

交流紙 <農>の心 <暮らし>のきずな

第4号(その5) (2012年4月13日発行)

(その5) 宮城のお米文化を発信する

佐々木康二さんは、昨秋(株) ag-people を立ち上げ、念願の「お米ギフト」のリリースを行った。宮城特産のササニシキ、その親のササシグレ、そしてヒトメボレ(コシカ系)を組み合わせ、お米の食べ比べができるギフトとして発売したのである。宮城ならではの「お米文化」の発信である。

国際食品・飲料展 in 幕張メッセ (2012.3.6~7.)
で好評。宮城県村井知事に贈呈 (2012.3.2.)。



宮城ふるさとプラザ in 池袋 (2月)、さらに阿部さん(ダイファーム、写真左の右側の方)のご尽力で国際食品展 in 幕張 (3月)にも出店でき売れ行き好調でした。村井知事も「贈答にいいね」と喜ばれた。

長沼さん、成澤さん、鹿野さんのほか、「お米ギフト」を支えている法人の方々を3月29日に訪問した。

登米市南方 登米ライスサービス 伊藤さん
若い人たちが独立できる農業へ

まず登米ライスサービスをお訪ねした。佐々木さんが「お米ギフト」のお米の保蔵・精米でお世話になっている。専務の伊藤さんが応対してくださった。まだ若い方である。お米の仕入・精米・販売が主な業務であるが、近年野菜づくり、コメ

づくりもしている。「天候リスクや土の合い性など考えてどのように展開していくかが問われる。この10年、農家にいいことはなかった。若い人たちが独立できるように、勉強して生産者の力を強めていきたい」と、これからの農業をみすえながら話された。精米や米製粉の工場を見せていただき、お礼を言ってお別れした。

登米市米山町 おっとちグリーンステーション
柳渕さん 硝酸態窒素(農薬)の基準強化を

今年野菜担当の柳渕さん(社長)とお話してきた。「お米、上品なおいしさで土の良さを感じます。食べる時、福泉さんの顔が浮かびます」と私。「生産者を思い出してもらえることが私たちの理想です」と喜んでもらった。

3人のご夫婦が共同の軸になっているが、皆さん若い頃に親から自立した人なので、若い人たちを育てるのに積極的である。「建設図面、海洋地質に携わっていた人などいろんな人が来ている。それぞれ活躍できる分野を提供している。ただマニュアルではないので、失敗の中から“気づき”で成長することができるように指導している」。

「子供たちに安全な野菜づくりをしているが、日本の硝酸態窒素(農薬)基準をドイツ並みに厳しくすべき。うちは自主的に低く抑えている。その分野のえぐみも取れる。今、遠赤外線を活用した野菜の粉末化を進めている。大手の「青汁」系粉末がひどいやり方なので、栄養価の高い本物を提供したい」と意欲を燃やしておられる。



大崎市鹿島台 マルセンファーム 千葉さん
トマトの質、量の改善に努力している

大崎市に戻り、10 か月ぶりに社長の千葉さんにお会いした。昨年は毎日農業賞を受賞された。

「お米おいしかったです。高級店で出るような味でした」と私。「いろいろな成分の割合を考えながら作っています」と千葉さん。「今、トマトがブームになっているようですね」、「この冬少し寒かったので収穫がやや少なくて需要に追いついていない」と。



糖度ごとに分けられたデリシャストマトを試食させてもらった。糖度7のものは酸味も少し残って甘くておいしい。糖度10の「極上デリシャストマト」は本当に甘くてフルーティである。桃太郎はまた別のトマトらしい味わいがあった。

「がんばってください」と言ってお別れした。

大崎市鹿島台 ダイアファーム 阿部さん
生かされていると書いていろいろやっています。

最後に、同じ鹿島台のダイアファームをお訪ねした。阿部さんとも10 か月ぶりである。

私が最近連載した「町内会・自治会論」(『まち・むら』114~7号、あしたの日本を創る協会)を読んでくださっていて、私も嬉しかった。阿部さんも市のまちづくり協議会の仕事に携わっていてご苦労されていた。住民の多くの方々が参加してくれるにはどうしたらよいか、と意見を交換した。

「いろいろな仕事を引き受けられていて身体は大丈夫ですか」、「いやあ、何とかやっています」。そんな会話をしながら、夕食を一緒にとるため料理店に向かった。

阿部さんの所のお米を使ったお寿司などを食しながら話は弾んだ。「岩崎さんの前回の紀行文を読

んだけれど、自然体ですね。とても読みやすい」。「ありがとうございます。定年後、ようやく肩の力もぬけてきました。さらに宮城の方々の自然な人となりにおおいに触発されました」。

「実は今年の3月11日は、私の病気の手術の日だったので。弟が休暇をとって駆けつけてくれ、手術も無事済んだけれど、その手術がなければ弟はその日は仕事で志津川病院に行っていたはずなのです。弟を助けてもらって自分も生かされて…」と阿部さん。「そうですか。そんなこともあるのですね」、「だから、もうお役にたつことなら何でもしようと思ってしまうのです」、「そうなんですね、… お酒を酌み交わしながら話は続いた。宵もふけてきたので名残を惜しみながらお別れした。

仙台市泉区 仙台ロイヤルパークホテル
池田さん よい食材を全国と地元で求めて

行程もすべて終り、30日は佐々木さんご夫妻で私を慰労して下さい。「食材」仲間の仙台ロイヤルパークホテルの総料理長池田さんの料理を味わうのである(当ホテルも地震で大掛かりな補修をした)。阿武隈川のサーモン、鹿児島島の筍、北海道の仔羊と有機じゃがいもなどを使ったとても美味しいものであった。翌朝の食事にでた小松菜のジュースは池田さんオリジナルで人気のメニューになっている。



朝、一緒に写真を撮った。強い風が一瞬吹いた。

右から、池田さん、佐々木奥さん、岩崎、奥さんの同級生佐々

木さん(ホテル調理部統括マネージャー)。康二さん撮影。

合宿中のなでしこジャパンの川澄選手とエレベーターで乗り合わせたのもサプライズであった。

こうして今回の宮城訪問は無事終わることができた。お会いできた皆さま、ありがとう。(第4号、了)