

色とりどりの古代米に、大豆、麦、アワ、キビ。古代米浦部農園（藤岡市鮎川）が手掛ける作物は農薬や化学肥料を使わず、健康意識の高い消費者に愛されている。難病を乗り越えるため、夫婦2人で有機栽培の米作りを始めてから27年。本県の土壌に適した農法を確立し、次世代の米文化を担う若手も育てている。

上州ブランド図鑑

浦部農園の古代米

Uターン

台風が通過し、青空が広がった10月下旬、稲穂が黄金色に染まった田んぼで、小黒和馬さん（28）が稲刈り用のコンバインを操る。今年5月に66歳で世界し



好きな穀物を6種類選べる
詰め合わせセット

コンバインを操る。今年5月に66歳で世界し、前社長、浦部修さん（71）と共に見学した。横濱市から移住してもうすぐ2年。マンツーマンで教わった技術は上達し、農園を支える人材に成長した。修さんは元東京都職員で、同僚だった妻の真弓さん（67）と共に実家の藤岡市に戻って農業を始めたのは1990年のことだ。真弓さん



さんが原因不明の難病、ベーチエット病を発症したのがきっかけだった。医療では改善がみられず、何よりも食べ物が困った。症状の出ない、農薬や化学肥料を使っていない米や麦を探し回ったが見つからなかった。「それならば作るしかない」。修

さんは片道2時間半かけて通勤しながら、妻のために米を作る兼業生活を始めた。ある時、露店商が販売していた赤褐色や漆黒の米が、真弓さんの目に留まった。白米に混ぜて食べると「体に染み渡っていく感じがした。これなら食べられ」。古代米との出会

夫婦二人三脚27年

合いだった。しかし、作り手がほとんどいないことが分かった。種もみを入手して植えてみると、発芽率が低く、成長のスビードがばらばらで、収穫量も少なかった。強い生命力栽培しやすい品種改良された白米に比べて手間がかかる。それでも消炎作用や抗アレルギー作用などさまざまな効能、強い生命力を感じた。自家用以外

の余った分を販売すると、注文が次々に入ってきた。必要とする人たちは、他にもいた。当時、有機稲作の技術は確立されておらず、試行錯誤は14年続いた。最大の敵である雑草対策のため、あらゆる方法を試した。関東地方の湿地地域で成功していた「深水管理」「2回代かき」をしたが、水の少ない乾田地帯の本県では失敗することも多かった。

そんな中で、救世主が現れる。収穫されないうちから大豆が落ちた稲で稲作をしたところ、雑草が抑えられた。大豆の成分が効くと分かった。どのタイミングでどのくらい大豆をまけば効果的なのかという実験を繰り返し、独自の農法を開発した。

土壌に適した農法

「この土地でも有機農業ができる。若い人に技術を広めよう」。2004年、修さんは法人化と同時に専業農家となり、翌年から研修生を受け入れた。これまでに23人に有機農法を教え、うち16人は就農した。

現在、農園は有機JAS認証を取得した30畧の農場で栽培している。黒や赤、緑の色とりどりの米をはじめ、砂糖がいらないほど甘い大豆（さといらず）など16種類を手掛けている。

世代交代

3年後、追い打ちをかけるように修さんにながれ見つけた。余れば、どんな困難も乗り越えられ。そんな



修さんの信念は、農園という次のステップにしっかりと受け継がれ進み始めた。今、世代交代している小黒さんは「稲作を日本に残す

【データ】赤米や黒米などの有機古代米は80㌔で税別300円。コシヒカリ（玄米）は500㌔で同400円、低アミロース米は同500円など。浦部農園のホームページや電話（☎0274・23・8770）、ファクス（0274・23・8970）で注文できる。

かろうか、安全な食環境を未来世代に残すのかどうか。後を託された真弓さんは、農園が進むべき道を模索している。

13種の穀物で 味わいを追求

浦部農園で一番人気の商品「彩穀」は13種類の穀物を混ぜ、食感や味わいを追求している。多品種を作っているから、顧客の個性に合わせた「オーダーメイド」のコースに「彩穀」をプラスにしている。2011年、営の安定化を図って



収穫した玄米や大豆を使ったおにぎりを前にする浦部真弓さん

る。七葉との大口取引のため、14年には精米工場を新設した。

農園に個人客を呼び込むこと、新たな企画も準備。都心から日帰りができる立地を生かして、茶室やキッチンを備えたセミナーハウス（「宴樹亭」）をメイン会場に、綿摘みやまき割りなどの自然体験会を計画している。