

「壱岐島から発信する未来の米づくり」
壱岐市立勝本中学校 一年 野元 理彩
「後何年程壱岐の米作りはできるかな？未
来の壱岐の米作りが心配だなあ。」
これは私が住んでいる壱岐の島で米づくりを
している私の祖父の言葉である。
私が住んでいる壱岐の島は、雄大な自然に
囲まれた、自然豊かな島である。その壱岐島
の特産物の一つが島で収穫されるお米だ。私
は、生まれ育った壱岐の島で作られたお米が
大好物だ。壱岐島で作られたお米を使って炊
いた炊き立てのご飯は、ピカピカでつやがあ
り、真ッ白でおいしい香りがする。日本一の
お米と自まんでできる。そんな自慢できる米作
りがどうして続かないのか？それが、気にな
って、祖父に詳しく聞くことにした。すると、
このような答えが返ってきた。
「壱岐の島は、人口も減少しており、米作り
を引き継ぐ若い後継者が少ない。米作りをし
ている人のほとんどが高齢者で、このままでは

は、志岐島産のお米はなくなっ
てしまうので
はないか。
というのである。私は、この志岐島産のお米
を後世に引き継ぎ守っていくためには一体ど
うしたらよいか。真剣に考えるようになった。
若い人は志岐にはいるものなかなか、米作
りをする人は増えない。しかし、お米を倉べ
る人は島にはたくさんいる。田んぼもたくさ
んあるが最近では使わなくなつた。田んぼも見
られる。一体どうしたらよいか。
秋になり、稲穂が小麦色に輝き始めるころ、
私の家の畑にヘリコプターで農業を撒く作業
が行われた。その光景を見て
「あ、これだ。」
と思つた。ヘリコプターの様に、たくさん
の手を使わずに、これからの時代の中心にな
るだろう。AI技術を駆使した米作りができな
いだろうか。例えば、AIが自動で田畑の面
積を測り、必要な苗を計算し、田植えをする。
また、AIが二十四時間カメラを活用し、稲

の状態を管理する。水が必要になれば、地下
水からボーリングで水を汲み上げる。万が一
病気になる場合にも、稲を元気にする薬を
投薬していく。もちろん人に害を与えない
ような薬をAIが開発するのである。そして、
稲刈りも、人が機械を運転し操縦して稲を刈
ったり、掛け干しする際には大勢の人で行っ
たりしている。それもAIが行えば、たくさ
んの人手が要らずに済むのである。また、米
作りで問題になっている米の作りすぎで米が
余ってしまう問題も、AIが必要な米の量を
計算することによって解消できるのである。
この話を祖父にすると、
「それはいい考えだね。これが実現すれば、
岐の米作りを守っていける可能性がある。た
だ米作りは、最後は人間の手と心が大切にな
るよ。お米も生き物だからね。AIと人
間との共同作業になるねい。
祖父の話を読み私は思った。確かにAI技
術を駆使しても最後に決定をするのは人間な

のである。米作りに必要な米を大切に
人間の心は必要不可欠である。
これからの数十年先未来のことは予測が
かない。志岐の島の人口や米作りもどうなる
ことがわからない。しかし、何とかして米作
りを守る気持ちはもち続けなければならぬ
私は、将来祖父の仕事を受け継ぎ、米作りの
後を継ぐと考えている。米作りの大切さ、
志岐産のお米の素晴らしさを島の人々や島以
外の人々に伝えていきたい。そのためには、
米作りについて学ばなければならぬ。幸い
にも私には身近に米作りを学べる祖父が
いる。まずは祖父に話を聞きながら、米作りに
今までの以上に関わっていきなう。手伝いを
して、米作りの素晴らしさを肌で実感し、そ
のこゝろを人々に伝えていきたい。また、AI
技術を駆使できるような勉強もしていきなう。
そして、いつの時代になっても後世に引き継
がれる志岐島産のお米を守つていけるよう
にしたい。