

＜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聞き、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21日 一目瞭然の活きた庄内 鈴木さんの田んぼへ

2012年6月21日午前中にお仕事を一通り終え、午後一番で庄内へ！鈴木さんは都合で外出ができないので、今回は自身で広い庄内の田んぼから鈴木さんの田を確認に行ってきました。数々の整備された田んぼが連なる庄内の田んぼの中から、見間違えることなく鈴木さんの田んぼを発見し、稲の状態をチェック！

と言いますのも、鈴木さんの田んぼは隣り合う他の生産者の方の田んぼとは見た目にも異なり、色つや、太い根、ピンッと張った美しい緑々とした生きのいい稲穂、畦に足を入れるとバッタや蛙がピョンピョンと飛び跳ねる元気のいい田んぼで、一目瞭然！一目見てすぐにわかります。田んぼ一つ一つにお名前が書いてあるわけでもなく、それぞれの農家さんの田んぼが入り組んでいるのですが、すぐにわかる活きた田んぼです。

つや姫は、生産者によって非常に味が異なる品種であると思いますが、鈴木さんのつや姫を食べるとこの品種がどれほど旨み成分(グルタミン酸)を多く含んでいる極上の品種であるか実感します。鈴木さんの田は、土作りを最も大切にしているので、カリウムに対するマグネシウム含量の高さまで計算しており、極上のお米に仕上がります。さらには、土壌の強さと水管理の良さが群を抜いており、22年産に庄内でも多く発生した“しらた”と呼ばれる高温障害やカメムシの被害に一切合うことはなく、美しい1等米の米粒でした。土作りの成果であると共に、専業であるからこそ毎日早朝の水管理を行い、手を掛け愛情を掛けて作っているから当然だ！とご本人。確かにその年は多くの方が乳白米(しらた)に苦しみ、2等米での出荷が多かったのですが、生産者としてのその能力の高さに驚かされました。また収穫時期にお伺いする予定ですが、一目瞭然に元気のいい活きのいい田んぼに足の踏み場がないほどのたくさんの生物が飛び交う黄金色の田んぼの姿が今からでも想像できます。土壌の発酵微生物たちが作り出すハーモニーを奏するような極上米、田植え時期に少し低温が続き心配しましたが、分けつがしっかり進み、根を張り、透き通った水も美しく、キレイに除草が行われている鈴木さんの田んぼには、粘土質の土壌にまっすぐ稲が伸び、24年産も素晴らしいお米が期待できそうです。



田んぼが連なる中でも見間違えることない活きのいい鈴木さんの田んぼ



庄内の美しい田んぼ風景

2012年6月22日 山形小国お米の父・渡部茂雄さんの田んぼへ

2012年6月22日は山形県西置賜郡小国町の渡部茂雄さんの田んぼへ。5月GW過ぎまで雪が残るほどの豪雪地帯である小国は、米屋になりたての頃に出会った町で、農作業をお手伝いさせて頂いたり、お米作りの勉強をさせてもらったり、雑穀の栽培について学ばせて頂いたり、お米の父と呼べるほどお世話になっている渡部茂雄さんの田んぼがあります。

渡部さんとは数年前から米処 結米屋のために畔に害虫が嫌うというアップルミントを植え、減農薬栽培に努めて頂いています。今年も畔にはたくさんアップルミントが生えており、一つ切り取って匂いを確かめるとハーブの強くて優しい香りが楽しめました。24年産米の田植えは5月下旬から始まり、つい先日終わったばかりで、まだ田植えほやほやの稲ばかり。高温障害が続くここ数年、美味しさを追求する農家さんの多くはGWの田植えをできるだけ遅植えにし、高温時期を避けて登熟させるよう工夫しているそうで、渡部さんも田植え時期を自分の都合に合わせず、遅めに田植えを行っています。高温障害を避けるためには遅植えだけでなく登熟期の水管理がとても大事になってきますが、田植え直後のこの時期も水管理は非常に大切なキーワードとなります。渡部さんの田んぼでは、山からの雪解け水を引き込んでいるため、生活排水が一切入らず、美しい清水の半面で、水が冷たすぎて稲枯れしてしまう心配があります。私が触ったときもかなりの冷たさでしたので引き込む水の温度を心配しましたが、畔に水を流して温度調整を行い、その上で引き込んでいるので稲にかかる時は心配ないとのことでした。その土地土地に合った気候風土、土質、水質、様々な要素を鑑みて、農家さんが対処されるんですね。まるで田んぼの診断士みたい。毎年発生する虫や病気は異なり、自然との共生の中では臨機応変な対応が求められるそうです。特に温暖化が進む中で年々少しずつ気候風土が異なり、その対応も幅広く多様化しているとお聞きしました。23年産は特別栽培こしひかりを伊勢丹と松屋で、慣行栽培こしひかりをお弁当屋さんで、はえぬき・ミルキークイーン、ひとめぼれは品種による味の違いをお楽しみ頂けるよう同じ生産者の食べ比べセットを作り、販売してみました。お弁当屋さんのお米は食べた方が美味しく自宅でも食べたいとお買い上げになれるほど大好評で、アツという間に今年度契約分が終わってしまいそうです。店頭販売の特別栽培こしひかりも非常に好調だったのですが、GW直後から味ブレが生じ、今回該当ロットの玄米を持ち込み、渡部さんと共に原因を探り、改善策を話し合いました。原因は水分量の調整という結論に達しました。お米の水分は14.5~15.5%までが平均的ですが、あまり高すぎても水分が多すぎて肌ズレを起こし劣化が進み、低すぎてもパサついてひび割れを起こしてしまいます。例年渡部さんのお米は少し高めで水分を調整し瑞々しさを残しているのですが、今年も同じように少し高めで調整したところ、端境期に向かうこの時期には高すぎたようでロットによって玄米の肌ずれが発生してしまったようです。精米度数を調整し、優しく二度搗きにして、何パターンも精米と試食を行い、同じような状況を作り出さないよう話し合い、試食し、さらに24年産米では水分量を指定のパーセンテージに固定して頂くことで確認し合いました。長く継続的に毎年変わらず同じ生産者のお米を美味しくお届けできるよう、お客様のお声をお届けし、我々の感じた思いもお伝えし、生産者の方と一緒に作り上げていくことが大事であると考えています。今回お客様の良い反応も難しい反応もお伝えし、改善を話し合ったことでまた次に繋がっていくと思います。24年産米もお楽しみ下さいませ！

ちなみに、渡部茂雄さんはご自身で菌を育て、椎茸を栽培しています。ちょうど今、菌を増殖させて菌床を作っているところで、その培養中の菌床を見学させて頂きました！秋のお米の収穫時期には渡部さんの椎茸もたくさんできてきます。一緒にお届けできると楽しいですね。これまたご期待あれ！



山からの雪解け水を引き込む田 渡部茂雄さん 畔に自生するアップルミント 米処 結米屋の特産こしひかり

2012年6月23日 技術力が生み出す安定した食味と収量 秋田大潟村の田んぼへ

2012年6月23日、どんより曇り空の今にも雨が降りそうな土曜、秋田県南秋田郡大潟村の生産者信太さんと富田さんの田んぼを訪問。信太さんも富田さんも大変お若い生産者の方で、農業をきちんと学問的に学ばれ、知識と経験の元に毎年安定した食味と収量を上げている技術力の高い農家さんです。

大潟村の田んぼは開拓によって灌漑設備がしっかりなされ、水捌けもよい、一つ一つが広大な面積を誇る田んぼに造成されています。初めて目の当たりにする大潟村の田んぼは、今まで見た田んぼの中でも最も広大で見渡す限り田んぼが続く、美しい田田風景。あまりの広さに圧倒されました。といっても、広ければ広いほど作付けがしやすいのかと思いきや、水管理を考えてわざと真ん中に畔を作り、2枚に田んぼを分ける方もいるそうで、どの田んぼも均等に食味を安定させようという工夫が感じられます。

米処 結米屋では、信太さんの特別栽培秋田小町を販売させて頂いていますが、小粒でさっぱりして食べやすく飽きの来にくい品種のあきたこまちは、特にご年配の方に大人気で、23年産米は契約数量を大幅に上回る数量で動いています。23年産分はあと1か月足らずで販売終了の予定です。昔ながらのささにしきの味をご存じのお客様が懐かしんで同じようにさっぱり味のあきたこまちを楽しまれるようです。

24年産に向けて、さらに数量を増やしてほしいと訪れた田んぼで、私たちのお店にお届け頂く特別栽培あきたこまちと有機JAS栽培あきたこまちを見させて頂きました。収穫後すぐのタイミングで田んぼに稲わらや米ぬか、有機肥料で田起こしを行い、春先に備え、GW過ぎに田植えを行います。冬の間じっくり寝かせた田んぼは土力が強く、田植え後の分けつもしっかり進み、安定して稲が育つそうです。今まで東北方面の有機栽培の農家さんからはイネミズゾウムシの被害に悩まされ、畔に敷居を立て、かつ、紙マルチで雑草を抑える栽培に努めているが食味と収量の安定面で苦労されているというお話はしばしばお聞きしていましたが、信太さんの有機田では紙マルチなどは必要なく、すべて手除草で雑草除去を行うくらいで虫の被害も泥かぶり虫がいるくらいでそれほど悩ませられるものではないとお話でした。

それら農家さんとの違いは、気候風土によるものもありますが、最も違うのは「技術力」であるとお話されていて、私もとても納得してしまいました。有機栽培のお米でも特別栽培のお米でも安定的に収穫量を確保し、かつ、食味もどの田んぼであっても安定させるには、やはり技術力で、どんな土作りを行うか、どのタイミングでどんな堆肥を撒くか、水をどう管理していくか、等々すべてそれぞれの技術力であり、農家さんによって異なります。確かに、収量と食味が安定させることは継続的に農業を続けて頂くことに繋がりますし、何よりそれが農家力にも繋がってくるのだと思います。信太さんは常にどの堆肥をどのタイミングで撒くか、データと知識、経験を元に栽培を行っており、これまでの安定的な収量や食味が結果として示されているのだと感じました。次世代を担う若き農家さんとして、これから一緒にお取り組みできるのがとても楽しみです。私ももっともっと学んで、負けじと米屋として成長していきたいと感じたとても意味のある有意義な一日でした。米処 結米屋の人気米・信太さん家の大潟村産あきたこまち、24年産米もぜひお楽しみ下さい！収穫時期にも再度お伺いし、この広大な大潟村の黄金色に染まる田田風景をお伝え致します！最後に、一つ気になる情報が！今年は数年前に起きた冷害の年に気候が類似しているようで、温度が低く、非常に心配されていました。引き続きこまめに農家さんと連携を取りながら、安定してお米をお届けできるよう情報収集に努めて参ります！



驚くほどの広大な田んぼが連なる大潟村！ 生産者の富田さん、信太さんと！ 結米屋に届く特栽秋田小町！

2012年6月28日 北海道 米どころ当別町・大塚農場さんの田んぼへ

2012年6月28日木曜日、昨年度から北海道産米をお分け頂いている北海道石狩郡当別町の大塚農場さんへ！お伺いしてまず驚いたのがその気温の高さでした！北海道だから少し寒いかな...と思い、上着やら羽織やらを持って行ったのですが、快晴の晴れ渡る北海道、気温はお昼前に到着した時点で28度近くまで！驚きました。お伺いして田んぼを見せさせて頂いている時点で当別町の気候は30度近くまで上がっており、心地よい風と強い直射日光を浴びながら体感温度ではそれほど熱さは感じなかったのですが、思いの外気温は高かったです。夕方戻るとグッと気温が下がって、この寒暖差は北海道の中でも独特で、実感として米作りに大変適していると感じました。数年前までの新潟のような気候であると感じました。

北海道はご承知の通り大変广大で、場所によっては気候が上がらず、寒さがずっと厳しいところもあって、小麦などの穀物に適する地区もあるので栽培する農作物によって適地は異なりますが、お伺いした当別は北海道の中でも寒暖差が激しく、昼夜の気温差が激しいのでグッと甘みが強くなり、お米の栽培には非常に適していると感じました。

大塚農場さんにご訪問する中で、24年産からは1町7反という広大な特別栽培ゆめぴりか全量を米処 結米屋にお分け頂けることとなりました！ゆめぴりかは、北海道の中でもタンパク質が高めの粘りが強い品種で、北海道最高品種と名高い名品種です。なかなかお分け頂けずここ数年悶々とした日々でしたが、産地限定で、且つ、生産者限定のゆめぴりかをお分け頂けるとは！本当に嬉しい限りです！

北海道の田んぼはやはり想像した以上に1枚の田んぼが大きく、前出のゆめぴりかも1町7反もありますが1枚の田んぼです。トラクターもコンバインもこれまでの農家さんとは比べ物にならないくらい大きく、北海道ならではの栽培を実感させられました。広すぎて害虫駆除などの問題は起きないかと心配しましたが、当別の良悪ポイントでもあるのですが、風が強く、害虫がつかずに発生が抑えられるのでたとえ広大な広さの田んぼであっても問題はないそうです。その半面で、風が強すぎると稲が倒伏したり、万遍なく肥料が撒けなかったり、実が熟す時期に実入れが悪くなったりと悪しき問題も出てくるのですが、その問題を防ぐべく、昔の方々が吹雪を防ぐために作った風防林(雪や風を防ぐためにシラカバなどを植林をして防除する木々の道)が風を防ぎ、稲穂を守ってくれるそうです。当別の気候風土の良さに甘んじることなく、風の強さを防ぐ防風林の活用でより一層美味しいお米の栽培に寄与しているのだと思います。

大塚さんの田んぼでは、ゆめぴりかよりもさらに粘りが強く、北海道の次世代品種として名高い・特別栽培おぼろづきをメインに、特別栽培ゆめぴりか、慣行栽培にも関わらず減農薬で取り組むなつぼし、パリリとした食感がリゾットやピラフに最適の大地の星、粘りが強く甘い味わいのもち米・はくちょうもち、さらには北海道産酒米・すいせいを栽培しています。さらに、無農薬のニンジンをはじめ、こだわりのトマト、キュウリ、かぼちゃ、黒豆、亜麻、白豆、小麦二種等々、様々なこだわりの野菜も栽培しています。

実は今まで、私自身は北海道米は...と少々苦手意識がありました。が、実感としてこれほどに寒暖差が激しく、粘土質の土壌でたくさんの微生物を目の当たりにすると、北海道の中でも地域によって本当に本土を超えるほどのお米が作れると実感しました。大塚さんがお話された通り、田んぼに立っていても風の強さによる実入れの影響や肥料の落ち着きを私自身も懸念しますが、先人たちの知恵で防風林設置など吹雪対策としてだけでなく稲穂対策としても大きな役割を果たしていることを考えますと、これまでの知恵と経験が技術として身につけて語り継がれているのだと感じました。24年は、どこにもない結米屋オリジナルのゆめぴりかをご期待下さい！



結米屋に届くゆめぴりかの稲と田！ 大塚さんと田と防風林 広大な北海道らしい畑 超大型コンバイン！