

# 一粒耕心



あきた白神米  
 〽もちもちとした食感が特徴的〽

大塚 忠之さん

(能代市・河戸川)

JAあきた白神稲作部会(部会員281人・平成28年3月31日末)の副部長として、地域の稲作技術向上などに尽力している、大塚忠之さん。専業農家として、今年で就農33年目を迎え、水稲8ha、大豆10ha、ねぎ60aの複合経営を営んでいます。

栽培について伺うと「足を伸ばさないよう、早めの被覆はぎと温度管理を徹底しています。また、朝の5時ころから灌水し、ハウスの巡回も欠かさず行います」と大塚さん。また、地域に若い生産者が多くいることについて「肥料や農薬の話し合いの場を設け、お互



いに情報交換することで、若い生産者に自分の経験を伝えることができるだけでなく、若い人の意見を聞くことで自分も勉強になっています。技術向上だけでなく交流も深め互いに切磋琢磨しています」と話してくれました。

いよいよ始まった今年の米作り。最後に大塚さんは「米作りには、種まきや田植え、稲刈りなど八十八の仲間がかかると言われている。そのひと手間を惜しまず、おいしいあきた白神米を栽培し、皆さんに食べてもらいたい」と力強く話してくれました。

## 経営規模

水稲	8 ha
大豆	10 ha
ねぎ	60 a

