

2-2-6)

「生きもの豊かな田んぼ」の取り組み

株式会社アレフ ふゆみずたんぼプロジェクト

橋部佳紀

株式会社アレフはハンバーグレストラン「びっくりドンキー」を中心に全国に約 300 店舗を展開するレストランチェーンです。現在アレフでは年間約 6,000t のお米をレストランの食材として調達しています。お米の取り組みは 1996 年から「省農薬米」の取り組みとして始まり、今日ご紹介する「生きもの豊かな田んぼ」の取り組みに発展しています。

1. 「省農薬米」：栽培期間中に除草剤 1 回のみ農薬の使用を認め、アレフのオリジナル規格のお米です。理念に共感する生産者との契約を増やし、2006 年にはびっくりドンキー全店で「省農薬米」の提供が可能になりました。産地では、農薬を減らしたことで生きものが戻ってきた、といった声が聞かれるようになりました。



2. ふゆみずたんぼプロジェクト：宮城県などで行われていた「ふゆみずたんぼ」の北海道での実証と普及を行うため、2005 年にふゆみずたんぼプロジェクトを立ち上げました。北海道恵庭市の自社敷地内に 1,000m<sup>2</sup> の実証田を作り、従業員が自ら米づくりを行うとともに、従業員や一般市民が農作業や生きもの調査を体験できる場として公開しています。また興味を持った生産者の水田でも北海道型のふゆみずたんぼの実証を行ってきました。

3. 「生きもの豊かな田んぼ」：これら 2 つの取り組みを発展させ、2009 年より「生きもの豊かな田んぼ」の取り組みを開始しました。田んぼの生物多様性を、本業を通じて、生産者とお客さまとともに守ることが目的です。「生きもの豊かな田んぼ」の栽培基準は、農薬、化学肥料を使用しない栽培、生産者自らによる田んぼの生きもの調査、ビオトープ、魚道、ふゆみずたんぼなど、生物多様性の向上に資する取り組みを行うことです。2011 年には「生きもの豊かな田んぼ」の作付面積は 100ha を超え（調達量全体の約 10%）、2012 年度にはびっくりドンキー 22 店舗でライスとしてのべ 400 万食を提供しています。