



◆ 瀬戸内かきがらアグリ 第一弾商品 里海米について



里海米をつくっている圃場



本事業で育てられたお米を、里海米というブランド名に統一して発売しています。

牡蠣殻の水稲施用への効果について



POINT 1

牡蠣殻には主成分であるカルシウムの他にコンキオリンというタンパク質と天然のミネラル(微量要素)を豊富に含んでいることから、収量UPと品質の向上に役立っています

POINT 2

牡蠣殻は発根の促進効果にすぐれ、加えてアルカリ効果により酸性土壌を中和させ、肥料成分を作物に吸収されやすくし、土壌の団粒化を促すことに役立っています

POINT 3

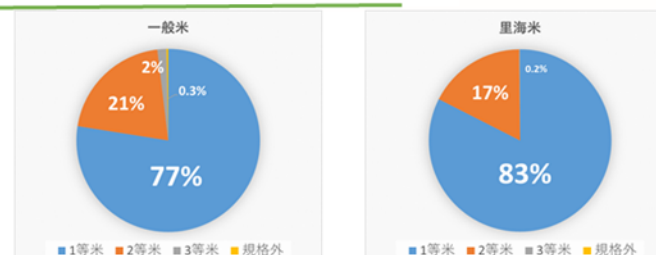
細胞壁の構築に不可欠なカルシウムの吸収率が高いため、水稲などの茎を太く頑丈にし、倒伏を軽減させることに役立っています

POINT 4

牡蠣殻は木炭と同じ多孔質形状なので有用微生物の増殖に役立ち生物多様性にもつながります。

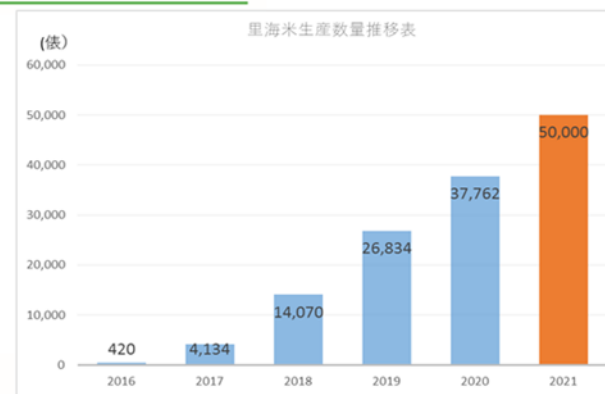
注) 一般社団法人SOFIX農業推進機構との共同研究「かきがら資材が及ぼす生物多様性効果」において、かきがら資材には微生物多様性効果が認められる検証結果を得ることが出来ました。

里海米 品質状況(等級比率)(令和元年産実績)



里海米は1等米の比率が一般米(無施用)より高いことから、かきがら資材の施用は稲の生産性の向上につながっています。

里海米 岡山県域の生産数量(実績)



平成28年(2016年)より里海米は岡山県内全域で生産振興が進められており、令和2年(2020年)では37,762俵(2,266t)の里海米が生産されています。

牡蠣殻の里海米への使用量

2016~2020年の5年間に
里海米生産で再利用された牡蠣殻の量



牡蠣殻

約 587 t

〈試算方法〉反収：8.5俵 かきがら施用量：60kg/反



牡蠣殻資材(イメージ写真)

◆瀬戸内かきがらアグリの新たな取り組み



実は、岡山の園芸品目には以前から「かきがら資材」は一般的に施用(再利用)されてます。瀬戸内かきがらアグリ事業では、この当たり前のように再利用され生産された園芸品目のブランド化を進めます。



蒜山三山



CLTモニュメント「風の葉」



グリーンナブル
蒜山里海米あきたこまち

岡山県真庭市では蒜山の環境保全にこだわった地元産商品のブランド化を進めています。そのブランド名は「GREENable (グリーンナブル)」。緑の「GREEN」と、持続可能性を意味する「Sustainable (サステナブル)」を組み合わせたものです。この自然豊かな蒜山に「かきがら資材」を使って生産された良質なお米が、グリーンナブルブランドの第一号「蒜山里海米あきたこまち」です。

◆学校教育現場での取り組み◆

瀬戸内かきがらアグリ事業は、SDGs(持続可能な開発目標)につながる取り組みとして学校教育現場での取り組みも増えてきています。

関西学園 岡山高等学校では 2年生17人のメンバーが「お米とエシカル消費」と題して、里海米の生産～販売を生徒自らが行うプログラムを実習しています。



教室での講義とグループディスカッション



里海米生産実習(かきがら資材散布の様子)