

COME TO NISHI-AIZU

— 米 と 西 会 津 —



西会津の米に迫る

feature1: 米農家の思いを聞く

feature2: 4人のお米の食味に迫る

米

農家の思いを聞く

西会津のお米の生産者 4 人に、
米に対する思いを尋ねた。

01

橋谷田 淳さん

Hashiyada Atsushi

雑草のような生命力に あふれた強い稲を目指して

「作りたいのは“雑草化した稲”。そう話すのは、就農 18 年目の橋谷田淳さん。白米は、もみ殻と玄米の皮をむいたもの。つまり、私たちは種を食べています。「良い子孫（種）を残そうとするのが自然の摂理。自然に即して育った米は生命力に溢れ、おのずと味も栄養価も良くなる」と橋谷田さんは言います。

そのために心掛けているのは、できるだけ稲に急激な変化を与えないこと。たとえば、育苗は加温しすぎず、収穫後の種もみは低温でじっくり乾燥。また、「農薬や化学肥料の多用で疲弊した土壌環境を元に戻す」ために、殺菌剤や殺虫剤な

どは使わず、化学肥料もできるだけ使いません。現在は、農薬と化学肥料を減らした「特別栽培」の他、農薬を使わず有機質肥料を使った「有機栽培」（有機 JAS 認証）や、農薬も肥料も使わない「自然栽培」も行っています。世界的な米コンテスト「国際米食味分析鑑定コンクール」で、有機栽培のコシヒカリが過去に 3 度にわたって特別優秀賞を受賞。他に、数値ではなく実際の食味で審査する山形県・庄内町で開かれた全国の米コンクールの受賞経験も。食糧残渣に自社の米糠、自社の酒米からできた酒粕を混ぜた堆肥を使った米は、食べた人から「土の香りがする」と好評だそう。

橋谷田さんは、現在 19 ヘクタールの田んぼで栽培する米の 8 割を、こうした高付加価値米に増やしていきたいと意気込んでいます。農薬を使わない栽培方法を始めたのは、今から 15 年前の 30 歳。就農 2 年後の 28 歳のときに散布した殺虫剤を吸って倒れたことが大きなきっかけでした。もともと建築士だった橋谷田さんが就農したのは、ヒマラヤで遭難死した兄に代わって農園の跡を継ぐため。「山と自然が好きだった兄は生前、『一緒に無農薬栽培をしよう』と私に言っていました。それがあったからこそ、殺虫剤で倒れたときに『無農薬栽培をやらなきゃ』と思ったのでしょう」と橋

谷田さん。結婚して子どもができたタイミングで新しい栽培に挑戦することを決めました。

「井の中の蛙は大海を知ったほうがいい」。そう考える橋谷田さんは、他県の米農家の田んぼの見学に積極的に出掛けます。昨年は極端に雨が少なく、西会津町では渇水によって収穫量や食味が落ちた米農家が多かった中、土壌環境が豊かな農家の田んぼは影響が少なかったそうです。「究極の栽培方法は自然任せ。天候の影響を受けないくらい強い稲を育てたい」と橋谷田さん。勉強と実践をくり返して、常に自身の稲作を高めようとしています。

02

矢部 勝義さん

Yabe Katsuyoshi

「実のなるものはうまくなる」 西会津のポテンシャル

米袋に貼られた金色に光る「げんき米」シールは、矢部勝義さんが会長を務める「ミネラル有機栽培米研究会」のコシヒカリの証。農薬と化学肥料を 5 割に抑えた栽培方法で、土作りに「げんきスペシャル」という微量元素を含んだミネラル肥料、基肥に有機肥料などを使っています。

2018 年産の生産者数は 73 人ですが、「どの米を食べてもみんな同じような食味になるように作っている」と矢部さん。げんき米ブランドを保つために、どのげんき米を購入しても味にばらつきが出ないように、肥料の種類や量、肥料を施すタイミングのほか、出荷時の米粒の大きさなど、詳細にマニュアルが決められています。

西会津町でミネラル肥料を使った栽培方法が始まったのは、今から 20 年前の 1999 年。それまで化学肥料や成分の高い農薬を使っていた矢部さんは、このタイミングで現在の栽培方法に切り替えました。「もう農薬をいっぱい使う作り方はしたくない。昔の土壌にはミネラル肥料を使わなくてもたくさんのミネラルが含まれていたが、化学肥料が多用されるようになってからはミネラルがなくなってしまった。げんき米が広まってからは、西会津の土壌はずいぶん良くなったと思

う」と矢部さん。田んぼのあぜの管理も、除草剤を使わずに機械で草を刈っています。71 歳の矢部さんには大きな労力ですが、これも土壌環境を良くするため。健康な土壌からは、健康なお米ができるのだと矢部さんは考えています。

矢部さんが目指すお米は「食味値が高いこと」。食味値とは、米に含まれる成分の値で、「おいしいお米」とされる数値に近いほど食味値は高くなります。一般的に肥料を入れすぎると味が落ち、肥料が足りないと収穫量が少なくなってしまうとされています。げんき米の栽培マニュアルでは、味と収穫量のバランスのベストポイントを考えた肥料の量が決められています。

げんき米がおいしい秘訣はそれだけではありません。矢部さんによると、1 日の寒暖の差が激しく、雨が降ると水が抜けにくい半湿田ばかりであることが功を奏して「実のなるものはうまくなる」のだと言います。さらに、矢部さんの田んぼは飯豊山系の伏流水が流れる奥川地域にあり、溪流釣り愛好者に知られる水がきれいな地域。関西地方でも人気が高いというげんき米のおいしさの秘訣は、西会津の気候風土と、ミネラル肥料を使って土壌を元気にする栽培方法にありそうです。





03

江川誠作さん

Egawa Seisaku

田んぼは1年がかりで 色をつける農家の芸術作品

飯豊連峰を望む斜面に広がる無数の田んぼ。この最上部が江川誠作さんのお気に入りの場所です。「上から見ると、みんな稲の色って違う。個性的だべした」。そう言って、眼下の田んぼを眺める江川さん。「四季を通じて見ていると、その時期その時期によって田んぼの色が変わっていく。我々は1年かけて田んぼに色をつけているんです」。田んぼは米を作る場ではありませんが、江川さんにとって田んぼで米を作ることは「景色を作る」ことでもあるのです。

「田んぼは1年かけての俺らの芸術作品。いづどこから見られても恥ずかしくないように作らなきゃ」と江川さん。「なんぼきれいな米を作っても、田んぼの畦は除草剤で枯れて、田んぼの中は草だらけ、ではよろしくない」。そう話す江川さんの田んぼのあぜには、草刈り後、紫色のアヤメが点在していました。「せっかく毎年咲いてくれるのに、切るのはかわいそうかなあと。父親もこうやってあぜの花を刈り残してたから」。江川さんは「人に見せられる農業」を目指して、一部の田んぼのあぜに芝桜を植え、毎年春に見る人の目を楽しませるなど、父親ゆずりの美学を持って、米作りとともに西会津の景観作りに尽力しています。

高校卒業後、18歳の時に実家で就農した江川さんは、28歳までの10年間は父の教えに従い、その後は「親子げんかをしながら」（江川さん）自身のやり方を確立してきました。現在はコシヒカリを主力に10.2ヘクタールの田んぼで米を作っています。基本の栽培方法は、矢部さん（2ページ）と同じ「げんき米」。種もみの消毒だけはアレンジして、マニュアル通りの微生物農薬を使わずに60度の湯を使った温湯消毒を行っています。

雨不足による渇水が深刻だった昨年は、夜間だけでも自身の田んぼに水を引くため、何度も車中泊して深夜の田んぼを歩き回りました。「仮眠しながら1時間置きに田んぼに水がちゃんが入っているかパトロールしました。でも、みんな同じことをやってるから結局は水がかからないんだよねあ。みんな自分の稲を守ろうと必死なんです」。就農後から年1回、計38回の稲作経験がある江川さんにとって、ここまで深刻な年は初めてだったそうです。

しかし、こうした例外の年を除けば、西会津は基本的には米作りにとって気候に恵まれている土地なのだと思います。「西会津は会津地方の中でも隠れた穴場なんですよ」と江川さん。美学だけでなく、誇りを持って稲作に取り組んでいます。



04

伊藤進也さん

Ito Shinya

米の成分分析で 西会津全体の米の食味を底上げ

世界的な米コンクール「国際米食味鑑定コンクール」国際総合部門で、2017年に出品したコシヒカリが特別優秀賞を受賞した伊藤進也さん。「たまたまでしたが励みになり、どうすれば味が良くなるのか、新しいことにも取り組むようになりました」と言います。今年、肥料の一部に試験的に導入したのは、地元の菌床椎茸栽培で出た廃菌床を使った堆肥。菌床のおがくずを業者にペレット化してもらい、春に田んぼに投入しました。試行錯誤しながら、再びコンクールでの受賞を目指しています。

西会津町では昨年、米の成分から食味を推測する「食味計」を購入。「これを一人でも多くの生産者が有効活用し、西会津の米がコンクールで受賞するなど、全国的に知られるようになってほしい」と伊藤さん。食味計は米の成分を知ること

栽培に活かすことができれば、地元の米の食味が底上げされると考えています。他にも、小学校の食育授業で田植え体験の指導を引き受けたり、地元の若手農家の団体で活動したりするなど、自身の栽培や経営だけでなく、町全体が良くなる方向を見えています。

今年で就農9年目の伊藤さんは、高校卒業後は自衛隊に入隊して4年勤務しましたが、父が病気になったためリターン。子どものころから父を通して農業の大変さを目の当たりにしていた伊藤さんは「農家はやりたくなかった」と振り返ります。しばらくは地元の工場に働いていましたが、9年前、28歳のときに父の命が長くないことを知り、実家でもらいながら稲作に取り組みましたが、父は1年後に亡くなりました。「1年ではノウハウがわからず、親父がいなくなってからはど

うしようもなくなった」（伊藤さん）。父に代わって稲作を教えてくれたのが、親戚の江川さん（3ページ）でした。

“師匠”の江川さん同様に「見せられる田んぼ」を心掛け、「地主さんから田んぼをお借りしているのだから、きちんと草刈りをするとか、米を作る以前の部分も気をつけたい」と話す伊藤さん。そうした姿勢も影響してか、父の跡を継いだ当時よりも田んぼが増え、今では12.2ヘクタールで栽培しています。「今後は個人でライスセンター（収穫後に出荷までの工程を行う施設）を建て、地域の小規模農家の米集荷の受け皿になり、人を雇用して経営規模を拡大していきたい」と伊藤さん。西会津全体の米作りの将来を見据えています。



「4人のお米の食味に迫る」

同じ「西会津産コシヒカリ」でも、その味わいはそれぞれ。田んぼの条件や栽培方法や気候などによって違います。そこで、その違いを表現してもらおうと、2人のスペシャリストに4人の生産者の米を食べ比べてもらいました。

sommelier

1人は、静岡県「安東米店」店主の長坂潔暁さん。お米の食味を既成概念にとらわれない表現で言語化するワークショップを開くなど、お米のそれぞれの個性を追究しています。

もう1人は、東京都「懐石 高野」おかみの高野洋子さん。知る人ぞ知る炊飯の匠である料理人の夫・正義さんと長年にわたって炊飯研究をしている傍ら、ワインソムリエとして正義さんが作る懐石料理に合うワインを提供しています。

2人によるお米の食味表現と楽しみ方を読んでから食べてみると、ごはんの味わい方が変わってくるかもしれません。



長坂潔暁（ながさか・きよあき）
静岡県「安東米店」四代目店主。武蔵野美術大学卒業後、1990年に家業の安東米店に入店。「田んぼからお茶碗まで」をテーマに、栽培から炊飯までを視野に入れた米屋の在り方を摸索。炊飯のアドバイザーや講座、ワークショップを開催する傍ら、「スイハニング」と称して各地で飯炊きを実践。2004年五ツ星お米マイスター取得。第16回優良米穀店全国コンクール農林水産省食料局長受賞。



高野洋子（たかの・ようこ）
東京・新橋「懐石高野」女将。2004年開店当初よりコース料理の最後に供する白米をメインディッシュと位置づけ、その美味しさを追究すべく炊飯方法を探究。18年に“家庭の火力で料理屋の味を”と2種類のご飯釜を発売。料理の持ち味に寄り添い深めるワインや他の酒を日々摸索。「日本ソムリエ協会」認定シニアソムリエ。「The Wine & Spirit Education Trust」認定Level3。「日本酒サービス研究会」認定唎酒師。元日本航空客室乗務員。

西会津の米に共通する個性とは？

4人のお米はそれぞれ違いますが、西会津の米に共通する個性について、長坂さんにザックリ分析してもらいました。「白飯の「ねっとり」「どっしり」とした粘りは会津地方のオーソドックスなコシヒカリの典型。どこか昭和的な懐かしさを想起させてくれます。精米する前の玄米の状態では、粒感、表皮の厚み、タネを食べているようなしっとりとした粒感、存在感があり、会津の米らしさが感じられます」（長坂）

同じ西会津コシヒカリでも作り手ごとに個性いろいろ

ワインには「テロワール」があるように、同じ西会津コシヒカリでも、地域や土壌や栽培方法によってその香りや味わいはさまざまです。長坂さんに4人のお米を玄米の状態で炊いてもらおうと、その感想は香りだけでも四者四様。さらに、精米した白米の状態を高野さんに炊飯・試食してもらった上で、それぞれのお米の味わい、おすすめの食べ方、ペアリングにおすすめのワインを教えてくださいました。

橋谷田さんのお米

◆白米

「粒の揃ったきれいなお米」「しゃっきり固めの炊き上がりとその食感、ゆっくり乾燥させた天日干しのお米を彷彿させ、昔ながらの旨みを感じる」「青草を感じさせる香りのたちはゆっくりめだが、長く楽しめる」（高野）

おすすめの食べ方とペアリング

「白米そのものを味わえる、黄身だけの塩T K G（卵かけごはん）。卵の黄身に塩をして少し置く。濃縮された味わいの黄身はあたかも半熟の様で旨味が凝縮し、粒々味わいぎっしりのご飯とよく調和する」「味わい深いフランスのシャルドネなどの白ワイン、あるいは^{*1}ピノ・ノワールのような赤ワインなど、使う塩の種類により、色々なワインが楽しめる」（高野）

◆玄米の香り

「堆肥、焼きとうもろこし、鼻の奥で感じる強い香り」（長坂）



*1ピノ・ノワールとは？深い紫色の果皮のブドウ品種。イチゴやラズベリーのような香りで、渋みが少なく心地よいきれいな酸と果実味が特徴。エレガントなワインを生み出す高貴な品種。

矢部さんのお米

◆白米

「つやつやした炊き上がりで、香ばしくしっとりとした香り」「柔らかめな炊き上がりで口に入れた瞬間の甘味を感じる」「もち米のようなねばりもあるが、重すぎない食感で味わいは意外にすっきりした印象」（高野）

おすすめの食べ方とペアリング

「新米の季節は、塩だけで炊いた新物の青銀杏ごはん」「爽やかな青さやミネラル感が特徴的なニュージーランドの^{*3}ソーヴィニヨン・ブラン」（高野）

◆玄米の香り

「焦がした麦、少し黒糖、どくだみを煮た時のような薬草っぽさ」（長坂）



*3ソーヴィニヨン・ブランとは？緑色の果皮のブドウ品種。ハーブや青草のニュアンスを含んだ柑橘の香りと爽やかな酸味で、ほろ苦く繊細で上品な味わいの白ワインになる。

江川さんのお米

◆白米

「蓋を開けた途端に昔感じたご飯らしい香りがふわり」「食感はしっかり硬め。若い甘味が口の中を覆う」「噛み進めていくと香りがまた沸き立ち、旨みも膨らむ」（高野）

おすすめの食べ方とペアリング

「リゾットにしても、しっかりした粒々感が残り内なるねばりも感じられ、イタリア米とは違う美味しさが楽しめそう」「米文化に深い北イタリアの、味わいに厚みのある^{*2}ピノ・グリージョを合わせたら美味しさ倍増！」（高野）

◆玄米の香り

「堆肥、蕁、やや黒糖。アーモンドのような香ばしさ」（長坂）

*2ピノ・グリージョとは？薄紅色の果皮のブドウ品種。トロピカルフルーツや柑橘のニュアンスを持つ穏やかな香り。爽やかな酸と程よいコクのある辛口白ワインになる。



伊藤さんのお米

◆白米

「お米らしい香りに、どこか乾燥した稲の香りがアクセントとして徐々に湧き上がる」「粒がきりっとしたご飯を噛むと、ほんのりとした甘味が余韻として残る」（高野）

おすすめの食べ方とペアリング

「粒感を活かし、少し香ばしく炊き上げて、黄金チャーハン。卵のコーティングと香りのマリアージュを楽しめる。味付けはお米の甘味を大事にしたいので、あくまでもシンプルに。長粒米にないもちもち感と焦がし油の相性が抜群！」「ボリューム感があり、個性豊かなカリフォルニアやチリの^{*4}シャルドネ。樽の香りの強過ぎないものを」（高野）

◆玄米の香り

「小豆を煮た時のよう。草っぽさ」（長坂）



*4シャルドネとは？緑色の果皮のブドウ品種で、白ブドウの代表格。切れ味のある芳醇で豊かな味わいの白ワインになる。世界各地でさまざまなタイプが作られている。

COME TO NISHI-AIZU - 米と西会津 -

発行 2019 年 11 月

制作 一般社団法人 BOOT

取材・編集：柏木智帆

ディレクション：矢部佳宏

デザイン：小柴絵美裕

写真：たにぐち ひろこ（表紙 ,p1-p4）

小柴絵美裕（p5-6 * プロフィール写真を除く）

お問い合わせ先

西会津町農林振興課

〒969-4495 福島県耶麻郡西会津町野沢字下小屋上乙 3308 番地

TEL 0241-45-4531