

佐渡米の提供について

このたび、入間第一ホテル（代表取締役 小林昌幸）様より、佐渡市産のコシヒカリ（朱鷺と暮らす郷づくり認証米）購入費相当額として、100万円の寄付申込がありました。

入間市国際交流協会副会長を務める小林様は、コロナ禍により姉妹都市「佐渡市」の農業に影響が出ていることを聴き、佐渡市の農業を支援したいという思いと、入間市の子供たちに佐渡のお米を食べてもらうことで、佐渡市について学び、交流を深める機会になれば、との願いから寄付を申し込まれたものです。

入間市教育委員会では、今回の寄付金で佐渡市の朱鷺と暮らす郷づくり認証米の「朱鷺と暮らす郷」1640 kg（小学校給食分 1,040 kg、中学校給食分 600 kg）を購入し、3学期の学校給食で提供します。

提供回数は、小学校、中学校（学校給食センター調理）ともに2回の予定です。

【「朱鷺と暮らす郷づくり」認証制度と佐渡のお米】

「朱鷺と暮らす郷づくり」認証制度とは、人とトキが共生する島づくりを農業から創造するため、安全でおいしい佐渡米を認証する制度です。農薬や化学肥料を減らし、水田とその周囲の生き物の生息環境を作り出す「生き物を育む農法」です。具体的には、田んぼに住む生き物たちが生息できるよう次の取組をしています。

- ・水田での江の設置・・・栽培過程で田の水を抜くときは、田に江（水辺）を作ります。
- ・ふゆみずたんぼ・・・冬の間も生き物が生息できるよう田に水をいれ湿地状態にします。
- ・魚道の設置・・・田と水路を生き物が自由に行き来できるよう通り道を作ります。
- ・ビオトープの設置・・・隣接の作付けしていない田に水を張り、豊かな生息環境を作ります。

以上の取組について佐渡市が現地確認等を行い、安全で安心な佐渡米であることを証明しています。また、認証制度加入者全員が、年2回、水田に住む生き物の調査を実施し、生息数や種類などを確認しています。

佐渡島は海流のため、冬暖かく夏は涼しい島です。温暖な平野部では山から注ぐ冷たい清水が水田を潤します。独特の粘りと、噛みしめると口に広がる旨味。豊かな自然環境のもと、丹精込めて作られる佐渡米は、食感がしっかりしているお米です。

