

## 好成績を上げる稲わらすき込み —新潟と千葉の事例を訪ねる—

### 降雪を避けて10月末までに

#### 新潟県十日町市 佐藤克未さん

新潟県十日町市浦田では、専業農家の佐藤克未さんが稲わらすき込みを長年継続しておられる。

佐藤さんは水稲(コシヒカリBL)を4.3ha(うち特別栽培米を20%)栽培するかたわら、農家戸数約13軒の曾根生産組合代表、21世紀米作り会の会員としても活躍されている。

佐藤さんは農業雑誌を見て、10年ほど前から稲わらすき込みに取り組んでいる。

いうまでもなく、品質の向上と増収を目的としている。

稲わらすき込みの作業は、同地区が海拔370mで11月初旬には降雪があるため10月初旬～中旬の収穫後から逐次、石灰窒素を10kg/10aとほかに米ぬか100kg/10日、鶏ふん50kg/10aを同時にすき込み、10月末までには作業を終わらせている。

翌年の5月初旬に「ぼかし肥料」(糖蜜、EM菌、オカラ、米ぬか、鶏ふんで冬場に作製)、屑米をそれぞれ100kg/10a、鶏ふん50kg/10aとソフトシリカおよび過磷酸石灰を施用し、その後、田植えを5月20日ごろ行う。

基肥窒素は5～6kg/10a、株間は30cm x 30cm、33株/坪と極めて粗植であるが、9月下旬には、茎が太くガッシリとした稲姿で籾の充実度も非常によいことを現地を確認した。

ちなみに畦畔近くの1穂粒数を調べたところ、150～180粒と通常の倍近い粒数であった。なお、佐藤さんによると、なかには250粒以上の穂もあるという。

10a当たりの収量は、19年産は12俵、18年産は11.6俵と同地区の平均を大幅に上回る結果を得ている。

また、食味向上のため、刈り取り時期を通常、出穂後30日のところ60日後を目標に極力延ばし、食味値は92.15、タンパク質は4%台を確保している。

佐藤さんは「石灰窒素の使用により稲わらがよく腐熟するため良質な堆肥ができ、土づくりに役立つ」と考えている。今後は、腐熟をさらに完璧にするため現状の10kg/10aから15kg/10aへ施用量の増加を検討しているようだ。

なお、倒伏の心配は?という質問には「この程度の量を気温が18～20℃ある秋にすき込むのであれば、倒伏は問題ないと考えている」とのことであった。

その後、自宅を訪ねた際、米粉(収穫した米をご自分で粉碎した)を100%利用して奥さまがつくられたシュークリーム、パン、スポンジケーキを試食したが、とても美味しく、事前に米粉の使用を聞かされていなければ、まったく気がつかなかったと思いつつ佐藤さん宅を後にした。



佐藤克未さん