Table to Farm,

食べる人がつくることに関わる時代へ

日本の在来種の米「亀の尾・旭」を広げる 2025年度活動レポート



PROJECT MISSION

プロジェクト目的

食べる人、つくる人双方が

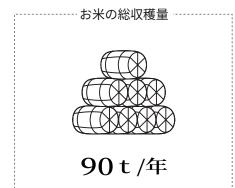
日本の在来種をふつうに選択できる状態をつくること

CSFプロジェクトCase #002は、かつて「東の亀の尾、西の旭」と言われ日本人に最も愛された幻の米を私たちの食卓に取り戻すことを目指してスタートした取り組みです。

自然栽培でこそ良く育つが収量が不安定。そのリスクをシェアするため、Table to Farm では食べる人がつくることに関わるCSF (Community Supported Foodculture)という仕組みを取り入れました。食べる人が「翌年の生産分」を最低保証&予約購入をし、その支援金によって生産者は安定した収入を確保しながら在来種の自然栽培に挑戦できる――というのがこのプロジェクトの骨格です。

・具体的な目標

まずは第一歩として、2028年までに3000世帯へ届ける生産量を目標としています。







※前提条件

1世帯平均の年間消費量60kgとした場合の半分の消費を担う/収穫量は平均4俵(240kg)/反(300坪)/1生産者の耕作面積は平均1ha

プロジェクト背景

●「東の亀の尾、西の旭」 かつて日本人に最も愛された米とは?

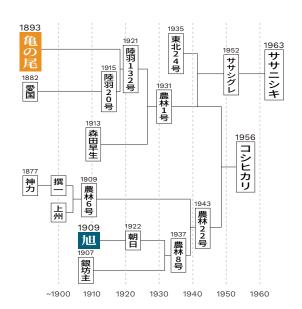
亀の尾と旭は、自然栽培で種を繋ぎながら育つ、コシヒカリやササニシキの祖となる明治期に発見された在来種です。その食味の素晴らしさから「おいしいお米、東の亀の尾、西の旭」と呼ばれるほど人気がありました。香り豊かで、噛めば噛むほど複雑な旨味が広がり、その先に甘味がそっと残るような味わいです。

自然栽培でこそ良く育つ、地球環境にやさしく適した品種

亀の尾と旭は、化学肥料との相性が悪さから大量生産大量消費の波に飲まれ生産数が激減しましたが、裏を返せば「自然栽培だからこそ良く育つ」と「地球環境にやさしく適した」品種とも言えます。

血糖値が上がりにくく、アレルギーリスクも低い「高アミロース米」

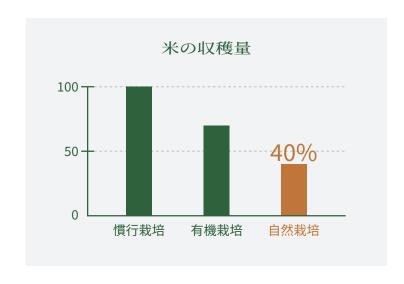
亀の尾と旭は、人の身体にもやさしく、血糖値も上がりにくい低GIの高アミロース米です。また、体内の酵素の力が弱い人は分解しきれず、その未消化のタンパク質がアレルギーの原因と考えられている、品種改良によって増加した"アミロペクチン"が少ないため、アレルギーリスクも低減されると言われています。





なぜ支援が必要なのか

自然栽培は、農薬や化学肥料がなかった昔も今も、いつの時代も挑戦です。 化学肥料や農薬に頼らず、自然の力だけで育てる――それは、気候や土、虫や草との対話を繰り返す繊細な営み。 年によっては収穫量が半分になるなどリスクが伴います。



自然栽培の難しさ

- ・農薬を使えないため病害虫のリスクが高い
- ・栽培期間中だけでなく育苗期間中も、化学肥料のみならず 有機肥料も使えわないため収穫量が減少するリスクが高い
- ・JAのような保証や保険がない

在来種の難しさ

- ・肥料との相性が悪く自然栽培でしか育てづらい
- ・種が販売されていない、手に入りづらい
- ・栽培技術が体系化されていない、学ぶ場が少ない

※ Table to Farmにおける「自然栽培」の基準

資材 育苗・栽培期間中ともに農薬・化学肥料・有機肥料・堆肥不使用

圃場内で循環する有機物(稲藁・籾殻・米ぬか・雑草)の使用は可

種子 消毒不可

遺伝子組み換え、ゲノム編集、放射線育種不可

その他 | タニシ・合鴨などの外部生物の投入不可



『素の味』選定ガイドライン https://tabletofarm.jp/product-standards

プロジェクトの仕組み

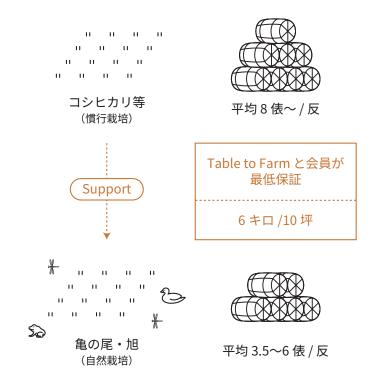
リスクシェアの仕組み

- ① まずTable to Farm が、10坪あたりの"生産"に対して"6kg分の金額"の支払いを最低保証する長期契約を結びます。これによって生産者は、自然災害などにより収穫量が6kgを下回ったとしても、最低限の収入が担保されるため、チャレンジの1つの後押しとなります。
- ② 次に、会員が翌年に栽培するお米を予約購入することで支援 に参加します。

具体的には、支援した10坪の田んぼで収穫できた量が会員に届くお米となり、例えば、収穫量が目安の6キロより少なく4キロだった場合は4キロ、逆に7キロと増収の場合は7キロと、収穫量が減少するリスクを食べ手の支援により分散しながら、学びや喜びを共に得ることができる仕組みです。

• 種と技術を橋渡しする

在来種のお米を未来に残していくためには、「種」そのものだけでなく、それを活かす栽培技術や経験も一緒に受け渡していく必要があります。Table to Farm は、長年在来種・自然栽培に取り組んできた生産者と、新たにチャレンジする生産者をつなぎ、種と技術のバトンが途切れないようサポートします。



2025年度の参加生産者

2025年は、新たに新潟・会津の3農家が「亀の尾」の自然栽培へ取り組みました。

新潟県北区 宮尾農園



"育苗期間中も完全無施肥へ"

11代続く新潟の農家を継承し、元「潟」だった肥沃な土壌で種を継ぎながら9年、自然栽培。自然との調和を目指し、微生物のための環境を整え、水生生物や昆虫など多様な生物が共存。大地を思わせるじんわり厚みのある旨味

福島県会津若松 | 長尾農園



"はじめての亀の尾"

会津盆地の寒暖差と肥沃な土壌、山脈に源流をもつ 豊かな水が米をおいしくする。「食べる人の健康だけで なく環境を汚染しない農業を」を目指した自然栽培を 14年。クリアで素直な味わいのなかに、余韻が続く滋 味深い味わい

福島県西会津|橋谷田ファーム



"亀の尾では、はじめての自然栽培"

寒暖差が大きく飯豊連峰のミネラルたっぷりな伏流水が豊富な米の名産地。豊かな食物連鎖が稲の生育を助ける自然栽培。国際認証「グローバルGAP」取得。粒立ち良く、粘りや香り、旨味がしっかりとした力強い味わい

2025年度の結果

第1回目となる2025年秋の収穫結果は平均6.08kg/10坪。Table to Farmが最低保証した(6kg/10坪)をわずかに上回る実りとなりました。

• 2025年度生

生産者名	地域	栽培歴	亀の尾の栽培歴	チャレンジ内容
宮尾農園	新潟県北区	自然栽培15年	9年目	育苗期間中も完全無施肥に挑戦
長尾農園	福島県会津若松	自然栽培14年	初	初の亀の尾栽培に挑戦
橋谷田ファーム	福島県西会津	有機栽培18年	5年目	亀の尾では初の自然栽培に挑戦

• 収量結果

・田んぼの総面積:1.380坪

·総収穫量:840kg

•10坪あたりの平均収穫量: 6.08kg (支援1口あたりのお届けするお米の量)



生産者名	面積(坪)	10坪の収穫量 (kg)	保証金補填(円)
01	360	6.67 (+0.67kg)	なし
02	420	7 (+1kg)	なし
03	600	5 (–1kg)	¥46,200

振り返りと次年度への展望

第1回目は、どのくらいをリスクシェアするとよいのか、などを検証する意味でも、Table to Farmが仮で設定したリスク部分の全量を受け持ちながら、各生産者の方々にトライアルを実施いただきました。結果は、地域性や環境、栽培方法の違いによって、それぞれの生産者で収量の違いが生まれましたが、概ね大きなズレはなく在来種の自然栽培をリスクシェアするサポートの可能性を感じると共に、リスク支援をすることが生産現場の方にとって、ひとつの安心材料と思っていただける可能性を感じることができました。今後は、それぞれの農家さんの方々の知見を共有する機会をつくりながら、来年以降に向けて、また新たなチャレンジをそれぞれの栽培方法を更新しつつ、亀の尾の自然栽培への挑戦を続けてまいります。

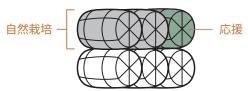
●食べる人へ

「半分を自然栽培・在来種に。 その三分の一を、新たなチャレンジに。」

『素の味』を守るのは、大きな誰かの決断ではなく、一人ひとりの「今月のお米を、どれにするか」という小さな選択の積み重ねです。たとえば、自分が一年に食べるお米の半分を自然栽培のお米に、そしてその三分の一を"新しくチャレンジする生産者"のお米に変えること。

それだけで、日本に残る「素の味」を未来へつなげる、確かな力になります。

2分の1を3分の1を自然栽培・在来種に新しいチャレンジに



つくる人へ

「田んぼ総面積の内、10分の1を自然栽培へ。」

これからのつくる環境は、高齢化とともに耕作放棄地が増えていく。それに伴い、より大規模化し効率化が求められる慣行型の農業に全体としてシフトせざるを得ないのは、事実としてある。

しかし、であればこそ、もし耕作面積の1/10だけ、まずは1/100からでも、在来の種継ぎ作物とともに、その土地や環境の歴史を引き継ぎながら、多様な植物、虫、微生物たちと共生する、この地球に生きることの豊かさを感じられる自然な栽培を取り組んでいけたら、ひとりの小さな一歩も、集まれば大きな変化を生み出していける。自然栽培か否か、ゼロかイチかじゃなく、みんなが小さな一歩を積み重ね、みんなの大きな一歩に踏み出していく未来を、Table to Farmは共に歩んでいきます。

※環境や栽培土壌の適応、栽培方法や種継ぎの経験など、必要とする環境や技能の有無、 また大切に守られてきた種を安心してお譲りいただくための対話に、じっくり時間をかけております。