

# 無農薬栽培米「ゆく鴨米」

合鴨農法で  
地域ブランド化を!



田んぼの中にあるカイエビやカブトエビを観察



水田の土や水をかき回して酸素を補給



この作業を合鴨がしてくれます



雑草は食べるのよ  
稲は食べるのよ

なごり合鴨なのよ

合鴨は回帰なのよ



テレビ局のインタビューにも(^^)

この日は約 60 羽を水田に放ちました



今元小学校の5年生34人が、6月11日に社会科の学習の一環で、合鴨農法に取り組む辰下区の水田を訪れました。合鴨農法は、水田に合鴨を放すことによって、合鴨が土や水をかき回し、水田に酸素が補給され栄養が入るのが特徴。また農薬を使用せず、雑草や害虫は合鴨が餌として食べ、またフンが稲の養分となる自然に優しい農法です。地域住民でつくる「行橋合鴨農法研究会」は安全安心、地産地消、地域連携の米作りを提唱し、4年前から取り組んでおり、合鴨ひなの放飼体験や除草剤なしの昔ながらの除草方法等を研究。採れた米を『ゆく鴨米』と命名し、現在、市のふるさと納税の返礼品として登録されている他、行橋駅構内の市観光物産情報コーナーで販売しています。

参加した児童は、合鴨農法についての説明を受けた後、質問タイムでは次から次手が上がり、興味深々。その後、生後約2週間のひなを1羽ずつ田に放ちました。この研究会では『ゆく鴨米』を地域ブランドとして、今後も地元のPR、また地域の憩いの場として発展することを目指しています。