

## 趣味は百姓、職業は農業。 みやぎのコメどころ角田市で 「つや姫」の営農に挑む!

農業一筋。  
宮城県の南に位置する・角田市でコメ作りをリードする面川様を訪ね、  
山本製作所の広報チームが訪ね、  
農業への熱い想いをお伺いしました。



面川義明様 61歳。20歳の頃から農業を始め、現在は親子三代で営農。コメどころ角田にも高齢化、少子化の波が押し寄せ、地域全体での後継者不足は否めない。どうしたら担い手が増えるか、いつも新しい時代の農業を模索し続けている面川様。「あれは天下の小作人だから」と語る表情には、明るい農業の未来を感じさせる力強さがある。

### 「農業は天職！」でも自分は“ふつうの百姓”。 農業の明るい未来のために奔走中

雄大な蔵王連峰の山並みを望みながら、大自然の中でコメ作りをする宮城県角田市の面川義明様。コメ・麦・大豆を合わせて29haの経営面積をもつ、自称「ふつうの百姓」。

ご本人は「ふつう」と言いきるが、社団法人角田市農業振興公社の設立

に携わり、多くの仲間とともに「あぶくま農学校」を開設。安全・安心な農産物を生産しながら、農業者の育成、海外からの農業研修者の受け入れ、発展途上国への農業自立支援、地域の子どもや大人たちとの農業交流などなど、意欲的な活動は全国から注目を浴びる。農業をテーマとしたシンポジウムのパネラーとして東京へもたびたび招かれるなど、地元起っての有名人。

そんな面川様が、今年コメ作りの頼もしいパートナーとして選んだのが、山本製作所の乾燥機。使い心地を含め、いろいろなお話を伺いました。

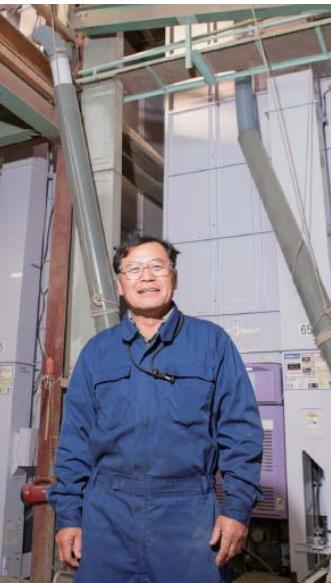


▲(左)父義二様、(中央)義明様、(右)奥様

「これまでに比べて操作性が良く、作業が予定通りに進むので、満足しています」

今年9月、初めて山本製作所の乾燥機を導入していただきました。

「前の乾燥機を使って25年位になり、新しい乾燥機の更新を考えていま



した。友達から山本さんはすごく使いやすいと勧められ、長く使うものだし、他社と比べても実績があるので購入を決めました」と面川様。

「実際使ってみると、操作がとにかくシンプルで使いやすい。初めて使うので手間取るかと思ったけど、資料を見ながら使っていくうちに、こんなこともあんなこともできるんだとびっくりしました。食味などもいろんなパターンに対応できるから、味の仕上がりにこだわりを持つお米屋さんからの要望にも応えられます。今の時代は消費者の求めるものも高くなっているから、それにいかに応えられるか。コメ作り農家としてもやりがいがあるね」

また、「乾燥の調整がうまくいかないと、粉割りの進み具合もスピードが落ちる。スピードが勝負なんだ。この機械は乾燥効率が良く、計画通りに進むのがありがたいね」と、ご満足いただいている様子です。

◀穀の排出時間がすごく速くて、あっという間にフレコンに溜まる。速度調節もできるから全見ながら進められるのがいいね。

### 最もおいしいコメ「特A」ランクのつや姫を「あぶくま農学校ブランド」に！

角田市は全国に先駆けて産直を始めた先進地。自分たちが作る農畜産物に責任を持つために、厳しい審査を通して角田の生産者だけが使える「あぶくま農学校ブランド」を作り、販路拡大にも積極的に取り組んでいます。

そして面川様が今力を入れているのが、「つや姫」の生産。宮城県では角田市が初めてで、平成22年から本格的に栽培を開始。角田市全体で50ha、そのうち10haを面川様が栽培しました。元々、山形生まれのお米ですが、角田市の気候風

土に合うということで積極的に栽培されていて、作付面積も確実に増えているそうです。

昨年は、日本穀物検定協会より、最もおいしいコメとして「特A」の評価を受け、面川様が作っているつや姫を「面川の米」(減農薬・減化学肥料・特別栽培米)として全国の消費者へ直接販売しています。

「角田の百姓、オモカワが手塩にかけて育てた角田産つや姫をぜひ一度食べてみてください！」。

おいしいお米で人々を笑顔にする面川様は、今日もお米を作ります。



▲あぶくま農学校のシンボルマークは麦わら帽子。審査の結果、承認された人のみが麦わら帽子のマークを農産物に表示できる仕組みで、このマークこそが信頼の証。「いのちを守る農業」に、とここにこだわった農業者だけに許される特別なもの。



▲米とこうじを二段階に加える独自の製法で作られた「二段仕込み米味噌」。面川様が丹精込めて作った大豆と米を熟成させて、作られました。無添加、酵母菌が生きています。



▲SPACE 担当者のカメちゃんも取材に同行。「素敵な笑顔とお話をありがとうございました!!」

