

<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想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11日 お客様の想いをお届けに!兵庫県淡路島洲本鮎原有機花岡農恵園の田んぼへ

2012年6月11日月曜日は、兵庫県淡路島洲本鮎原の有機 JAS 栽培の生産者・花岡農恵園さんをご訪問。花岡農恵園さんは、なんと私の一つ年上!という若き(ずうずうしい??)生産者さんです。花岡農恵園さんでは、玉ねぎとお米を栽培しており、どちらも有機 JAS 認証を取得し、販売しています。花岡さんは稲の時期は田んぼで有機米を栽培し、米作りが終了すると今度はその田んぼで有機たまねぎを栽培する循環型農法を行っています。しかも、お米は合鴨栽培で、有機の手間暇だけでなく、合鴨農法でさらに手間暇を掛けて、大事に大事に育てていらっしゃいます。

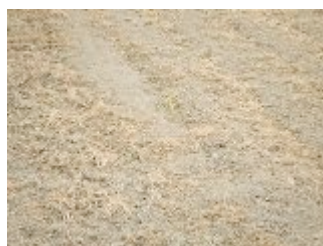
実は、23年度はわずか 30 kg×3 袋しかお分け頂けなかったのですが、お客様の反応たるや!何度も「あのとときの淡路の合鴨のお米が食べたいわ。来年はもっと分けてもらって欲しい!」と言わしめるほど、お客様を虜にしたお米でした。そのお客様の想いをお伝えし、しっかりと産地も見させて頂くべく訪れた花岡さんの田んぼは、玉ねぎの最盛期でまだ代掻きがこれから...という非常にお忙しい時期でしたが、大変熱心に丁寧に有機栽培に努める熱い想いをお話して下さいました。花岡さんが大変な手間暇を掛けてでも有機栽培に取り組む理由はただ一つ。「この自然を後世に残していきたい」という思い。花岡さんのお米の評価が高いことをお伝えしてもご本人は、「自分が特別なことをしているわけではなく、この淡路洲本鮎原の土地が美味しい作物を実らせてくれているだけです。」と何度もおっしゃっていました。その自然への感謝を表すには、大切なこの土地の自然をそのまま次世代に繋いでいくこと、それこそが恩返しになると考え、有機栽培農法に取り組んでいらっしゃいます。私たち米屋ができることは、花岡さんの有機栽培に懸ける思いをしっかりとお客様にご理解頂き販売することであると伝えし、24年産はもう少し量を増やして頂きたいとお願いしてきました。後から花岡さんの有機栽培の玉ねぎを食べさせて頂いたら、その甘みと優しい味わいのため息が出るほどでした。手間暇かけて、心を込めて作った農作物の旨みを実感しました。花岡さんの土も、お米も、玉ねぎも、手を掛けて愛情を掛けて作られるからこそ美味しさが増すのだらうと思いました。田んぼに放たれ職務を全うした合鴨はきちんと絞めて調理されてお客様にお届けになるそうです。すべてが循環し、お客様の元に伝わって繋がっていく花岡農恵園さんのお米、玉ねぎ、合鴨、今年は花岡さんの想いも添えてお届け出来たら嬉しいです。ご期待下さい!



淡路島の有機生産者 花岡農恵園



まだ玉ねぎの収穫直後で代掻きもこれからです!



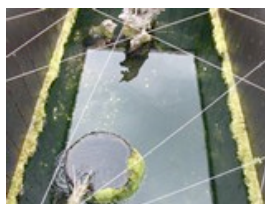
玉ねぎの収穫中のみなさん

2012年6月11日 魚のゆりかご水田が残る滋賀針江のんきいふぁーむさんの田んぼへ

2012年6月11日午後からは滋賀県高島市針江地区にある有機栽培生産者「針江のんきいふぁーむ」さんにお伺いしました。以前から滋賀県は自然環境保全に意識の高い県であるとお聞きしていました。県の半分を山林が占め、周囲を山脈や山地が取り囲み、言わずと知れた日本最大の面積と貯水量を持つ琵琶湖と近江盆地が広がる非常に自然豊かな土地で、住む人々も小学生の頃から授業で生息する生物や微生物を学び、当たり前のように自然と共生していく知識も知恵も学ばれている、環境にも住む人々にも優しい県です。私がお伺いした針江地区は、さらに豊かな自然環境が残っていて、特に水源が豊富な地域で、「生水の郷(しょうずのさと)」と呼ばれています。集落のあちこちに比良山の伏流水が湧き出し水路がはりめぐらされ、きれいな水が至るところに流れている、そんな清流豊かな郷です。さらにこの針江地区独特の水との共生として、水路を各家の敷地内に引き込み生活用水として使用する「かばた」と呼ばれる水路を保有していることです。使用した食器などを洗い流し(集落の水源と考えているので洗う際にも各々が相手を思い気を付けて流すそうです。)、その流れてきた食物のカスを魚や微生物が食べ、水源を美しく保ち、循環していく。当たり前のように水と共生している自然豊かな集落。針江のんきいふぁーむさんはそんな素晴らしい水源の地区でお米栽培を行っているらしいです。田んぼにお伺いし真っ先にずっと見たかった「魚のゆりかご水田」を見せて頂きました。「魚のゆりかご水田」とは、琵琶湖から魚が遡上できる魚道を作り、田んぼに魚が産卵にやってくる稚魚が生育する環境水田のことです。魚道を設置することにより、排水路の水位を上げ、琵琶湖から上がってきた魚たちが田んぼに入り産卵できるように、田んぼを昔ながらの「魚のゆりかご」にしているようで、豊富な水源を有する滋賀琵琶湖ならではの取り組みであると感心しました。田んぼに伺った際には自社の米ぬかをペレットにした堆肥を撒き、有機農法で田んぼに栄養を与えている最中でした。有機栽培は関東より東の多くの地区で紙マルチを使用した雑草防止策を講じますが、針江のんきいふぁーむさんもそうですが西日本の多くの地区(私が見てきた限りですが...)では田車と呼ばれるチェーンのついた昔ながらの除草機を引いて雑草を取り除いているようです。丁寧に手を掛け、味が落ちぬよう、雑草対策されている姿には本当に頭が下がります。東日本以北でよく目にした藻は「この時期出ると日光が遮断されてあまりよくないから水引をして枯らす」とおっしゃっている農家さんが多かったのですが、のんきいさんに聞くと、「西日本と東日本では藻の種類が異なり、今生えている藻は全く害を及ぼさないむしろ元気な田の証拠である。藻も種類があるので触って見極めないといけません」と教えて頂きました。同じ有機の米作りですが、土地柄によって、作る方によって、異なることも学ぶことができました。短い時間でしたが、実際の現場を見させて頂き、より一層、産地を好きになり、お米を好きになって販売することができそうです。滋賀の水源豊かな針江の有機栽培米、23年産米は残りわずか！新米が待ち遠しいです！



自社堆肥・米ぬかペレット



水源豊富な針江の街



有機栽培の圃場



水路にある魚道

2012年6月12日 黒豆の郷・丹波篠山 無農薬栽培にじいる農園さんの田んぼへ

2012年6月12日、黒豆で有名な兵庫丹波篠山へ。23年産米はお分け頂く量はなく、24年産米に向けての取り組みをご相談。丹波篠山地区は言わずと知れた黒豆の産地で、丹波栗や玉ねぎ、米、大根等々、あらゆる農産物が名産になるほどの大変良質に育つ恵まれた気候風土の産地です。そんな恵まれた丹波篠山の粘土質な土壌に無農薬無化学肥料でお米・野菜の栽培に取り組む小澤さんはなんと株数35~38株で、さらに植幅も30cm程度離し、稲が居心地良く育つようこだわりにこだわった手を掛け愛情を込めて栽培を行っています。1週間ほど前に植え終わった田んぼには無農薬無化学肥料で栽培する際のの大天敵・雑草が芽を出し始めていましたが、田車(たぐるま)を押してチェーンに雑草を引っ掛けて除草を行い、雑草に栄養を取られないよう、こまめに手間暇を掛けて米作りに努めているので、お米自身に栄養が行き渡り、甘みのある美味しく良質なお米が期待できます。驚いたのは隣接する小澤さんの無農薬野菜。フツともぎ取って生で食べたグリーンピースは粒が大きいだけでなく、生で食べたにも関わらず一切渋みがなく、強い甘みがあって、何だかお菓子を食べているよう！手を掛け愛情を掛けて作られる農作物はこんなにも美味しいのか！と驚くほど、極上の味わいでした。きっとお米もこのように愛情込めて、手を掛けて作られるので期待大！ホテルが自生する清流の丹波篠山の無農薬無化学肥料の小澤さんのお米。にじいる農園という名前にふさわしい美しいお米が今年の秋にわずかですが入荷致します！



2012年6月12日 特A産地・京丹後にてこだわりの京都魂栽培・エチエ農産さんの田んぼへ

2012年6月12日は、京都府京丹後市久美浜の生産者・越江雅夫さんをご訪問。越江さんとは23年産米からのお取り引きですが、伊勢丹でも松屋でもお客様からの反響は高く、非常にご好評頂いている大人気米となっています。

京都府京丹後地区は近畿地方で唯一特Aを取得した優良産地です。その中でも越江さんの住む久美浜地区は、非常に山深く、標高高く、驚くことに山道を通っていると途中で大きなネット状の網引き戸が設置されていて、イノシシ対策がなされています。(越江さんの家からはほんの数メートルのところ)ちょうど私が車で山道を下ってきたところ、白い物体が見えたので避けてみると、なんと白骨化したイノシシの骨でした。それほどまでに自然が豊かな山間の地域であることが実感できます。さらには、越江さんの田んぼにも電流を流した猪などの獣対策が施されていて、それだけの良質な環境で栽培されているお米であることがわかりますね。いつお伺いしても思うのは、越江さんが栽培する田んぼからの風景の美しさです。背には山々が、下を向けば段々に広がる田んぼの数々、ところどころに美しい京野菜の畑も見られ、見ているこちらが癒される素晴らしい風景です。京丹後地区は京都の中でも異質な気候風土を持っていて、昼夜の寒暖差が非常に激しい美味しいお米作りには最適の環境です。

そんな素晴らしい環境の中で越江さんは3つのこだわりを持って生産に努めています。第一に安全・安心「本物の食材」を作る農業の実践。お客さんが求める一級品を目標に、環境に優しく、安全・安心で新鮮な農産物の栽培を行うということです。この部分は確実に実行されていると思います。これだけのお客様が越江さんのお米を支持し、定期のお客様も多数いらっしゃることを考えるとそれだけ越江さんのお米の良さがお客様に伝わっていることという現れであると思います。越江さんはさらにお客様に良質で安心なお米をお届けしようと、本年度はさらに減農薬に努め、9割減にてお取り組み下さっているそうです。いつでも歩みを止めない姿に感謝と共に、頭が下がる思いでいっぱいです。第二に六次産業化を積極的に行い、よりお客様に商品を身近に手に取って頂き、さらには収益性のある農家に育つことを挙げています。有機栽培の生姜を使用したごはんに合う絶品「生姜たんたん」や京野菜・聖護院大根を使った千切りダイコンを開発し販売。今年ぜひ「生姜たんたん」を越江さんのお米を召し上がって下さっているお客さまにお試し頂きたいな...と思っているのですが、何分量に限られておりますのでちょっとでも分けてもらえたらいいな。そして、第三には、既存販売先だけでなく、積極的に自分たちで新規のお客様を開拓して広げていくことです。私自身も越江さんのHPを拝見し、お伺いし、口説き落としてお米を分けてもらったクチなので、越江さんの一人でも多くのお客様に自分のお米や様々な京野菜を楽しんで頂きたいという思いとその支持される販売の努力には頭が下がります。

その自然環境に胡坐をかくことなく、今年是有機栽培 JAS 認定のお米の栽培もスタートさせ、努力を惜しむことなく進む越江さんは、本年度全国農業コンクール全国20代表に選ばれ、7月の島根で行われる全国大会に出場されます。地域が持続できるような農業を続けていきたい...という越江さんのお気持ちに出来るべく、本年度はさらにしっかりお客様にお伝えして販売していきたいと思えます。一度京丹後久美浜地区の風景を皆様にもお見せしたいくらいです！



猪や鹿対策で張られているネット戸



京丹後市のモデル田です！



日本の名店・京都吉兆の徳岡シェフも参加！



こだわりの生産者の越江さんです！



有機栽培の除草に手押しオリジナル除草機



いつも癒される京丹後久美浜地区の高台景

2012年6月13日 西日本の魚沼と呼ばれる・島根県仁多郡奥出雲神話の田んぼへ

2012年6月13日、西日本最終日は島根県仁多郡奥出雲の神話の里へ。大変歴史深い仁多米は、出雲国風土記に、「是は豊潤(にた)しき小国なり...故、仁多といふ」、また横田地区(松屋にて販売中の特別栽培米の地区)は「郷の中に田四段許(よきたばかり)あり、形いささか良し、故に横田といふ」と地名の由来が記されていたほど、お米の郷として古くから恵まれた土地であったことがわかります。そんな仁多米は、西の魚沼と称されるほどの極上米産地として有名です。仁多地区は日当たりが良く、風当たりも良好で寒暖差が激しい、粘土質の良質土壌を持っている大変恵まれた条件の田んぼですが、その多くが段々に連なった棚田の田んぼで、非常に手間暇を掛けて栽培されています。仁多米の産地では、環境に優しく地域に優しい循環型農業を目指して取り組んでいます。飼育している仁多牛の糞尿を有機物の完熟堆肥にし、精米した米ぬかと併せて田んぼに漉き込み、田んぼに還元しています。それら堆肥は畑にも撒かれ、仁多の大振りで肉厚な椎茸や根元からの極太舞茸などの良質な栄養源となっています。

まずお伺いしたのは、杉田かおるさんの著書に多く掲載されている無農薬栽培の先駆者・悦ちゃん農園の渡部悦義さんの田んぼ。渡部さんの田んぼは標高400メートル以上の高台に位置し、生活排水が一切入らない山からの清水を引き込み、無農薬無化学肥料の有機栽培のお米を作っています。渡部さんの田んぼの周りを歩くとたくさんの生物が元気いっぱい飛び跳ねていて、さらに水の美しい場所でしか自生しない「わさび」が大量に根を張り、ハーブのカモミールも自生し、ホタルも飛び交う驚くほど美しい自然溢れた棚田の郷になっています。渡部さんは無農薬無化学肥料での栽培に努めるだけでなく、美味しいお米をお届けしたい...とすべて人の手による手除草を行っています。また、収穫時期には「ハゲ干し」と呼ばれる天日干しの自然乾燥を行うことによってお米の実に旨みをギュッと凝縮させて栽培しています。一つ一つ丁寧に、田んぼと毎日話をしながら栽培する農家・渡部さんのお米には沢山のファンが付いていて、杉田かおるさんや音無美紀子さんなどが実際に田んぼを訪れて購入するほどだそうです。

次に訪れたのは、仁多牛を自宅で飼育し、その堆肥を循環させて田んぼ作りを行う仁多米生産者の元へ。昔ながらの自宅に作られた牛舎の横には糞尿と自身のお米のヌカを混ぜて堆肥にされていました。目の前には美しい花々が畔に咲き誇る棚田の田んぼ。まさに循環型農法の現場を見させて頂き、実践されていることを実感しました。最後に訪れたのは、松屋で販売中の横田地区の特別栽培米の産地。横田はあの有名なやまたのおろち伝説の神話の里で、歴史深く、太古から農作業を行っていた形跡が見られます。現地では古くからの歴史深い土地を守ろうと、山間にある小さな棚田の田んぼでしっかりと農薬・化学肥料を管理し、地域の皆が一緒になって栽培し、さらにキャンドル田ライトや子供たちの田植え体験など様々なイベントを行い、この素晴らしい土地を後世に伝えていこうと取り組んでいらっしゃいます。今年も10月に米(べい)ー1グランプリというお米を使ったイベントが開催されるそうで、土地を守ろうとする想い、土地を愛する想いは本当に素敵でした。また、横田では他にも天然の純度100%エゴマ油を栽培しており、その豊潤な香りや体に優しいなめらかな舌触りのエゴマ油はぜひ一度お試し頂きたい絶品です。仁多では、どの農産物も加工品もすべてとても丁寧で、自然を大切にされた循環型栽培・製造となっています。土地を愛するからこそ、そのような作り方ができるのだと思います。私自身も仁多のお米を愛して頂けるよう、お客様に愛情込めてお伝えしていきたいと思っています。余談ですが、神話の里・横田にある由緒正しきお寺に私の行く末を案じた皆さんがお参りに連れて行って下さいました。なんと引いたおみくじは「大吉」！喜び勇んで読んでみると、「待ち人は現れず」ですって。大吉なのに現れないってことあるの??といささか不満でしたが、まだまだ米道に精進しなさいってことですね。頑張ります！



田車(除草機)



仁多牛の糞尿が堆肥に！



完熟させて堆肥にして還元！



渡部さんの無農薬無化学肥料のはげ干し田



美しい仁多の棚田。小さな田んぼが連なります。



風土記の時代より稲作を行う横田の農具



横田の特別栽培仁多米田んぼ