

新米の
季節！

天高く馬肥ゆる秋！青々とした稲が夏を経て

実り豊かな「黄金色のじゅうたん」が一面に広がる

お馴染みの「秋の風景」

天と地と人が織りなす黄金米

伊佐米の ヒミツに迫る！



いさまい
伊佐米ちゃん
(伊佐米PRキャラクター)



伊佐は「県下一の米どころ」として、県内に広く認識されています。しかし、もともと鹿児島は火山放物で形成された土壌に覆われており、水稻に適した土地ではないといえます。

では、伊佐はいつから「県下一の米どころ」としての地位を確立したのでしょうか？そして、なぜ伊佐米はおいしいといわれるのでしょうか？今月号は、そんな伊佐米のヒミツに迫ります！

【近代編】伊佐米はいつから有名になったのか？

（「菱刈町郷土史」及び「郷土の先人たち」参考）

有志、立ち上がる

明治時代。当時、伊佐地方は他の地域と比べて米の収穫量は少なく、多くの農業関係者は危機感を持っていました。そこで、本城小学校に勤務していた別枝行正を中心とする「農業改良視察団」が結成され、農

業先進地の視察・研修を行い、農業改良に取り組み始めました。



別枝 行正

農業の近代化

明治23年（1890）、当時の農業先進地であった熊本県菊池郡から農業技師を招き、高い農業技術の指導を仰ぎました。農機具導入による作業の効率化、堆肥づくり、優良品種の推奨など、地域をあげて改良事業に取り組みました。

農業の近代化に取り組んだ結果、大正初期には6万5,000石だった総生産額は、大正13年（1924）にはなんと約11万石まで増加。さらに、大正12年の取引市場で伊佐米が県内最高値が付いたことで、収量と品質を兼ね備えるお米として、県内で高く評価されるようになりました。

逆境を跳ね返せ！

しかし、大阪の市場では「川内川の洪水の影響で伊佐米は品質が悪い」との悪評が広まっており、まだまだ安値で取引されていました。昭和9年、見かねた農業関係者たちは、品評会に出された自慢の米をもって大阪・神戸の米問屋を訪ね歩きました。実際に食べてもらうと、「すし米」に適していると高評価だったといいます。関係者の地道な努力が見事に実を結び、関西の都市部においても、

「伊佐のお米は良質米」と評判になりました。

戦後の取組み

昭和40年代以降、大型農業機具に対応するために田んぼの大規模区画整理や、川内川と支流の河川改修などが行われ、現在の田園風景が出来上がりました。

また、稲の品種改良や農薬開発など、農業技術は日々進化し続けています。

五穀豊穡、家内安全、子孫繁栄の願い

田之神さあ

農業の守護神である田之神さあ。伊佐は県内でも有数の田之神さあの里で、237体が確認されています。その姿は農民・神官・武士などさまざまで、中には県の有形民俗文化財に指定されているものもあります。江戸時代から伊佐が農業が盛んな土地であったことを証明する貴重な歴史資料です。



平出水王城の田之神

建立：享保6年（1721）

仏姿（大日如来）

座高：60 cm

県指定
文化財

—お米作りのこだわりは？

やはり土壌づくりですね。例えば、食味計を使って米の窒素値などを計測し、適切な数値に近づけるよう田んぼに撒く農薬や肥料の量を調整しています。どこの農家さんにも、秘伝の土づくりがあると思いますよ（笑）。もちろん計測値だけで“いい米”とは言えないけど、数値がいいものを出荷しています。

—私のイチオシポイント

実は、お米は精米してから1か月以内がおいしい時期なんです。最高の状態で食べてもらいたいので、温度管理して、こまめにお客さんに届けています。

また、うちみたいな山間部の土地では劇的に収穫量を増やせるわけではないので、かごしまの農林水産物認証※（K-GAP）や伊佐米ブランド認証を取得し、食の安心・安全をアピールしながら自社米に付加価値を付ける努力をしています。

※県が作った基準に沿った生産・管理をしている農産物の認証



亀割浩介さん（岩坪）



—お米作りのこだわりは？

お米は土づくりが基本です。うちでは牛糞や鶏糞などを使って堆肥を作っています。定期的にかき混ぜて空気を入れることで、良質な堆肥になるよう管理しています。もちろん田んぼに堆肥を入れる量やタイミングには注意を払うし、農薬は極力少ない量にしています。また、稲を傷つけないようにドローンを使って農薬を散布しています。

—私のイチオシポイント

就農して59年、愛情をもってお米を育てています。天候も病気も虫も大変だけど、それが農業の奥が深いところです。機械に頼る作業もありますけど、毎日心を込めて手入れをしています。

18歳の頃、小さい土地からはじめて、おかげさまでいまではたくさんの人に作業を頼まれるようになりました。この土地にとっても愛着があります。息子が後を継いでくれるので、これからが楽しみです。

田畑正明さん（金波田）



伊佐米はなぜおいしいの？

始良・伊佐地域振興局農政普及課の海江田樹里さんによると、伊佐市では主にヒノヒカリとあきほなみの2品種が栽培されており、その比率はおよそ7:3です。鹿児島県北産のあきほなみは、日本穀物検定協会の食味ランキングで7年連続「特A」を獲得しており、その美味しさは折り紙付きです。

伊佐米の特徴

- やさしい甘み
- 粒が大きい
- ほどよい硬さでもちもちとした食感

冷めても美味しい
といわれる秘密は
ココ！



一粒一粒が形を残しており、噛んだ時に口の中にやさしい甘みが広がります。

おいしいお米は「窒素・リン酸・カリウム」を豊富に含む土壌で育ちます。また、稲の健康的な生育には古い水が残ったままではよくないので、水はけがよい土で、新鮮な水を根っこまでしっかりと浸透させることが大切です。

伊佐の田んぼでは、堆肥の施用や冬場の転耕で土に空気を入れて微生物を活性するなどして、土壌のバランスを保っています。土壌づくりには

伊佐米がおいしく育つ3つの理由

1、豊かな土壌



2、清らかな水

は長い年月を要します。農家さんが労力を惜しまず地道な努力を続けてきたおかげで、おいしいお米が穫れる良質な土壌になったのでしょね。

稲の育成には、大量の水が不可欠です。山から流れ出る水にはミネラルが豊富に含まれ、お米づくりの大切な養分となっています。

山々に囲まれた伊佐の田んぼには、清らかな水が大量に流れ込み、おいしいお米の源となっています。



轟橋から望む平出水川

3、登熟期における昼夜の寒暖差

穀物の種子が次第に発育・肥大することを登熟といいます。登熟期、稲は太陽の光が注がれている日中にデンプンを生成して栄養を蓄えます。デンプンは稲の生長のために使われるため、夜間の気温が高いと稲の呼吸が盛んになり、せっかく生成した栄養素を多く消費してしまいます。反対に、気温が低いと余分なデンプンが消費されないため、たくさん栄養素を蓄えることができます。

つまり、昼夜の寒暖差が大きい伊佐盆地で育った稲は、米に栄養と旨味を多く閉じ込めることができ、粒が大きく、粘りや甘みのあるおいしいお米に育つのです。



始良・伊佐地域振興局農政普及課
海江田樹里さん

天と地と人が織りなす黄金米

山々に囲まれた自然豊かな風土、先人達のたゆまぬ努力、そしてこの土地を引き継いだ現代の農業者の安心・安全にこだわる米作りへの情熱。伊佐にはおいしいお米が育つ条件がそろっています。これらの要因が積み重なり、今日の伊佐米があります。

もちろん、おいしいと感じる味覚は人それぞれの「好み」です。でも、他の地域産のお米と食べ比べてみると、つや・香り・味・粘り・硬さのどれをとっても伊佐米が一級品であることがわかります。伊佐米は、この地に生きる私たち

に引き継がれてきた郷土の誇りです。山々と川の恵み、伊佐の心尽くしの新米を、どうぞ召し上がれ！

伊佐米をどうぞ召し上がれ！



数字が示す「県下の伊佐米」

グラフ1

田耕地面積及び収穫量の県内比較

	市町村名	田耕地面積	収穫量
1	伊佐市	3,640 ha	12,500 t
2	薩摩川内市	3,140 ha	8,040 t
3	出水市	2,370 ha	7,140 t
4	霧島市	2,690 ha	7,130 t
5	さつま町	2,180 ha	6,460 t

(県統計調査 令和元年度データ)

伊佐市の水稻収穫量はダントツで県内一！

グラフ2

収穫期（登熟期）の最高・最低気温の比較

各地の9月の平均値

	日最高気温	日最低気温	気温の 日較差
伊佐市	29.2℃	18.5℃	10.7℃
鹿児島市	30.1℃	22.8℃	7.3℃
十日町 (新潟県)	25.9℃	16.6℃	9.3℃

グラフ2は、収穫期（登熟期）を迎える各地の9月の寒暖差を示す平均気温値です。最低気温と最高気温の差は伊佐市は10.7℃、鹿児島市は7.3℃。さらに、全国屈指の米どころとして有名な新潟県魚沼地方（十日町）は9.3℃です。グラフからも、伊佐が米作りに適した気候であることがわかります。

素敵なプレゼントが当たる

キャンペーン中

伊佐米膳新米祭り

2020年11月1日（日）～11月30日（月）

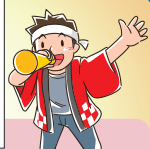
伊佐の味覚が詰まった伊佐米膳！最高の状態で食べてもらいたいから、一食ずつ丁寧に焚き上げます。ぜひご堪能ください。

問 伊佐市観光特産協会 ☎5013

市HPを
チェック!!



新米取り扱い店舗
を随時更新中!!



仲間と切磋琢磨して、
おいしいものを作ります！

あっぱれ！ Vol.9
伊佐成
イサモリ

井立田 裕也さん
(伊佐 YAD クラブ会長)

夢に向かって突き進む 農業青年の挑戦

「農業という仕事に、とて

もやりがいを感じています。

いいものが収穫できたときは
大きな達成感があり、それを
食べた人がおいしいと言って

くれたときの喜びはひとしお

です」と笑顔で話すのは、伊

佐 YAD (ヤッド) クラブの

会長を務める井立田裕也さん

です。伊佐 YAD クラブは、

伊佐の20〜30代の農業青年が

定期的に集まり、勉強会や

意見交換会、先進地視察な

ど、さまざまな活動をしてい

ます。YADとは、Young

Agricultural Dreamer の

頭文字をとり、鹿児島弁で

「やってみよう！」という意

味が込められています。

水稲・ネギ・大豆を育てて

いる井立田さんは、小学生の

頃から農家になることが夢

だったそうです。「実家が農

家なので、幼い頃から田んぼ

が遊び場でした。祖父や父親

が農作業する姿がかつこよく

見えて、いつか自分もやりたい

という気持ちが強くなりま

した」

鹿児島大学農学部を卒業後、

5年前に帰郷して就農しまし

た。「大学で学術的な知識を

習得したとはいえ、農業は自

然が相手。作物の育成にはさ

まざまな要因が複雑に関係し

ているので、気温や日照時間

などの気象条件に合わせた手

入れが欠かせません」と、農

業の難しさと奥深さを実感し

ているとのこと。肥培管理や

農薬散布のタイミングなど迷

ったときは、お父さんに相談

するそうで、「時には意見が

分かれることもあります、

いつもの確かなアドバイスをく

れる父には本当に感謝してい

ます」と充実した表情です。

今後の目標は、「まずはお

いしい作物を栽培すること。

そのうえで、儲かる農業の仕

組みを作りたいです。先進地

視察で学んだように、将来的

には機械導入による省力化を

図り、作物に付加価値をつけ

る農業経営に取り組みたいで

す」

大きな夢を抱く農業青年が、

伊佐の農業を盛り上げます。



▲ネギ農家先進地視察（長崎県）



▲お米を食べ比べて食味を研究しています