

ほうきくに
伯耆国の山奥の、また山奥に、
素晴らしい米を丹精する人々がいるという。
「水田オーナーズクラブ」という試みで繋がった作り手たちから
契約者に届くのは、地の利を生かして育てたこだわりの米。
今年、その米が一般の消費者にも購入可能になった。
明日の農業を照らす“宅配玄米”というシステム。
「玄米花子」。そのふる里を訪ねる。

作り手の見える米 玄米花子

～鳥取・日南町から玄米でお届け～



戸崎實俊さん



藤原恵司さん



矢吹健太郎さん(右)
阿部博史さん(左)



山形 勲さん



三上惇二さん

オーナー制、かく始まりぬ

「信号は4カ所あるだけ」と聞いていた。うち2つの信号を車で通り過ぎて程なく、勾配がグッと急になり、つづら折りの峠道をえつちらおつちら。ようやくくだらかな高地に出たと思ったら、黄色く映える稲田が山と山の間を埋めるように広がる。そこが鳥取県南西端の米どころ、日南町だった。満面の笑顔で迎えてくれたのは、山^{やま}上^{かみ}地区の腕利き、三上^{みやま}惇^{のり}さん。その口から、いきなり大阪屈指の名店の屋号が飛び出した。「カハラ」の森^{もり}さん^{さん}も、うちの米を使ってくれとるんよ。実は三上さん、淡水湖・汽水湖の海藻で作った肥料を使う「海藻肥料米」など、コシヒカリ特別栽培のパイオニア。しかし、かの北新地の雄との接点はどこに? 「水田オーナーが森さんに紹介してくれたんだよ。ちよつと待って。水田オーナーって何ですか?」

ここからは少々長くなるので、三上さんの話をかいつまんでお伝えしたい。

09年、30代の高橋隆造さんが、新規就農を志して日南町に移り住む。しかし、農業経験ゼロから始めていきなり上手くいくわけもなく、ピーマンなどを作るも赤字を出してしまふ。万事休すとなるはずが、ここで高橋さんと三上さんとの間に不思議な連帯が生まれるのだ。

もともと高橋さんは、「農業にオーナー制度を導入させたい」という腹案を持っていた。農作物に付加価値を持たせることが、日本の農業の未来を守るためになると考えたからだ。事実、この山間の農村に来て思っ

かばば頑張ろうつちゅう気になる。いい運動ですわ」。

そして、今年8月。作り手たちが丹精したこの米を一般家庭に届けようと、次なる試みが始まった。水田オーナーズクラブと同じ理念のもと、より多くの消費者に美味しい米を知ってもらいたい、食べてもらいたいとスタートした。名付けて「玄米花子」という玄米の宅配サービスだ。玄米のまま宅配され、食べる直前に精米するという新システムは、一番美味しい状態で米を食べべほしいという、生産者の思いが込められている。好評を受け、「宅配玄米専用の田んぼも増えつつあるよ」と三上さんは今後に期待を寄せる。

毎日いい米、の贅沢

「あつぷふあーむ」が設立されて2年余。その間に、高橋さんの考えに共鳴した20代前半の若者が2人、遠く茨城県から日南町に移り住んでいる。半農半社員として働く矢吹健太郎さんと阿部博史さんだ。

「農業の対極にいた」と話す今ドキの若者2人は「隣のおばあちゃんがおかずを分けてくれるような、ふれあいの中で暮らすのが楽しい」「人間、陽が昇ったら起き、夜は寝ないとダメです」と笑い合う、ほほえましい団結を見せている。

とはいえ、熱意だけでは、2人が、米職人と長称する大宮地区の戸崎實俊さんは、先述の高橋さんの米作りを「初めはなっとらんかったなあ」と振り返る。水や肥料の按配などを実践的にアドバイスし、懇意になつてオーナー制度にも参画。現在は矢吹

清流と寒暖差に恵まれた日南町。 真摯な作り手から届くのは、 “あなたのために育てた米”



日南町の「水田オーナーズクラブ」は、田んぼのオーナーを募り、地元の農家が米作りを代行するという制度。農家にとっては、オーナーから直接届く「美味しい」という声ややり甲斐に繋がる。高齢化が進む日本の農業の未来を照らす「あつぷふあーむ」の試み。



写真は、すべて「玄米花子」の日南産コシヒカリ。ミネラル豊富な有機海藻肥料で減農薬栽培した「nichinan kai」5kg 4250円。環境に敏感な虫が生息する地で慣行栽培ながら減農薬に努めた「nichinan hotaru」5kg 3800円。昔の米の旨みの再現を試み、無農薬で栽培した幻の逸品「nichinan zen」5kg 10500円。



たと言う。収入の不安定からくる農家の後継者不足。このままでは美味しい米が食べられなくなる。なんとかしなければ——。

一方で三上さんも、地の利に恵まれた日南町で手塩にかけた米が、その他の地域の米と十把一からげに同じ値で買われ、混ぜられてしまうことにやるせなさを感じていた。「売り方を考えねば」と思案する中で高橋さんの構想を知る。「うちの圃場の一部を使ってみんか」。こうして、日南町の水田オーナーズクラブは産声をあげた。

こだわりの玄米を宅配で

農業法人「あつぷふあーむ」を立ち上げた高橋さんが募り始めた水田オーナーは、年を追うごとに増え、今や町のあちこちの田にオーナー名の標識が立ち、企業や飲食店など、多彩な名が記されている。手間暇かけて育てあげた米は大事に保管され、毎月各オーナーの手に渡り、好評を得ている。

また、三上さんに負けず劣らずのこだわりを持つ農家たちも次々と事業に参入。「日野川水系の養分豊かな清流を水源に持ち、高冷地で昼夜の温度差が激しい。日南は旨い米の条件が揃つとるんです」。かくしゃくと語るは、御年87にして今も毎日田畑に出る山形勲さん。有機肥料、減農薬など契約栽培で定められた農法を守りつつ、海藻肥料に加えて畦道の雑草を「緑肥」にするなど、昔ながらの工夫も盛り込んで理想の米作りを追求。「化学肥料は使わず、農業は一般的な慣行栽培の半分以下。虫害対策も草取りも大変だけど、オーナーの顔が浮

さん、阿部さんの師匠役も引き受けるが、「膝や腰が痛い時は手伝ってくれる。持ちつ持たれつ、たまにウチでパーティーを開いて、ご機嫌とつてるよ」とカラカラ笑う。

そこへ、若手2人の兄貴分がやってきた。戸崎さんも「この人は凄いや」と言う、「あつぷふあーむ」の藤原恵司さん。脱サラ後、本格的に就農してわずか7年で、地域の米食味コンテスト優秀賞を獲得。米ブランド「homare」を立ち上げた。「米作りに必要なのは、条件を整えた田と、陽当たり、肥料、綺麗な水。7年やって、その当たり前のことが分かりました」。とりわけ、肥料についてはメーカーの協力も得て毎月勉強会を開くほど研究熱心。本当にいい米だと胸を張るからこそ、値打ちを認めてくれる人の手に届けたいと願う。また、「美味しかった!」の声が直接耳に届くから、さらにいい米を作ろうと奮い立つ。

最後に、「玄米花子」で扱う玄米「kai」を、搗きたての炊きたてでいただいた。おひつの蓋を開ければ、湯気のうちにも芳しい香りがしつかり。表面をテリツと真白に輝かせる飯粒は、しつかりと粒立って粘り強く、噛むほどに甘みが湧き出てくる。「よそでご飯が食べられなくなりませよ!」。まだ若い阿部さんの誇らしげな言葉が、これほど旨い米に慣れない身にはちよつと切なく響く。そつだ、美味しい米を毎日食べるということは、本当に贅沢な、有難いことなのだ。10年先も20年先も美味しい米を作り続けていく。そんな農家の営みに食べ手は無関心ではない。しみじみ感じ入った日南の夕間暮れであった。

『レストラン カハラ』森 義文さん

北新地にあって世界にその名を轟かせる名店のオーナーシェフ。1971年のオープン以来、飽くなき探求心で独創的な料理を作り、そのための素材探しに心血を注ぐ。ワイン造りから漆器の製作まで、食に関わるあらゆるジャンルに好奇心を持って行動する姿勢は、数多くの料理人の敬慕を集める。

●大阪市北区曽根崎新地1-9-2 岸本ビル2F
☎06-6345-6778 ⑧18:00～と20:40からの二部制 ⑨日曜、祝日 ⑩JR東西線北新地駅から徒歩3分 ⑪なし ⑫必要 ⑬ほぼすべて可 ⑭カウンター8席 ⑮コース23100円(全11品ほど)、Gワイン1050円～。※サ10%別。



よき生産者を探し、応援するのも料理人の務めです。
日南の米に出合えて幸せです

門上 日南町の米職人、三上さんが夏に食べに來られたそうですね。
森 そうなんです。私が初めて日南のお米を食べたのが今年6月。それからとんとん拍子に話が進んで、今や三上さんが耕す「KAHALA農園」のオーナーですよ(笑)。
門上 初めて食べた時、どうでした？
森 こうも歴然と美味しい米があるのかと。一粒一粒が生きているようで。いま収穫中の新米の味がとても楽しみです。
門上 その米を「玄米花子」という通販システムで僕らも取り寄せられるんですよね。森さんが選んだ米ですから！興味あります。よりよい食材を求め続ける。森さんの姿勢は変わらないですね。
森 たとえば今日の季節ご飯に使う、この松ナメコという茸、見てください。
門上 おお、凄く大きさと張りですね！
森 広島の世界遺産、大浦太ゴボウを見に行った時に出合ったんです。
門上 相変わらずの行動力ですね。森さんの好奇心には頭が下がります。
森 こうした珍しい食材も大事ですが、食べ慣れている素材で、これは「〜」と思うものに出合う喜びは別格なんです。だから、日南のお米を味わった時は感激しましたよ。さっそく食べてみてください。
門上 一品目は、松茸ご飯ですね。ああ！ご飯を口に運ぶ途中でもう鮮烈に香りますよーいや、ご飯も負けてない。口中に残った飯粒を噛むだけでも、食感と甘み、松茸と拮抗する米の存在感を感じ取れます。
森 二品目は、いろいろ考えたんですが、やっぱり白ご飯にしようかなと。

門上 ええっ？おや、本当に白ご飯……ではなさそうですね。
森 まず一口、白ご飯を食べてみてください。
門上 お！松ナメコが隠れてました(笑)。しかし、白飯でいただく米の美味しさがストレートに伝わりますね。初めは粒立っている米が、噛むうちに滋味に変わりながら具材を受けとめ、引き立てる。
森 これだけの米ですからシンプルに白ご飯で味わうのが一番なんです。うちは季節ご飯を期待するお客様が多くて……。それで一策講じました。
門上 見事なサブライズです。米にチカラがあるからこそ、森さんも生産者に敬意を払う、この演出を発想できたんでしょうね。
森 優れた生産者を応援するのも料理人の務めです。作り手と会って意見を交換し、仲間の料理人とは良い食材を広め合えい。
門上 調理を工夫するのも、もちろん大きな後押しです。生産者が食べに來れば、「うちの作物をこんな美味しく使ってくれて」とやる気が出るでしょうし。
森 そんな風に生産者のやり甲斐を支えられたら料理人冥利に尽きますね。この前は三上さんが来てくれましたから、今度は私が日南町を訪ねたいと思っています。
門上 水田オーナー制度に携わる生産者のように、誇りを持った作り手と、価値を分かち合える食べ手とのいい関係がもたらされればいいですね。
森 私は、食べ歩きが仕事のような料理人ですから。この米のように、目から鱗を落としてくれる食材が、まだまだ日本にたくさんあるはずと、そう信じてるんですよ。

宅配玄米「玄米花子」

日南産の特別栽培米や伊賀の減農薬・慣行栽培米を、玄米のまま全国発送する新サービス。日南産はコシヒカリだけでも4種ラインナップされ、5kgから購入可。併売のコンパクト精米器で搗けば、好みの精米度合で味わえる。注文の翌営業日に送料無料で発送される。

食事イベント開催決定。詳細はHPにて。
www.genmai-hanako.com

鮮烈な香りと、食感！
森さんが“選んだ”この米を僕らも取り寄せられるとは



本誌編集顧問 門上武司



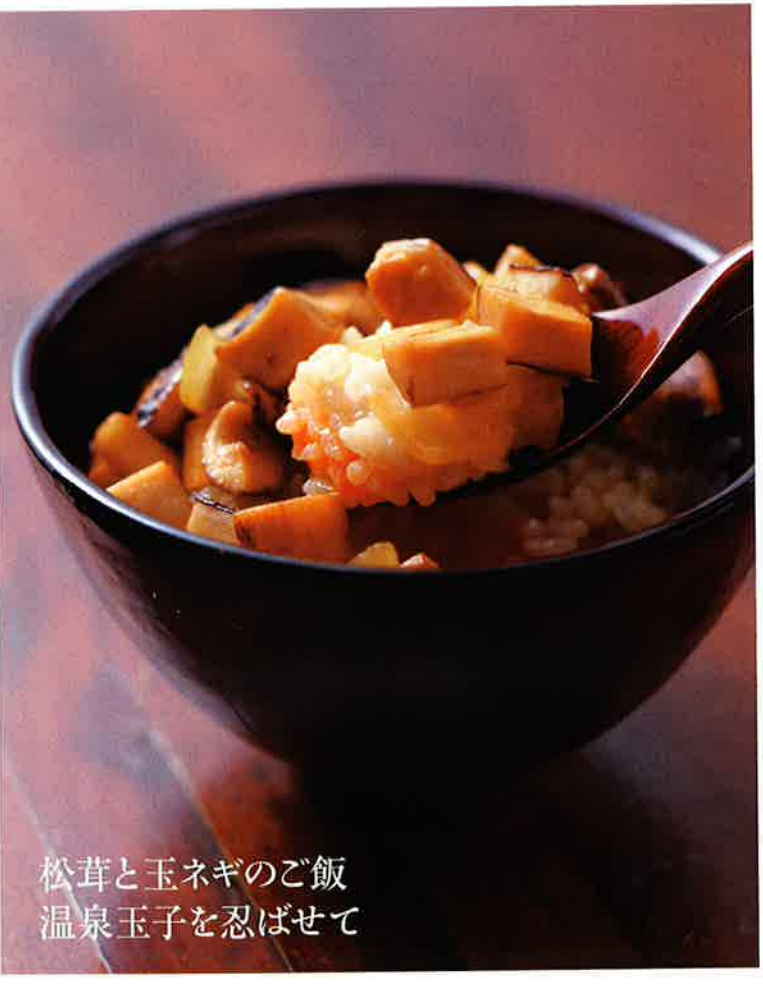
松ナメコと塩ネギと香味干し海苔のご飯

森さんの老熟した遊び心が生んだ逸品。白飯で米の旨さを満喫。続いて立派な松ナメコと、塩水で育てたネギの甘みが染み渡る。青トマトと韓国ズッキーニの漬物も、瑞々しい塩気が新鮮だ。

「KAHALA農園」のご飯

森シェフが水田オーナーになったワケ

“水田オーナーズクラブ”の標識にこの店の名があった。北新地「レストラン カハラ」。店主・森 義文シェフの食材への造詣の深さは、料理人の多くが知るところである。そんな森さんが認めた米のチカラとは――。本誌編集顧問・門上武司が尋ねた。



松茸と玉ネギのご飯
温泉玉子を忍ばせて

松茸の腹郁たる香りと、深い旨み。貝の下には赤身の強い大分産の温度玉子をトロリと潜ませ、玉ネギともども、ご飯と松茸を甘やかにコートする。後口にふわりと香る太白ゴマ油の塩梅が見事。