残します。

８.もみは、自社の精米所で、その時必要な分を精米します。
もみを機械に入れ細かいゴミをとり、乾燥機で乾燥させます。乾燥したら、もみ摺りをします。その後、機械で米粒を大きさで選別し、石やくず米を取り除き「玄米」にします。「玄米」を精米器で割れの原因となる熱を与えないよう精米したあと、出荷に適さないものがないかチェックして、袋詰めされます。