

今月のFACE 生産者紹介

新篠津村クリーン あやひめ生産組合

北海道石狩郡新篠津村



令和2年度産

新米

10月下旬～発売予定

日本の米どころ、北海道

北海道は日本有数の米どころ。広い大地と豊かな水を活かして大規模で安定した米づくりに取り組み、作付面積・収穫量ともに新潟県に次いで全国第二位を誇ります。

2000年代に入って、首都圏や関西圏でも北海道米の気が高まっている理由は、そのおいしさにあります。「厳しい寒さに耐えられる米を、もっとおいしいお米を」と品種改良が次々に行われ、北海道はどこよりもたくさんの品種を誕生させてきました。「ななつぼし」「ゆめぴりか」など、新たなブランド米も続々誕生しています。

「ムソー特別栽培米」は、北海道で安心安全な米作りに取り組む4つの生産者団体を厳選、それぞれが一押しするおいしい品種を出荷していただきます。いずれも地力を活かし、環境への負荷をできる限り低減した栽培方法による「特別栽培米」です。

玄米食に最適、炊飯器でも炊ける「あやひめ」

新篠津村の井伊秀一さん(51才)とは、ムソー特別栽培米スタート当初からのお付き合いです。玄米食に適した品種を探していた当時のムソー社長が、「新篠津村の井伊さんが栽培する「あやひめ」がおいしい」と聞いて、田んぼに直行。炊飯器で玄米ごはんを炊いてもらい、もちもちした食感と食べやすさに驚いたそうです。あやひめは北海道の低アミロース米(粘りがあって柔らかな米)のさきがけとして、2005年に奨励品種となったお米。「もちもち柔らかい玄米ごはんが手軽に炊ける…ムソーのお客様にぴったりだ。ぜひ志ある仲間を集めて、生産組合を作ってください」。

この出会いをきっかけに井伊さんは、新篠津村クリーンあやひめ生産組合を結成。4名で発足した組合が5名になり、さらに昨年



メンバーの息子さん2名が後継者として加わりました。栽培面積は組合全体で10ha、農業7割減・化学肥料5割減の特別栽培です。

食べる人の健康に貢献したい

田んぼには今シーズンから魚エキスを施肥し、うまみと甘み向上を目指しました。さらにサンゴ石灰を投入して土壌のミネラル分を高めることで、玄米のミネラル分もアップ、食べる人の健康に貢献できればと願っています。9月現在、台風の被害もなく生育は順調で、豊作が期待できそうです。

井伊さん一家のふだんのごはんも、あやひめ一筋。玄米と白米をブレンドして黒豆を少し混ぜ、一晚浸水して炊くのがお気に入りです。「見た目も味も、ほんとに食欲が湧きます。

個人の感想ですが、お通じと肌の張りがよくなった気がする」と井伊さん。新米あやひめで、皆さんもお試しください。



新篠津村クリーン
あやひめ生産組合
Facebook

ムソー北海道特別栽培米「令和2年度産・新米」は、同封の注文書でご注文いただけます