

<今月のマイスター便り>

6月の1ヶ月間を使い、可能な限り、産地訪問に伺って参りました!

北は北海道から南は島根まで全国約20カ所を訪問し、田んぼを直接見て触って、農家さんから直接お話を伺い、それぞれの産地の違いを実感し、24年産米への取り組みを相談して参りました。産地によっては気候が上がらず冷害の懸念があると対策を検討していたり、苗の生育時期の気候不順からは回復し、気温が上がリ、順調に生育して盛り返してきたと話される農家さんもいらっしゃり、田んぼによって、農家さんによって、様々でしたが、どの農家さんも共通しているのは、美味しいお米を自然環境に左右されずにいかにしてお客様にお届けするかを第一に考え、取り組まれているという点でした。そんな農家さんの熱い思いにお応えするべく、しっかりとお客様にその思いを伝え、24年産米も農家さんとお客様の橋渡しをさせて頂きたく思っております。収穫時期にも再度伺いする予定ですので、田植え時期と収穫時期の農家さんの様子をお米選びの一助にご活用頂ければ幸いです。私自身、どの農家さんにも思い入れが強く、田んぼに立っていて本当に幸せでした。

<米処 結米屋>5ツ星お米マイスター・ごはんソムリエ 澁谷梨絵



2012年6月4日 福島県南会津郡只見町 山内征久さんの田んぼへ

2012年6月4日、快晴の月曜日、田植え後の状態を見させて頂き、さらには24年産米のご相談や23年産米のお客様の反応をお伝えするために産地訪問に出発! 初日の今日は福島県南会津梁取の生産者・山内征久さんの田んぼにやってきました。山内さんの田んぼがある梁取地区はホタルが自生するほどの美しく豊富な水と、日本有数の豪雪地帯として昼夜の寒暖差が激しい米作りには最適の場所で、何度来てもその美しさに心惹かれます。話に乗るとイノシシやら熊やらも出没するようで、それだけ豊富な自然の残る地区であることがわかります。

山内さんのお米との出会いは只見町で行われたお米祭り。目隠しで食べて最も美味しい!と感じたことから年間通して南会津のお米を結米屋で扱いたいとお願いし、本格的に2年前から取り組ませて頂いています。山内さんは地元の銘酒・花泉酒造で使われる酒米・ゆめの香りを始め、ひとめぼれ、こしひかり、そしてデビューしたての福島新品種・天のつぶを本年度から有機栽培で手間暇掛けて取り組んでいます。

毎年、堆肥の内容、追肥時期、水の温度管理、水の引き込み管理等々、できるだけ減農薬で栽培できるよう毎日稲の状態を見て施策を考え、日々米作りに取り組んでいます。今回は苗が少し伸びすぎてしまっただけからの植え込みだったことから米ぬかなどの追肥で稲に力を出させるようつい数日前に散布したそうです。

また、さらに美味しいお米を届けるために、網目を米処 結米屋仕様により厳しくし、色彩選別機、石抜き機、低温冷蔵庫での保管…と、一つ一つ丁寧に取り組み、お客様の顔を思い浮かべながら新しい機械を導入し、対応して下さっています。

日中の暑すぎるほどの日差しと、夕方以降の急に冷え込む寒暖差に、美味しいお米の産地を実感し、より一層、今年のお米も楽しみに感じました。今年も収穫後、福島県産米として全袋検査が行われるそうです。美味しくくて安心安全な福島南会津のお米、今年もお届けできますよう、収穫時期にも伺いし、しっかり確認して参ります! ご期待下さい! ちなみに、南会津地区では南郷トマトが有名で、山内さん家でもトマトの栽培を行っているそうです。少しお分け頂けそうなので、お店のお客様にもお届け出来たら…と思っております。併せてご期待下さい!



若き生産者の山内征久さん



山からの清流をたっぷり引き込む美しい水田



山内家の南郷トマトハウス

2012年6月5日 新潟県南魚沼 南雲さんの特別栽培こしひかりの田んぼ&極上の天空米 大沢の田んぼへ

2012年6月5日、産地訪問2日目は新潟県南魚沼の生産者・南雲敦さんの田んぼへ。南雲さんのお米は23年産米からお取組みをさせて頂いており、魚沼で特別栽培米を作って下さる生産者の方をずっと探している中で、地元の方のご協力でお会いしたお米でした。昨年度は豪雨の影響もあって、収穫時にお伺いすることができなかったので、とても楽しみにウキウキしながら六日町のインターを降りて田んぼに向かうと、そのあまりの絶景に言葉を失いました。標高400~450m程の高さのところに段々になった棚田の田んぼ、周りを木々に囲まれて山からの清流しか入り込まない自然豊かな場所でさらに足がぬかるんで抜けないほどの深い粘土質の土壌。昨年までジュンサイを作っていたというほどの湿地である良質土壌を代掻きし、田植えを行っていました。「今日と明日で田植えがやっと終わります」と話し、ぬかるみを左右に揺れながら田植え機で上がってこられた南雲さん。こまめに連絡を取り、お客様の反応などをお伝えして、一緒になって試行錯誤で取り組んで頂いてきたことからその熱心が伝わります。常に「さらに良いお米を！さらに安心安全なお米を！」と肥料を変えたり玄米の状態を考えたり、お客様のお声を真摯に受け、栽培に反映させようと取り組んで下さる姿、植える株数も間隔も通常から考えると遥かに少なく、収量が少なくなったとしても味の良さを追求し、魚沼という土地に胡坐をかくことなく努力される姿に私自身ももっとお客様にお伝えし、販売していかなくてはと思いました。南魚沼産南雲さんの特別栽培こしひかり、実は棚田の土地で作られたお米であったことを知り、やはり産地にお伺いし、田んぼを見させて頂き、ご本人の取り組みをお聞きしなくてはお客様にもお伝えができないのだと感じました。黄金色に穂が色づく季節に美しい棚田を見に、またお伺いするつもりです。体に優しい、心に嬉しい南魚沼の特別栽培米、ぜひ24年産もご期待くださいませ！

そして、南雲さんの訪問に加え、南魚沼の中でも最も極上地区と言われる大沢の田んぼも見に行ってきました。毎年メディアでも報道されるスキーのリフトによって天日干し自然乾燥される「天空米」。限定された小さな田んぼで手間暇を掛けて手作り栽培される天空米は、収穫後、味が実にしっかり凝縮されるように、逆さに吊るされ、スキーのリフトにかけられ、風通しがよく天然乾燥されて出荷される極上の逸品です。収穫量が少なく、手間暇もかかることから結米屋でも数量限定、期間限定での販売のみとなっておりますが、毎年楽しみにされているお客様も多く、入荷後、アツという間に予約で終了してしまう限定米です。5月19日に田んぼに植えられた苗がしっかりと根を張り、ピンッと立つ姿に今年も期待ができそうと嬉しくなり、収穫時期にまたこの稲がどのように成長するか、見に来るのが楽しみです。極上の天空米、今年もご期待くださいませ。



標高450mの高さにひっそり棚田が広がります！



熟き生産者の南雲 敦さん



天空米の里・大沢地区

2012年6月6日 日本の原風景・里田が残る越後松之山の極上魚沼米の田んぼへ

2012年6月6日、産地訪問3日目午前中は日本有数の豪雪地帯として知られる日本の原風景・里田の越後松之山。小さな棚田の田んぼが幾重にも山間に重なり合って残されており、その美しい風景はため息が出るほどです。生産者の高橋さんは先祖代々松之山の棚田を守っており、無農薬・無化学肥料・はざ掛け天日干しの魚沼コシヒカリを非常に手間暇かけて栽培しています。実は、今年3月にあの家画報さんに掲載されるほどの極上米！6月号のディスカバリー・ジャパンにも掲載されており、大変な人気米です。

今年はGW直後まで雪が残っていたようで、寒暖差の激しさが伝わってきます。お伺いした日はまだ代掻きした状態で、田植えは6月10日頃のスタート予定。日本一の有名柄・魚沼コシヒカリとして販売するだけではなく、

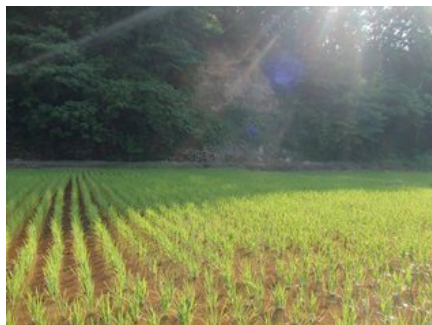
棚田を残し、後世に引き継いで田を守っていく環境に配慮した栽培には本当に頭が下がります。数々のお米の賞を受賞し、その賞に胡坐をかくことなく努力される高橋さんのお米は期間限定、数量限定での販売となっています。棚田の里を残すことは非常に手間暇が掛かりますが、自然環境を残していくには耕作を放棄してはならず、コストも掛かります。お客様には棚田の良さ、棚田の自然を守る意味合いをご理解頂き、お買い上げいただけるよう、収穫時期にもお伺いし、しっかり産地の状況をお伝えしながらお届けしたいと思っています。



田植え待ちの小さな棚田

2012年6月6日 熱意の生産者・石川かほく岡部さんの神棚米の田んぼへ

2012年6月6日午後からは石川県かほく市の岡部さん家の棚田米産地へ！岡部さんは非常に熱心な生産者さんで、独自の肥料に取り組み、水が枯れやすい棚田には早朝誰よりも早く田んぼに向かい水を引き込み、機械が入り込まない小さな棚田を一つ一つ丁寧に手を掛け愛情掛けて作っていらっしゃいます。美味しいと評判の生産者がいればその方の指導を仰ぎ、自身の栽培にも取り入れ、田んぼの状態を見ながら稲の力を活かすよう8割ほどをイメージして肥料を撒き、試行錯誤の工夫を凝らした栽培は、隣接する田と見比べると一目瞭然の透き通った美しい稲の力の強い田んぼに仕上がっています。食べてくれるお客様のために…と時間も研究も惜しまない岡部さんの姿はやはりお客様に伝わるのか、23年産米はあまりの味の良さで1月にはすでに完売！今年はもう少し分けてもらえそうかな…と淡い期待を抱いています。既に24年産米を待っている方もいらっしゃるの！ちなみに、岡部さんのお米は、神前にお供えできる極上のお米を…との思いから能登半島 神棚米(カミタナ米)という名前を付けています。岡部さんとお話しているとその熱意に引き込まれ、時間を忘れて居座ってしまいます。その熱い想いと栽培の手間暇をしっかりとお客様にお伝えし、24年産米も一緒になって販売していきたいと思っています。ご期待下さい！ (<http://www.kamitanamai.com/>)



元気一杯稲穂がすくすく伸びています！ いつも熱心で米作り邁進中の岡部さん

見渡す限りの棚田

2012年6月7日 世界遺産認定五箇山合掌造りの麓 さくさく村さんの田んぼへ

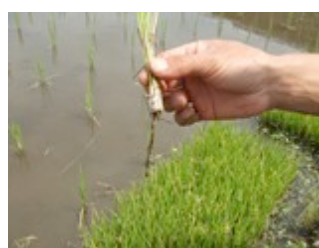
6月7日は富山県南砺市にある世界遺産認定五箇山合掌造りの麓(医王山の麓)にあるさくさく村さんへ。世界遺産登録産地は、自然環境に優れ、お米作りには最適な場所と言われており、山からの生活排水が一切入らない美しい清流が流れ込む田んぼは水が澄んでいて稲がピンッと張っている非常に元気がありました。さくさく村さんでは土壌の診断を行い、どの農家さんも均一に栽培ができるよう、土作りから手を掛けています。もちろんのこと、収穫後もロット管理をしっかりと行い、低温冷蔵にてしっかりと収穫時期の状態を保つようにお米を大切に扱って下さっているので、23年産米ではお客様からお褒めの言葉を頂くことはあっても品質に関するお問い合わせは一切なかったほど、非常に良質な取り組みをして下さっています。生産者であり代表の吉田さんは、大変手間暇がかかるものの根の張りがよく稲に元気が出るポット苗を使って植え込みを行い、株数も今までお聞きした農家さんでは最も少ない35株に絞り込み、田植えの間隔も風が抜けやすいように非常に開けて植え込み、良質で均一なお米に仕上がるよう常に大変な手間暇を掛けて栽培される姿に頭が下がります。すくすくと分けつが進み、有機質肥料がしっかりと土に入り込んでブクブクとガスを発生させる時期に入ったようで、そろそろ水を引いて田んぼと稲の状態を日々見ながら水管理をして調整していくそうです。稲の状態と田んぼの水の美しさ、そしてたくさん元気に泳ぎ回る生物を見て、今年のお米も非常に楽しみになってきました。実はさくさく村さんでは収穫されたもち米を使ってアーモンド味、しょうゆ味、塩味の3種類で素朴で農家の顔が見えるおかきも作っています。米処結米屋店頭でも、お米と一緒に販売させて頂いておりますのでぜひお試しく下さい！手を掛けて大事に育てられるお米もおかきも、お客様にきっと伝わりますね。



生産者で代表の吉田さん



美しい医王山の麓に広がる田



手間暇かかるポット苗で生育



世界遺産 五箇山の合掌造り

2012年6月8日 農業から伝えたい安心安全と絆・石川白山 六星さんの田んぼへ

2012年6月8日、石川県金沢兼六園の近くに位置する六星さんをご訪問！六星さんは「農業から伝えたい思いがある！」と、自分たちで安心安全で自然環境循環型の農業を行い、そのお米やお餅、野菜を使ってお弁当やお餅、スイーツにお惣菜などに加工し、お客様に食べて頂き、さらに美味しいとファンになってご自宅でもお使い頂く、お客様との絆を紡いでいく大変創意工夫をされていらっしゃる農家さんです。伊勢丹松戸店の結米屋ではにこまるという品種を、松屋銀座店の結米屋では六星さんが自分達で作ったもち米を加工して作る様々な種類の手作り杵つき餅を販売しています。(※にこまるはここ数年で作り手が増えてきた品種ですが、私自身はこのにこまるが大好き！遅めの収穫なのですが、甘みがあってしっかりと粘りもあって、適度なさっぱり感も感じられる。そんなコシヒカリに負けじと劣らずの品種です。)スタッフのみなさんは非常に若く、エネルギーで、朝5時から広大な田んぼ一つ一つを見に回り、水管理を行い、生育を確認し、愛情掛けて稲作に取り組んでいます。六星さんでは広大な面積を栽培する農家さんには珍しく非常に手間暇の掛かる無農薬栽培を中心に栽培しており、紙マルチと呼ばれる栽培方法で田んぼに雑草が生えて味が落ちないように、害虫にやられないよう田植えを行っています。また、苗作りには今年不安定だった天候に左右されることのないよう、温度が下がりすぎないように、プール状にした育苗ハウスを用意し、水管理をしっかり行いながら均一に苗が育つよう工夫を行っています。さらには、地元契約牛農家から堆肥を分けて頂き、自社の米ぬかと稲わら、大豆などを発酵させて肥料を作り、環境循環型の地元の素材を使った独自堆肥を撒いています。農業が続いていくには一つ一つの作業を丁寧に、環境を循環させて田作りを行っていくことが大事であると実感しました。後世に繋げていく農業は環境から...という思いが強く伝わってきました。

六星さんには現在、3店舗の直売所があり、たくさんのお野菜からお米、餅、雑穀、加工された漬物にお惣菜、おにぎり、等々、お客様が楽しめる様々な商品が所狭しと並んでいます。ランチタイムになるとヘルシーメニューが楽しめるお惣菜ランチを求めて女性のお客様でいっぱい！私も玄米ご飯、炊きこみマイタゲごはん、じゃこの生姜風味ごはんの3種類を盛って頂き、もりもり美味しくキレイに完食しました。こんな風に自分たちが作った製品を加工してお客様に食べる楽しみをお伝えし、その素材の美味しさから丁寧な栽培の思いがお客様に伝わり、ご自宅での購買にも繋がる。環境とお客様の絆を大切にしている六星さんらしい農業の姿は本当に勉強になりました。あまりに感激して自宅用に沢山のお野菜とお惣菜を買ってしまいました。一体何人分だろう？ってくらい！でも、どれもこれも食べたくなくなっちゃって。。。それほど感動できる素晴らしい優しいお店でした。



無農薬栽培の紙マルチ使用田



独自堆肥で循環型農業



田んぼを守る若き生産者代表！



六星素材で作る手作りランチ

2012年6月10日 昔ながらの早乙女衣装での田植え・和歌山海南地区ピオトープ孟子の棚田にて

2012年6月10日、今日は和歌山県海南市孟子の棚田で昔ながらの早乙女衣装での田受け体験に参加させて頂きました。棚田はご承知の通り、機械での作業が大変困難で、非常に手間暇の掛かる田んぼですが、自然環境の観点から山を守るため、土地の自然や水源を守るために、棚田の田を保全し、次世代に繋いでいかななくてはならない田んぼであると言われています。しかしながら、近年、高齢化が進み、棚田の田を手放す方が増え、如何にして棚田の里を守っていくかが課題の一つとなっており、この度、そんな棚田を守る取り組みの一つとして昔ながらの早乙女衣装の田植えイベントが開催！早乙女というのは、田植えに従事する女性のことで、和歌山の海南地区では紺の単（ひとえ）に赤だすき、新しい菅笠（すげがさ）をつけて田植えをします。昔より早乙女は、田の神様にお仕えする存在だったと言われていたそうです。まず、穀物の神様に感謝と五穀豊穰を願い、神主さんによるお祓いが行われました。

願いが通じたのか、少し曇り気味だった空がカラリと晴れてきて早乙女衣装による田植えスタート。

足を踏み入れた瞬間、ヒンヤリとし、足をしっかりと踏んばらないとぬかるんで沈んでしまうほど強い粘土質の良質な土壌に、カエルはもちろんのこと、おたまじゃくしやアメンボ、クモにトカゲ、さらには大量のカエルの卵が浮かぶ田んぼで、その活きた息遣いの聞こえる棚田の良質な田んぼに手間暇かけて保全活動をされている地元の方々の思いが伝わってくるようでした。

