

稲作農家が知ってる 美味しいコメとは

入門から実践

標高500m那須高原の稲作農家 人見浩農園

はじめに

昨年に漁港が近い観光地の旅館で朝ごはんを食べた時のこと

当然ながら焼き魚とごはんが出てきて
一口ごはんを食べたらとても美味しく
一緒に食べた焼き魚も一層美味しく感じました。

食べ終わった後、旅館の人に

「ごはんが美味しかった」と言うと

「地元のオススメのコメを使っているのです」との返答。

この何気ないやり取りがこの旅館を

私に良い思い出として記憶に残すことになりました。

那須のコメで大丈夫なのか？

★新潟米に勝ちました 〈コシヒカリ 2014年8月〉

那須おんせん朝市の会場で温泉宿泊者や観光客の方々58名に那須コシヒカリと新潟コシヒカリを食べ比べ頂いたところ53名から那須米を投票頂きました。

勿論、那須温泉が会場ですので、
那須の宿泊客や観光客が那須のコメを美味しいと感じるのは
味以外の要素や雰囲気大きいことは当然のことかもしれません・・・

大切なことは、この気持ちを持っているお客様の期待以上のコメで応えることではないでしょうか。



那須内でもコメを差別化できないか？

毎日お客様にコメを提供していますが
恥ずかしいことにコメのことを知る機会があまりなかった。
今さら従業員や料理長にも聞けないし。

那須に来る宿泊客や観光客は
那須のコメや農産物を希望していることはわかっているので
那須のコメをお客様に出したいが

那須コシヒカリでは、那須の宿泊業や施設及び飲食店でどこでも使っているので

同じ那須でも上記との差別化したコメでアピールできないか。

私がこれを書いた理由とは？

◆那須の宿泊業や施設及び飲食店が那須のコメを使ってお客を増やしてほしい。

昔から観光関係者より「那須の特産品がない」との声を多く聞いてきました。私が農協職員の経験の観点から反論すると「特産品はコメです」と言っています。日本全国でコメを栽培しているので特産品というのは違和感があるかもしれません。実は那須野農協はコシヒカリ生産量が日本一なのです。オリジナルブランドの「なすひかり」は22年産から3年連続で食味検定最高ランク特Aの評価を得ています。コシヒカリも昨年に同様に特Aになりました。日本一のコメ産地であり、コメが特産品であることに間違いありません。このことを上手にアピールすればコメで那須を活性化することができると確信しています。

私の持論は「地元のコメとそれに合う料理をセットにする方法」です。つまり宿泊業や施設及び飲食店それぞれが特性を生かしてコメに合う料理をアピールしあうことです。

さらに、コメ中心のメニューにすることで地元の野菜利用拡大につながります。

美味しいコメとは？

コメの味を構成するものは
見た目は、大きさ、ふっくらした形、色つや 白さ 輝きなど。
食感は、堅さ、モチモチなどの粘り
味は、甘さや旨味
さらに、香りなどです。
そのバランスが良いのが「コシヒカリ」です。

しかしながら人によって好みが異なることが味の評価が分かれることになります。
特に幼少期に食べたコメが大きく影響します。
例えば幼少期に新潟米を食べていると新潟米が美味しく感じ
那須米を食べていると那須米を美味しく感じることはわかっています。

最近の傾向としては、甘くてモチモチのコメが人気があるようです。

しかし、カレーなどには「なすひかり」のように粒が大きく粘り気の少ない品種が合うので、料理や使用法によって使い分けることで多くの銘柄の価値が高まると思います。

那須高原米が美味しい理由とは？

那須高原は甘いコメづくりに適しています。

一つは、日中と夜間の温度格差大きいことです。

コメも一日中呼吸をしています。

呼吸は光合成で蓄えたデンプンを消費することです。

夜間に温度が高いと呼吸が活発になり多くのデンプンを消費します。

しかし、那須高原のように夜間の温度が低いと呼吸が少なくなるためデンプン消費量が少なくなるので甘さが失われません。

もう一つは、自然が豊富なため

那須高原の稲作農家保有の山林の落ち葉などの有機物や

盛んな酪農や和牛の畜産地帯の堆肥を充分に活用できることです。

美味しいコメの栽培とは？

一番の要素はチッソ肥料の加減です。

チッソ肥料はコメの中のタンパク質の原料といえます。

一般的に玄米には約7%弱のタンパク質が含まれています。

コメはエネルギー源の炭水化物を多く含みますが、タンパク質や脂質さらにビタミンやミネラルなど栄養の宝庫です。

残念なことに大切な栄養成分であるタンパク質が多いと、まずく感じるのが現実です。よって玄米のタンパク質を6%弱くらいの最小限に抑えることが美味しいコメの栽培ポイントです。

しかしタンパク質も低すぎるとコメ粒が細い栄養失調状態も美味しくありません。

つまり稲が栄養失調にならない最低ラインを保ったまま、できるだけチッソ肥料を少なくすることが美味しいコメづくりの基本です。

それを可能にしてくれるのが水田の土づくりです。

具体的には良質の有機物を水田に投入することです。

何故、土づくりが大切なのか

便利な化学肥料は安価でチッソなどの有効成分ごとにどこでも販売されています。利点は即効性です。欠点は持続性がないことです。水田に投入すると稲に吸収され高い効果が現れます。しかしすぐに水田から失われてしまいます。特にチッソ肥料は空気に触れるだけで地中より抜けてしまいます。つまり化学肥料のみで栽培するとすると栄養過多と栄養失調が極端になります。よって、栄養過多を優先させた栽培にせざるを得ません。

有機物は化学肥料と全く反対です。

良質な有機物を永年水田に投入することで土に力がついてきます。

もともと少ない肥料状態ですので、栄養過多にはなりにくく、しかも稲が肥料を必要としている時に必要量を吸収できる状態にあります。つまり美味しいコメつくりの状態をつくりだせるのです。

有機物にも善し悪しが？

多くの材料を原料に完熟した有機物が良い物です。
完熟とは、原料の形がなくなり粉末で臭いがいい状態のものです。

現在日本のほとんどの稲作農家は、稲刈時にコンバインカッターで切り刻みそのまま水田に残します。それを唯一の有機物として水田に入れます。
コメの収量と同じくらいの稲藁の量です。
コメの収量が10a当たり10俵でしたら600kgの稲藁です。
一般的な堆肥の必要量が10a当たり1,000kgですので約半分です。

しかし未熟稲藁の特徴として、木の葉など他の有機物に比べ完熟になるために多くのチッソを必要とすることです。
春の田植え後には水田のチッソを吸収するので植えた稲が栄養失調になりやすく、稲穂が出てくる夏に完熟したチッソを水田に排出するので稲にとっては栄養過多となり、伸びすぎて倒伏したりコメが高タンパクとなり、まずくなります。
酪農や和牛などの排出物など他の有機物原料の未熟な堆肥は稲藁より悪さは少ないですが大量に投入すると同様です。

土壌改良と土づくりの違いは何？

水田の成分が稲づくりに不足するときに、その成分を補充することが土壌改良です。

代表的なものはリンです。

日本は火山大国で多くの土壌は火山灰土のためリンを吸着してしまいます。

よって、水田の土に充分にリンを吸着させることで、水田に投入したリンを稲に吸収しやすくさせるのです。

◆新潟は土壌改良の成果

私も詳しいことは自信がありませんが

新潟はもともと水田に不向きな土の成分のようです。

昔は水田収入では少ないため稲刈り終了次第出稼ぎで生活を支えたとのこと。

それを克服するために、いち早くリンの投入など土壌改良に取り組んだようです。

その取り組みが成功したことで収量が増えたと同時に食味向上にもつながったようです。

コシヒカリの普及と連動し、美味しいコメの産地として有名になりました。

農家は昔ながらの保管法がほとんど

昔の農家は玄米で納屋の冷涼な場所でそのまま保管していました。秋に収穫となりますので冬から春までは比較的劣化が少ないですが、梅雨を過ぎると劣化が進みます。夏を過ぎるとさらに進みます。農協などの倉庫も昔は大谷石(那須は芦野石)などで内外を囲んだ造りで温度や湿気の変化を最小限にして来ました。しかし限界があるため、現在ほとんどが倉庫自体を保冷库にして保管しています。

農家の一部も一坪保冷库を設置しているところが増えていきます。しかしながら多くの農家は収穫次第農協に出荷すれば保管庫が必要ないため昔ながらの方法で納屋にそのまま保管している農家が多いのが実情です。

専業業者に精米委託へ

専用保冷庫の中で玄米の品質劣化は少ないですが、精米した途端に劣化が促進します。室内はもとより専用保冷庫でも白米を美味しく食べるためには2週間以内が目安です。

最近では家庭用の精米機が人気ですが、家庭で楽しむのは問題ありませんが業務用としてお客様に白米を提供するには問題があります。

一つは微量の石や雑草のタネ及びゴミを抜けません。

水田は全国どこでも上記が玄米に混入することが多くあります。

もう一つは精米時の高温での品質低下です。

精米時には玄米同士の摩擦が発生するので熱の発生が避けられません。

あちこちに目に付くコイン精米機はこれらをクリアしているものが多いので間違いは少ないです。

お客様に提供するのであれば実績のある精米業者に委託することをオススメします。

精米業者にはPL(製造物責任)保険に勧誘しているところもあります。

もし、お客様に支障が出た場合に保証を受けられますので安心です。

30kg当たり6,000円のコスト

農家の規模や形態及び栽培法により異なりますが
いくら大規模にしてコストを下げても
日本は農機具や肥料が世界でも高いので
玄米30kg当たり約6,000円前後のコストがかかります。

現在の農協などへの集荷業者への出荷価格は約6,000円ですので
ほとんどの稲作農家は利益を出せません。
山間地帯など効率が悪いところや、収量が低いところ及びコシヒカリのような人
気銘柄を栽培できないところは最悪です。

稲作以外の収入で生活し、家庭や親戚が食べる分を栽培する
稲作兼業農家が多いので利益がなくても大きな赤字がなければ
日本の稲作が維持できるのです。
しかしこの状態ですので
ほとんどの農家に後継者がいないため数年で日本のコメ危機が予想されます。

自己紹介

人見浩

★生産・販売：人見浩農園（年間御予約受付中）

〒325-0303 那須町高久乙1398

TEL 090-1456-5271 fax 050-3488-6454

atom-21@nasuclub.co.jp

<http://www.nasuclub.co.jp/rice/>

那須高原で稲作農家の長男として生まれ現在まで在住。
宇都宮大学農学部農学科で稲作栽培を学びました。専攻は雑草防除です。

那須野農協に就職。

金融貸付け担当も経験し農家経営の現状を目のあたりにする。

コメの倉庫責任者を経て、営農指導員が長い。

那須町全域の稲作栽培責任担当として30代前半の5年間に
稲作研究会を担当した時に、毎年50カ所以上の水田生育や土壌調査を行い
那須野農協初めて食味調査や研究に取り組みました。

その成果を栽培資料に取り入れて自身はもとより他の営農指導員に渡し那須のコメ
の食味向上に努めました。

数年前に父の他界と同時に自宅の水田栽培と経営全部をを引き継ぎました。

宇都宮大学時の恩師が開発した「ゆうだい21」を那須高原で栽培確立しコシヒカリ
より高い食味の評価を得たことと那須のコシヒカリ農家との差別化を図るため今年より人見浩農園米販売の「あいらいす」ブランドを立ち上げました。