

初めて訪ねた自らの「KAHALA農園」で田植えに汗を流し、満足げな北新地のレストラン「カハラ」森 義文さん(中央)。「米が本当に美味しいと、お客さんが褒めてくださるんですよ」との言葉に顔をほころばせる、農業法人「株式会社 あっふふあーむ」の代表取締役・高橋隆造さん(右)、日南町の米作りを牽引する三上惇二さん(左)。



鳥取・日南町育ちの上質米を贈る

「米風土」のお中元

鳥取・奥大山の山あい深く、大阪市より広い面積を持つ日南町で限られた水田オーナーたちのために丹精される米がある。かの北新地の「レストラン カハラ」も採用するその選り抜きの米が新たに2kgからのギフトパッケージで商品化されたという。舌の肥えたあの人に贈りたい、格別のお中元をご紹介します。

撮影/竹中稔彦 文/河宮拓郎





「米風土」を支える「あつぷふあーむ」のスタッフたち。日南町では若者の新規就農が増加。ベテラン農家に教えを請いながら様々な作物の栽培に取り組み、町の農業にしっかりと根を下ろしつつある。



初めは泥から脚が抜けずおっかなびっくりだった参加者も次第にスピードアップ。このように田植えや収穫を体験イベント化することで、生産者と消費者の交流を深めている。

新緑の頃、一つひとつ植えた苗は、米作りのプロたちの手によって 虫舞う源流の地で黄金の稲穂となる



「この米を誰が食べるのかに思いを馳せることが大切です」。高橋さんの理念は、緑鮮やかな水田だけでなく、田に立てられた数々の看板にも滲む。



岡山・島根・広島の県境近くに位置し、清流と澄んだ空気、昼夜の寒暖差で古くから米どころとして名を馳せてきた日南町。「米風土」の米はここで育てられる。

とびきりの米を生かしたい

五月晴れのとある日、水を湛えた田にかがみ込み、「ああ、これは大変だ」と慣れない手つきで田植えをする人物がいる。よく見れば誰であろう、北新地「レストランカハラ」のシェフ・森義文さんである。「ここ日南町の「水田オーナーズクラブ」で作られた米をお客さんからもらって、食べてみたああんまり美味しいんでびっくりしましたね。店でその米を使い始める一方、すぐに僕もオーナーになったんです」。

「水田オーナーズクラブ」。あの森さんが驚くほどの米ができる、その仕組みとはどんなものだろうか。同クラブを管轄する農業法人「株式会社 あつぷふあーむ」の代表取締役 高橋隆造さんに話を聞いた。「4年前に新規就農を志して日南町に移り住んだんですが、ここで作られる米の素晴らしさに感銘を受けました。米の命とも言える水は、「おいしい水指数」「健康な水指数」の各種調査で全国各地の名水や市販のミネラルウォーターを凌ぐほど良質。加えて、高地ならではの寒暖差、なにより特別栽培などで意欲的に品質向上に努める農家さんがあつぷの美味しさなんです」。

しかし、その米は県の一律価格で買い上げられ、平地や慣行農法で作られた米と混ぜられてしまう。山間のこの町では冬は農作業ができないから、それでなくても低地と同価格では全く割に合わないのだ。当時高橋さんが見た日南町の農業は「遠くから崩壊する」と確信できる状況だった。「ただ、従来のシステムから代替えしよ

海藻肥料が生み出す味

オーナーの水田を管理するのは、長らく日南町で米作りに携わってきた熟練の農家である。「中間業者を排したことで農家の取り分が増え、その分、各農家は従来の倍ほどの手間暇をかけて田を丹精することが出来ます。農薬も一斉に撤くのではなく、不具合が出た時点で小規模に使うため、無農薬に近い育て方ができるんです」。

この水田で栽培されるのは、鳥取と島根の県境にある汽水湖・中海の海藻を肥料に用いる米風土「海」という米。海藻肥料を考案したのは、日南町の米作りを牽引する三上惇二さんだ。既に数々の米食味コンクールで優勝を勝ち取っており、「カハラ」森さんが驚愕したのもこの米。これまでは一般流通されていなかったため、味わうことができなかった幻の米である。

同じレベルの米をギフトに

水田のオーナーにならなければ食すことができない「米風土」。その上質な味わいを広く届けたいと今年から「あつぷふあーむ」では、オーナー制度と同一の農法・クオリティで育てられた米の販売をスタートさせた。その中から、今回は、米風土のギフト用パッケージを紹介しよう。米風土「海」は、特注の桐箱入りが登場。日

南町でもたった1戸の農家だけが手がけるJAS認証完全無農薬有機栽培米・米風土「善」は、西陣織「勝山織物」の絢爛たる絹織物と共に届けられる。中身に負けないゴージャスさを備えているので、この季節、目上の人へのお中元にも最適だ。「あつぷふあーむ」が定めるガイドラインに沿って、日南町に昔から続く農法で育てられた米風土「蛭」や、「海」「蛭」の組合せ商品と、ラインナップは多数。贈り勝手もいい。

高橋さんは言う。「美味しい米をどう残すのか、これは文化・風土の問題でもある。だから「米風土」と名付けました。農家さんには、自分で食べる米、つまりマイフーを作る気持ちで育ててください」と。

水田では、森さんをはじめ、料理人や友人など30人近くが賑やかに苗を植え続け、1時間あまりで約18aほどある「KAHALA LA農園」の田植えは終わった。腰を押さえる森さんに話を聞くと、「生産者の思いを肌で感じたくてここに来ました。田植え一つとっても大変な作業。収穫するまで成果のほどが分からない米作り。毎年、息長く質の向上を目指しておられる日南の皆さんを尊敬します」。

仲間にもこの米作りの素晴らしさを伝えたくて一緒に連れてきたという森さんに、三上さんは「そう言ってもらえると作り甲斐があります」。高橋さんは「生産者と食べ手、お互いの顔が見えるのは本当にいいことですよ」。3人とも感慨深げだ。収穫にもぜひ来たい。裾をまくったジーンズ姿で森さんはそう言うって、みんなと畦道を降りていった。



米風土「善」/田を1枚、水の濾過のためだけに使い、農薬・化学肥料は全く使わないなどこだわり抜いた農法で育てられるJAS認証有機栽培米。桐箱に収められ、「勝山織物」の西陣織と共に先様に届けられる。5kg 52500円(写真左)。米風土「海」/中海の海藻を中心とした有機肥料で育てられる鳥取県認証特別栽培米。海藻を除くことで中海の水質改善も図られるなど、循環型農業のモデルケースとしても注目を集めている。5kg 8400円(桐箱入り)、2kg 3150円。米風土「蛭」/蛭が生息する源流の地で、「あつぷふあーむ」が定める食味レベルをクリアした米。2kg 2100円。米風土「海&蛭」/各2kg 5250円。

「米風土」ギフトシリーズ

「水田オーナーズクラブ」で作られるのと同じクオリティの米を、2kg、5kgといった家庭用サイズでオーダーできる「米風土」。ギフトシリーズは高級感溢れる包装で、贈答にうってつけのラインナップだ。ホームページでは自宅用簡易パッケージの商品も多数販売されている。

●注文先「株式会社 あつぷふあーむ」
☎0859-82-1200(平日の10:00~17:00のみ) <http://maifudo.jp>