

おいしい米づくり、最後の仕上げは、 厳しい選別と独自の施設でおこなっています。

永田米研究会の米づくりは、収穫が終点ではありません。生籾を乾燥し、貯蔵、そして精米して出荷するまでが勝負。それを担っているのが、私たち独自のライスセンターです。

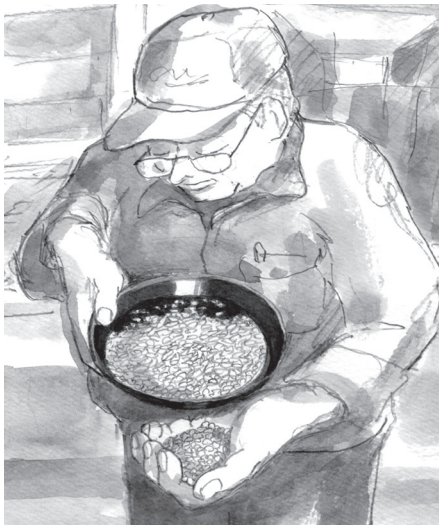
「年間を通じて最良の状態でお荷したい」

こうした熱意から、この施設が棚田の点在する地区に生まれたのは、研究会発足の数年後。私（曾根^{そねつよし}）は、この設立時に仲間に加わり、運営に携わってきました。

栽培管理が徹底していると分かります。

米穀検査官の仕事

少し、米穀検査のことを話しましょう。私は八三歳。吉川最奥の山間地・石谷集落の生まれです。農業高校卒業後、農林省技官（米穀検査官）になり、定



自然乾燥に近づける

コンバインで収穫した生籾は水分が多く変質しやすいので、その日のうちに乾燥します。熱風で一気に乾かす施設が主流ですが、私たちは、水分を吸収しながら乾いた空気を送り、時間をかけて除湿・乾燥する方法を採っています。稲架掛け米のような自然乾燥に近いやり方です。すると風味が高くなるのですが、効率が悪いので、他所ではほとんどみかけません。生籾の水分量はバラツキがあ

年まで、公務員と農家、二足の草鞋を履いてきました。

かつて米の流通には厳しい制限がありました。食糧管理法、食糧法の下、米の全量検査が国営で行われ、それを担当したのが私たち検査官です。

検査官は、米を一等から五等、規格外に選別しますが、評価によって買い取り価格が違ってくるので、生産者にと

っては死活問題。私たちは責任重大でした。

今は検査機械もありますが、当時は眼力がものをいいました。整粒といえども、形や色、厚みやシワの深さは千差万別。米粒をカルトン（皿）に並べて、パッと見て短時間で

り、天候にも作用されるので、乾燥調整作業には熟練が必要です。最終的な水分量は、米の食味が生きる値（十五％）に設定。乾燥調整後は品質が安定する冷蔵庫に保管しています。

実はライスセンター設立時、私は農林水産技官の職にあり、その米穀検査の経験を永田米研究会では尊重してくれました。そんな私が健康米を見たときの印象は「面構えが良い」というものでした。最近は特に米粒の色や形にバラツキがなく揃っていることが特徴で、

評価するには訓練が必要でした。実際、私が現場に出るまで三年かかりました。

人が判断するだけに「あの検査官は甘い」「厳しい」という噂も飛び交いましたが、検査官のほうは評価を均一にするために、研修を重ねたり、全国の検査官が集合して評価基準を確認したり……。私が責任のある立場になったときは、詳細な基準づくりもしました。

私は色々な米を見てきたので、米粒を見るとどんな生産者が栽培しているかが分かります。では、自分の棚田で良い生産者と同じようにできるかという、なかなか難しいですね。じつは、現役時代、わが家の米づくりは家人任せでした。特に収穫期は穀物検査が多忙す



棚田と農家の自家菜園

よしかわ便り

たなだ

No.86
10
2022

秋の盛り、夏の名残

秋の棚田は黄金色に輝いて、豊穰の季を刻む。
その一角にある菜園では、まだ、夏野菜が実っている。
きゅうり、なす、オクラ……、名残の美味も格別だ。

今月の健菜米づくり

十月四日に健菜米の稲刈りは、すべて終わりました。今年も大賀集落の中村昭一さんの棚田が最後。九月末に雨天が続いた影響で、予定より遅くなりました。

厳しい粒選別と色彩選別をして、不良米を取り除き、色と形のよい整粒だけ出荷していきます。

さて、今年の新米の味はいかがでしょうか。

一方、田んぼでは来年の準備を始めました。秋に、土を耕しておくのは永田米研究会の決めごとです。さらに、代掻きを終えて水を張った「冬水たんぼ」の棚田もあり、秋空が水面に映っています。

きて手が回らず、もち米が「二等」になったことは、今も妻に冷やかされています。さて、平成十六年に改正食糧法が施行され、穀物の検査は強制ではなく「任意」になりました。等級も一〜三等までになり、検査基準も変わり、民間の検査員が検査を行っています。私たちのライスセンターの検査も、女性検査員にバトンタッチしました。厳しいジャッジをして、よい米だけを出荷する体制は変わりません。



【話／曾根 備】

次号の『たなだ』は二〇二三年一月発行予定です。

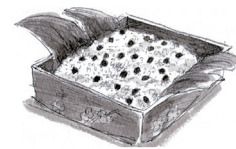
【販売のご案内】
健菜米コシヒカリ
中村昭一さんの
「はさがけ米」



刈り取った稲束を稲架に掛け、天日のもと二週間かけて水分を下げていく、昔ながらの「はさがけ米」。今年も中村昭一さんの棚田で乾燥を終えました。干している間に、養分がさらに糊に集まって米の熟度がアップ（後熟）。香りがよく、味に深みがあるので、11月だけのご案内です。

「メ張り糯」

栽培が難しく、生産が途絶えた希少なもち米です。その幻の品種を、中村昭一さんが、一握りの種のみから復活させました。和菓子職人が絶賛する食味は、キメ細やかでもちもち、噛みしめるほどに甘みと香りが広がります。ぜひ、おこわや赤飯で、新米の味をお楽しみください。



■価格（税・送料込）
5kg 8780円、2kg 4320円
■申込締切日：11月4日（金）
※11月のお米と一緒にお届けします。お届け先が同一の場合は、送料重複分をお値引きいたします。

◆お申し込みは健菜倶楽部事務局まで ☎ 0120-201-371（平日10時～18時）