

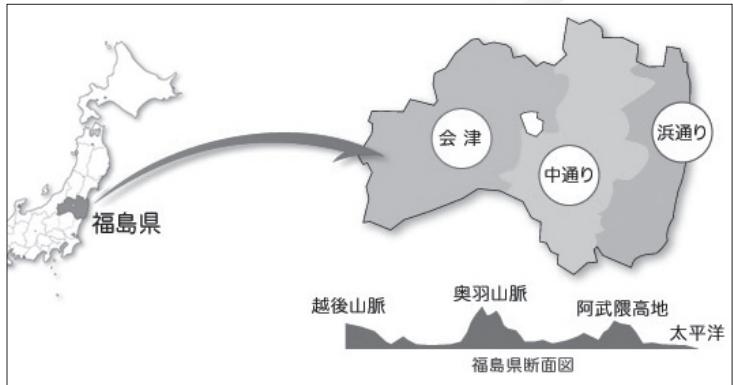


▲会津美里町の田園風景



▲白河市の田園風景

福島の米がおいしい理由は、恵まれた自然環境で育まれるから、というだけではあります。より安全でおいしい米を作るために、新たな栽培法を実践する生産農家、消費者の食環境と地域農業を守りたいとの思いで事業を展開する地元企業、おいしくて安心できる米を見極め消費者に届ける卸・販売会社。様々な現場で、福島の米に関わる人たちの努力によって支えられていることを私たちは忘れないでいたいものです。今号では、そんな米のプロたちの思いや取り組みについてご紹介します。



太平洋側の浜通り、平野の多い中通り、二つの山脈に挟まれた会津と大きく三つの地方に分けられる福島県。各地方はそれぞれに気候が異なり、その土地の特性を生かした米作りが行われています。おいしい米ができる条件として挙げられるのが気温の日较差（一日の最高気温と最低気温の差）が大きいことです。穂の発育期から登熟期（成熟する時期）にあたる七月中旬から九月中旬の気温の日较差が、米の出来を左右すると言われます。福島県内の生産地は全般に寒暖の差が大きいことから、食味や品質の良い米ができやすいのです。



▶遠藤弘人さん

無農薬で天然ミネラルたっぷりの田んぼで育った稲には、踏ん張る力があります。「稲の倒れ方が違うんです。例えば、台風がきても倒れきつてしまふことはありません」。ただ、九月下旬に上陸した台風十五号では、土砂崩れに見舞われた田んぼもあり、遠藤さんは対応に追われました。一方、台風と同様、稲に影響を及ぼす心配があるのが高温障害です。高温障害は昼間の気温が三十五度、夜間に三十度を超えると発生すると言われており、粒が白く濁つたり偏平になつたり割れやすくなるなど、米の品質を低下させてしまます。「今年は東日本大震災の影響で田植えを少し遅らせたんです。遅くしたことで登熟期が高温の時期と重ならず、高温障害にならずに済みました」と遠藤さん。今年の米は昨年以上に期待できるそうですが、被災地福島では様々な問題を抱えていることも事実。遠藤さんは原子力や放射線に関する勉強会を企画し、講師の先生を招い

白河市にある「遠藤有機農園」。代表の遠藤弘人さんが作るのは、自然農法原料、貝化石肥料を使つた完全無農薬のコシヒカリです。貝化石とは、貝と一緒に海草などの堆積物が化石化したもの。「白河市の隣の棚倉町に、一五〇〇万年前の貝が化石となつていて山があるんです。その山の貝化石の層から採つてきて肥料にします。ミネラル成分が豊富なので、粉末にしてそのまま水などに溶かして飲んでもいいんですよ。遠藤さんは、三十年以上前に知人から貝化石の存在を教えられ、試行を重ねながら自身の栽培法として取り入れました。農薬を使わない田んぼでは鯉も大活躍します。「一つの田んぼに約二千匹の鯉を放流します。鯉が田んぼの中を泳ぎ回ることで、泥がかき回されて除草の効果があると同時に、泳ぐ時に土をまき上げて水を濁らせるので、日光を遮り雑草が生えにくくなります」と遠藤さん。

「福島の米」を守る人たち

■貝化石肥料でミネラル豊富な有機栽培米を生産



▲米夢の郷の早炊き米加工場



▶猪俣道夫さん

従事者の農業離れ抑止や、後継者の育成にもつながるのであります。「将来、就職活動をする学生の選択肢の一つとなればいいですね」と猪俣さん。さらには、法人化によって生産活動に従事できなくなつた農家の作業受託や、農地の集積により効率よく耕作できるようになるなどのメリットも期待できます。

安全安心な食の提供とともに米夢の郷が目指すのは、米の生産から加工、販売までを一貫生産することによる農業生産者の安定。それを形にしたのが「早炊き加工米」や「白い発芽胚芽米」などの付加価値商品です。「早炊き加工米は業務用商品として開発したものです。無洗米で炊飯時間が約十八分と短いので、レストランや旅館、スーパーの店内調理などに向いています」と猪俣さん。「早炊き加工米にする米は、町の特A(※) 地域の水田で低農薬で育てられ、収穫後は地元にある早炊き加工米専用の工場で、生産

て地域に参加を呼びかけるなど、少しでも実情を理解しようと積極的です。「震災後、ご契約いただいているお客さまからたくさんのお応援と、今年もよろしくという声が届きました」。遠藤有機農園の米を待つ人たちのため、日々米作りと向き合っています。

■農業生産者の安定がもたらす安全でおいしい加工米

地域農業を取り巻く環境に目を向け事業を展開しているのが、会津美里町にある「農業生産法人 株式会社米夢の郷」。米夢の郷は平成十七年、農業生産者を中心に町、取引企業が設立した第三セクターです。

「この辺りの農家は平均一・五町歩※(一・五ヘクタール)と小規模です。しかし、農家が一般的なサラリーマンと同じような収入を得ようとしたら、一人あたり十五町歩(十五ヘクタール)やらないと利益が出ない計算になります。実は、農業をやめるきっかけを探っている農家は少なくないんですよ」。取締役総務部長で工場長の猪俣道夫さんが、小規模な農家が米を作る難しさを話してくれました。そうした問題を解決する糸口となつたのが農業生産法人という形です。法人化することで、一農家では難しい生産と経営管理の両立が図られます。また、就業規則や社会保険制度が明確になり、将来に不安を持つ農業



▶渡辺直忠さん

ら率直な感想を語ってくれました。松月堂本店は、会津産コシヒカリ、中通り産ひとめぼれ、福島県産こがねもちなど、福島の米を首都圏を中心に全国へ流通。しかし、今年は放射性物質の土壤調査前からすでに、スーパーや小売店などでは、国や県の規制値の範囲内ならOKというところもあれば、福島の米は扱わないというところもあり、様々な声が渡辺さんのもとにも届いていました。

「古米から新米の端境期は、古米がすべてなくなつてから新米に切り換えるのではなく、古米がなくなる前から少しずつ新米を並べて様子を見る店もあるでしょう。消費者の中には古米を求める人が多く、二十二年産米やそれ以前の米を希望されます」と渡辺さん。また、玄米を一度にたくさん購入したお客様がいて、結局、米が傷んでしまい返品・交換の対応を余儀なくされたこともあるそうです。米は玄米で保管されますが、収穫後から劣化していくため

の方々によつて加工されます。一方の「白い発芽胚芽米」は、会津産コシヒカリ一〇〇%のおいしさを味わえる商品。猪俣さんは「普通の炊飯器で白米と同じように炊けるんですよ」と便利さをアピールします。こちらも専用工場で、独自の発芽・精米技術により、発芽玄米から栄養豊富な胚芽を残して精米されています。

寒暖の差、きれいな雪解け水、肥沃な土地と米作りに最適な会津地方。「幸いにも九月の台風十五号による被害もありませんでした。磐梯山は会津盆地を守ってくれているようです」。猪俣さんの言う通り、会津は自然条件に恵まれています。しかし、それに甘んじることなく、地域農業の将来を見据え取り組んでいる企業の存在も大きいと言えます。

(※) 一町歩は約一ヘクタール。

(※) 特A・財団法人日本穀物検定協会が毎年発表する「米の食味ランク」の最高ランクのこと。全国各地で採れる米に対して「外觀・香り・味・粘り・硬さ・総合評価」の六項目にわたり食味官能試験が行われます。五段階評価でランク分けされ、特に良好な米が「特A」と評価されます。

■安心できる福島の米に产地の思いをのせて届ける流通の現場

「やはり今年は、福島の米に対しても客さまの反応は敏感です」。小野町で米穀集荷・卸・小売販売などを手掛ける「松月堂本店」代表取締役社長の渡辺直忠さんは、流通の現場か

きちんとした温度管理が必要。松月堂本店では専用の倉庫で十五度に設定し保管しています。

特別栽培米や減農薬・無化学肥料栽培米、エコファーマー米の栽培に取り組む生産農家と契約し、食の安全と安心の確保に努める松月堂本店。渡辺さんは「流通した米に関してはきちんと検査をして安全が確認されたものなので、安心して買ってほしい」と話しています。

福島県では、今年作付けが行われた四十八市町村で、収穫後的一般米から検出された放射性物質がいずれも国の暫定基準値（一キログラム当たり五〇〇ベクレル）を下回りました。これによって、県内すべての自治体で米の出荷が認められることになります。

震災発生に伴う原発事故は福島県に多大な影響を及ぼしました。農業に関わる方々にとっては、生きる糧を失いかねない切実な問題です。エネルギー資源や温暖化などの環境問題は地球の将来にとっての大きな課題ですが、福島が直面している現在の問題に目を向け、農業や食の問題も身近な事として受け止め考えていくことも大切だと言えます。

《おいしい福島のお米たち》



天然ミネラル米

「低温貯蔵」

貯蔵にもこだわった
手間ひまかけた
おいしいお米です。

【容量】コシヒカリ5kg 【価格】3,900円(税別)

お問い合わせ

遠藤有機農園
福島県白河市東下野出島字坂口321
TEL.0248-34-3173 FAX.0248-34-3560
注文用メールアドレス／endoyukinoen@opal.plala.or.jp



早炊き加工米～会津米～

【容量】150g 【価格】180円(税込み)～

キューブタイプ

会津産コシヒカリ「白い発芽胚芽米」
会津産「発芽＆雑穀」
会津産コシヒカリ「精白米」
【内容量】各300g 【価格】各300円(税込み)～

お問い合わせ

(株)米夢の郷
福島県大沼郡会津美里町福重岡字桜ノ下27
TEL.0242-57-1505 FAX.0242-57-1506
お問い合わせメールアドレス／info@maimunosato.jp

●11月のイベントガイド

日時	イベント名	場所	お問い合わせ先
11月1日(火) ～11月10日(木)	中田觀音 菊祭り大祭 [会津美里町]	新鶴地域 中田觀音	会津美里町本郷 インフォメーションセンター Tel: 0242-56-4637
11月3日(祝・木)	ふれあい通り秋の歩行者天国 [喜多方市]	喜多方市ふれあい 通り商店街中町～ 下南エリア	喜多方市觀光交流課 Tel: 0241-24-5249
	喝祭きたかた [喜多方市]	喜多方市ふれあい 通り商店街	喜多方市觀光交流課 Tel: 0241-24-5200
	城下町棚倉わくわくフェスタ 2011 [棚倉町]	ルネサンス棚倉	わくわくフェスタ実行委員会 (棚倉町商工農林課内) Tel: 0247-33-2113
	追原そば祭り [西郷村]	追原庵	追原そば生産組合 Tel: 0248-25-7245
11月5日(土) ～11月6日(日)	2011 小町ふれあいフェスタ [小野町]	小野運動公園	小町ふれあいフェスタ実行 委員会 (小野町役場企画商工課内) Tel: 0247-72-6938
	強清水地そばまつり [会津若松市]	強清水加工処理施 設 (河東町強清水茶 屋街東側)	強清水そば生産組合 吾妻 正一 宅 Tel: 0242-94-2145
11月6日(日)	しらさわ秋祭り [本宮市]	白沢公民館周辺	本宮市役所商工労政課 Tel: 0243-33-1111
	新地町復興まつり(仮称) [新地町]	新地町総合体育館 周辺	新地町役場農林水産課 Tel: 0244-62-2194
	たまかわ産業まつり [玉川村]	スカイパーク玉川	玉川村企画産業課 Tel: 0247-57-4629
	岩月新そばまつり [喜多方市]	喜多方市岩月町交 遊館	喜多方市觀光交流課 Tel: 0241-24-5200
11月12日(土) ～11月13日(日)	ばんげいにしえ街道新そば祭り [会津坂下町]	会津坂下町農村環境 改善センター	会津坂下町觀光物産協会 Tel: 0242-83-2111
	猪苗代新そばまつり [猪苗代町]	猪苗代総合体育館	猪苗代町役場農林課 Tel: 0242-62-2116
11月13日(日)	第28回新そば祭り [檜枝岐村]	尾瀬の郷交流セン ター	尾瀬檜枝岐温泉觀光協会 Tel: 0241-75-2461
11月19日(土)	道の駅お客様感謝デー [川俣町]	道の駅「川俣」	川俣町産業課 Tel: 024-566-2111
	秋の喜多方長床ウォーク [喜多方市]	喜多方市内、北塙 原村内	喜多方市觀光交流課 Tel: 0241-24-5200
11月23日(祝・水)	塩川新そばまつり [喜多方市]	喜多方市塩川町蔵 史館	喜多方市塩川総合支所産業課 Tel: 0241-27-2122
11月27日(日)(予定)	ひらた道の駅そばまつり [平田村]	道の駅ひらた	道の駅ひらた Tel: 0247-55-3501



特別栽培米
福島県会津産コシヒカリ

[容量] 10kg(5kg×2袋) [価格] 6,500円(税込み)



特別栽培米
福島県会津産コシヒカリ
&純米焼酎「東堂山」

[内容量] 米5kg、酒720ml [価格] 6,000円(税込み)

お問い合わせ

松月堂本店
福島県田村郡小野町字仲町34
TEL.0247-72-2801 FAX.0247-72-2118

お問い合わせ・注文用アドレス / <http://www.shogetudo.net>