

東日本視察交流記 (12) ササニシキを食す

6月13日 (月) (その4)

和食料理店「ひで」の大將が威勢の良い声で迎えてくれた。佐々木さんとは「お米仲間」なのだ。

部屋には、きのう自然農園で会った K さん、K さんの同級生で地元企業に勤めている M さん、佐々木さんのお姉さんが集まってくれていた。大將も K さんたちの同級生である。

まずはビールで乾杯。

いろいろな料理が出される。その一つ、鰻寿司が一貫。とろりとしたおいしさであるがお米の口当たりはさらに感もある。「米 食味鑑定士」の鹿野さんが「う～ん」となる。「やはりササニシキかな」、みんなからも異論は出ない。大將は仕事のあいまをみてはこちらに来ている。「これはひとめぼれ。ただし炊き立ての一番上の層をずっと掬ったもの」という。「米の鑑定はむつかしい」と K さん。

K さんはやおら分厚い先年度の全国の米鑑定書を取りだした。誰々がどこで作った何々品種の米、その食味鑑定結果が出ているのだ。何千件という数になるのだろうか。K さんの米もそこに載っている。たしか上の方の数字。

食卓の方を見ると、なんとふぐの白子が出ている。久しぶりの珍品である。大將が言うには、三陸でふぐが取れるが、下関に送られ下関ブランドとして逆移入されたものであるという。市場というのはいへんである。

鯨の醤油甘露煮もでてきた。缶詰でないのはもう何十年ぶりである。軟らかくておいしい。

先日の仙台でのワークショップで自己紹介の時に織り込む「好きな食べ物」に、私は鯨のベーコンをあげていた。私の生まれ育ちは北九州の門司である。対岸の下関は大洋漁業があり鯨の集散地であった。鯨のハリハリ鍋や鯨のベーコンをしょっちゅう食べていた。当時はそれほどうまいと思わなかった。中学生のころ、母の里帰りで神戸に行き、親戚の家で朝食にほんもののベーコンエッグを食べた時、「これがほんものだ」といたく感動したことを覚えている。

しかし、捕鯨が規制されてくると鯨のベーコンは入手し難くなり、小倉の旦過市場の鯨専門店では上質のものが 100g5000 円の高値になる。昔は 10 円位だったように思う。そうなると思議なものでその味がなつかしくなってくる。京都の市場に時々出るミンク鯨の真空パックベーコンを買うが、かえって落胆し

てしまうのである。そんなことを思い出させる鯨肉の大和煮であった。

お酒は一の蔵の特別純米酒「大和伝」をいただいた。なかなかおいしい。

宴も終わりに近づき、いよいよ土鍋で炊いたササニシキがでてきた。いっしょに出されたおかずは、焼き鮭の身をほぐしたもの、ねぎみそ、日干し大根のたくわんである。ご飯を一膳いただく。たしかに何の追加された味のない、お米そのものの味である。噛んでいると奥からなつかしさが立ち上ってくる。躊躇なく2杯目をいただく。おかずによくあう。

さすがに3杯目は躊躇した。しかし、土鍋にはまだかなり残っている。「3杯目はそっと出します」といってみんなの笑いをさそってしまった。

楽しく、おいしいひと時であった。招いていただいたみなさんにお礼を言った。

大将に手作りの納豆や佃煮をお土産にいただいた。「また来ます」といってお店をあとにした。

(6月13日、終り)

(追記)

「ササニシキ」を検索すると、次のような情報が載っていました。

ササニシキ系の新種・東北194号が開発されているとのこと。

しかし、冷害に弱いとされているササニシキを自然栽培で育てている農家がいる！ということをお忘れてはいけません。

\*\*\*\*

ササニシキは、1963年、古川試験場でハツニシキとササシグレの交配によってできた。

ササニシキは、冷害に弱いものの、あっさりとした食味が特徴。

宮城県生まれのササニシキは、炊いた時の食感がふっくらしてやわらかく、酢がしみ込みやすいという特徴があり、和食店などが特に愛用し、県内の作付面積は1990年、全国2位の約20万ヘクタールを誇った。

しかし、高温や低温に弱く、93年の冷害で大打撃を受けると、栽培面積が急減し、2009年の宮城県の栽培面積は6580ヘクタールまで落ち込み、収穫量の割合も約9%にまで減った。代わって冷害に強いひとめぼれが主流になったが、すし店などからは、品薄状態のササニシキ復活の期待は大きい。

こうした声を受け、県古川農業試験場が01年、ササニシキとひとめぼれを人工交配。冷害に弱いササニシキと、いもち病に弱いひとめぼれの交配はそれぞれの短所が出る可能性が高かったが、同試験場の永野邦明・作物育種部長は「いもち病は（農薬など）人の手で防げるが、冷害は防げないので、ひとめぼれの特性を付けたかった」と説明する。

ササニシキに近い食味の選抜を重ね、冷害に強く穂が発芽しにくいひとめぼれの特性と、あっさりとした食感のササニシキの特徴を受け継ぐ東北194号が完成し、07年から試験栽培を始めた。県は、東北194号をすし店や割烹(かつぼう)などの高級店がこだわって使用する付加価値の高い米として売り出すことを目指している。