アイガモと一緒にお米を育てる農法をご存知ですか？
無化学肥料・無農薬で環境にやさしい循環型の水稲栽培です。
収穫の秋には、新米の味を楽しみ、アイガモもお肉として美味しくいただきます。
どんな風にお米を作るのか、それぞれの季節ごとに追ってみました。

アイガモと作るお米

aigamo to tukuru okome

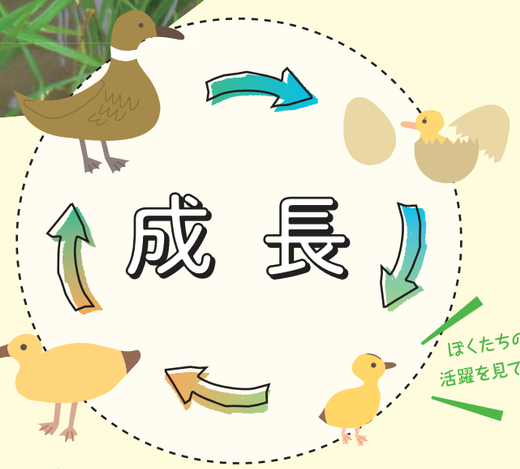
鹿児島市在住のアイガモ米農家のお2人

飯田さん
（霧島で5年目）

植物は、
太陽の光と水と土に含まれる
養分を吸収して成長しています。
この素晴らしい地球に感謝しつつ、
植物の「いのち」をいただきます。

橋口さん
（川上町で30年）

合鴨の命に感謝して
大切に頂く・・・お米と一緒に
すくすくと育った合鴨たちは、
冬には脂がのって身も柔らかく
ちょうど食べごろになります。

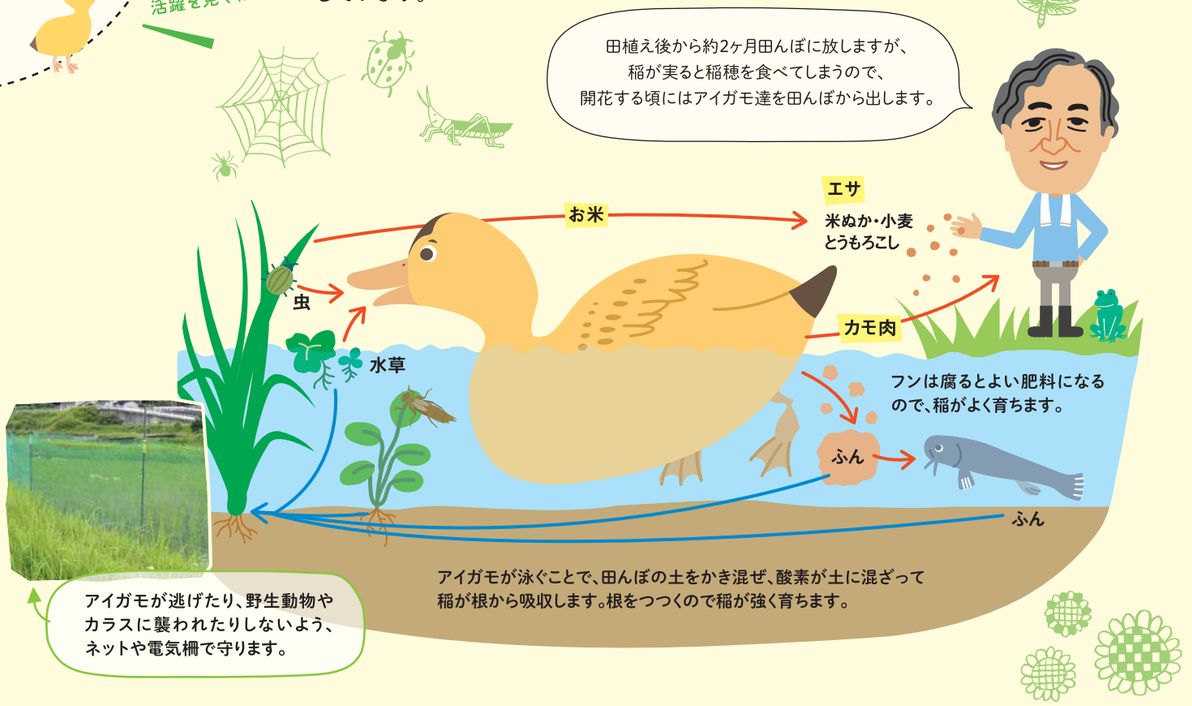


6月 June 田植え・誕生

田植えの1〜2週間後に稲の根がつくので、稲の生長とアイガモの成長を願いながら、孵化して2・3週間ほどのアイガモの雛を田んぼに放ちます［放鳥］。

8月 August 営み・自然

アイガモ達が稲につく害虫や雑草などを食べてくれるので、農薬や化学肥料いらず！おかけで水や土を汚さず、田んぼにはいろいろな生き物や虫が生息しています。



10月 October 収穫

黄金色の稲穂が田んぼ一面に広がり、収穫の時を迎えます。飯田さんのアイガモは別の場所へお引っ越し。橋口さんのアイガモは、食用肉として加工・販売するため、エサをたっぷりあげて大事に育てます。

6月の田植えから始まって、
アイガモ達と共に
育まれたお米。

↑新しいお仕事は、ブルーベリー農園での
下草取り。お米の次はブルーベリー！
人と食べ物をつなぐお仕事は続きます。