

月形のお米を食べよう!

月形はお米の産地です。町内のお米の作付農家は114戸、水田面積は1064haとなっています(令和2年)。

以前の北海道米は「やっかい米」と言われていましたが、さまざまな工夫によって、今では北海道のお米、特に月形のお米は美味しいと言われるようになりました。

今号では、地元とお米をテーマに月形のお米にまつわる話を掲載します。

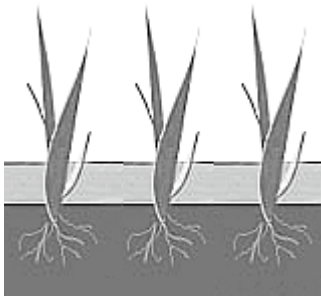
美味しさの秘密

元々、お米は寒冷地で栽培するには難しい作物です。しかし、現在では本州のお米にも負けないくらい人気となりました。品種改良や土壌改良、栽培方法の工夫、そして生産者の努力によって、成し得たものです。

寒さ対策

植え付けされた後の苗は、寒さにとっても弱く、寒さに当たるとお米が実らなくなったりします。人が冬にマフラーやコートを着るように、苗も温めなければなりません。そのため、田んぼに多めの水を入れて、寒さから守ります。

田んぼの水は、ダムやため池から太陽光で温められた水を使用しています。



土地の改良

石狩川の周辺は、水はけが悪い土地で、水分が多く植物が枯れて堆積してできた泥炭地が広がる地域でした。昭和30年代から、土から余分な水を抜く排水路の造成や泥炭地に良質な土の運搬(客土)などを行って、お米を作りやすい土地に変わりました。

品種改良

北海道のお米は、長年にわたる研究によって寒さに強く育てやすく、また、粘りや甘味、たんぱく質の含有量なども考慮された美味しさも併せ持つ品種に改良されてきました。今やメジャーとなった「ゆめぴりか」や「ななつぼし」も長年の研究によって、生み出された品種です。



ふるさと納税で大人気

本町のふるさと納税の返礼品として、お米は全国の寄附者から選ばれています。返礼品のお米は1年間を通じて、定期配送されるものもあり、ありがたいことに毎年寄附してくださる方もいます。

寄附者からいただいた多くのメッセージの中から一部を紹介します。

- ・今年1年間月形のお米のお世話になりました。美味しかったです(北海道)
- ・月形町のお米とてもおいしかったです。リピートで今年も応援してます(兵庫県)
- ・月形のお米がとても美味しく、お米を食べようになりました!今回も楽しみにしています(東京都)
- ・月形町のお米が大好きです。農業支援に活用してください。応援しています(埼玉県)
- ・お弁当にしてもおいしいお米!理想のお米です。楽しみにしています(愛知県)

