

つくる人、食べる人、 みんなの力で 地域の豊を守りたい。

今年四月から国の農業政策が大きく転換されました。本格導入された「品目横断的経営安定対策」により、大規模に耕作する農家以外は国の支援を受けることが難しくなりました。鳴子温泉地域で、この支援の対象となるのは、六百二十戸の農家のうち、わずか五戸です。

山間地で米を作ることは、決して易しいものではありません。それでも人々は米作りを続けてきました。そして、豊かな自然環境が守られ、美しい景観が維持されてきたのです。

このままでは鳴子のような山間地で米を作る農家が消えてしまいます。

鳴子からこの風景をなくさないために・・・鳴子の農業を地域みんなの力で守っていきましょう。そんな思いから「鳴子の米プロジェクト」は始まりました。

豆の食器に穀物を盛ったさまを描いたのが「豊」の旧字。これを、人と人が結び合い、農と地域の豊かさを実現していく「鳴子の米プロジェクト」のシンボルにしました。

「鳴子の米」物語

昨年五月末、鬼首の岩入、寒湯、中川原の三地区の田んぼに、これまで誰も作ったことのない米の苗が、十アールずつ作付けされました。「東北一八一号」というその米は、寒さや病気に強く、山間地で栽培に適した米として古川農業試験場で開発されたものです。

鳴子の農業を守るため、地域のさまざまな人たちが組織された「鳴子の米プロジェクト会議」。そのシンボルとして、「東北一八一号」の試験栽培が始まりました。

「東北一八一号」との出会い

長い間、冷涼な気候のために米づくりに苦勞してきた鳴子の人たち。山間地で田を切り開き、一生懸命米を作っても、今年度からは国の支援も打ち切られてしまいます。

そんなとき「こういう有望な米がある」と紹介されたのが「東北一八一号」でした。「東北一八一号」は耐冷、耐病、良食味の低アミロース米品種の開発を目標に、平成十三年に誕生した米でしたが、減反政策が進む中、新たに品種として採用しようという動きはほとんどなく、長い間埋もれていた米でした。それまで、山間地に向くそんなよい米があることを誰もが知りませんでした。

「山間地向けのそんな米があるなら、きつと鳴子の人たちの元氣につながる」との思いから、宮城県大崎農業

並びました。

鳴子の食と器が出会う

「よい食べ物はいい器に盛られてごっつおうになる。」結城先生のアドバイスにより、鳴子の食と器が出会いました。鳴子の漆塗りや木地づくり、桶づくり、蔓細工などの工人さんたちの協力を得て、さまざまに工夫したおむすびや、米粉菓子、パンを盛る器を作ってもらいました。食と器を出会わせた、鳴子ならではの「ごっつおう」が生まれました。

ついに、宮城県の奨励品種に

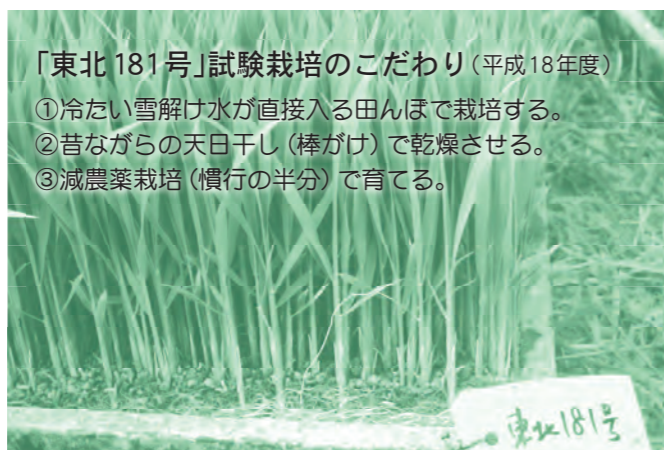
鬼首で試験栽培された「東北一八一号」は二月九日、県の「山間地向けの県の奨励品種」に指定されることが決まりました。この会議から、奨励品種のあり方も見直され、県が普及を促進する「基幹品種」と、一定の需要が見込まれる「特定品種」とに改められました。東北一八一号は「特定品種」です。今後は、命名権を持つ宮城県により、国の品種登録に申請されることとなります。種もみの供給体制が整い次第、栽培面積を広げていくことができます。地域の熱意が名前も無かった米を育てていきます。

「春の鄙の祭り」

この一年の取り組みをお披露目し、また、「鳴子の米」の「支え手」のネットワークを広げるために、三月四日、「鳴子の米発表会 春の鄙の祭り」を開催。鳴子温泉地域はもとより、全国

種もみは十九俵の米になりました。

精米後の十一月、プロジェクトメンバーやお母さんグループが「炊き方実験」をしました。「東北一八一号」は誰も食べたことのない米なので、おいしさを最大限に引き出す水の分量を探るためです。食味計の数字ではなく、人の舌と感覚で評価しました。そして、「東北一八一号」の、低アミロース米で粘りがあり冷めてもおいしいという特性を生かして、お母さんグループはいろいろな「おむすび」を考えることにしました。十二月にはおむすび試食会を開催し、地元素材を使ったおむすびを発表しました。



「東北181号」試験栽培のこだわり(平成18年度)

- ①冷たい雪解け水が直接入る田んぼで栽培する。
- ②昔ながらの天日干し(棒がけ)で乾燥させる。
- ③減農薬栽培(慣行の半分)で育てる。

このプロジェクトをどのように進めていくのか。すべてが初めての、すべてが手探りの試行錯誤でした。プロジェクトの動きを地域で共有するために、毎月一回「鳴子の米通信」を発行して全戸に配布。また、結城先生を講師に、食や器の勉強会を重ね、旅館やホテルなどの観光にかかわる人たちの勉強会も開きました。

そして、地域の暮らしや食文化を再確認し、伝えることも大切だと考え、鳴子、川渡、鬼首の三地区で食の変遷や年中行事についての聞き取り調査も行いました。

誰も食べたことのない米だから

秋、待ちに待った収穫。三軒の農家の米づくりに対する手間と愛情、そして責任感が実を結び、十キログラムの

改良普及センター、古川農業試験場と何度となく協議を重ね、「宮城県奨励品種決定調査のための実証試験」がスタートしました。こうして、古川農業試験場の指導の下、鳴子でも源流地域である鬼首地区の三か所で栽培を試みることになりました。

プロジェクトスタート

「鳴子の米プロジェクト」は、大きな農家、小さな農家、旅館やホテルなどの観光業、こけし工人、女性グループ、J.A、役所などさまざまな顔ぶれで構成されました。そして、鳴子の地域づくりを以前から指導している、民俗研究家の結城登美雄先生を総合プロデューサーに迎えスタートしました。

小さな利害にとらわれず、立場を超えて、同じ地域に暮らす人たちが、地域のことを考えてつながっていくことを大切にして、たくさんの方が集まりました。

山間地に適した「東北一八一号」をシンボルとした「鳴子の米」の栽培と普及に向け、地域内外の「応援団」ネットワークをつくります。

観光(旅館)と連携しながら、米(おむすび)の提供方法、販売ルートを開発します。

目標。一俵一万八千円を農家に確保したい。「作り手」を増やすために、急がず、それを支える「食べ手」を増やしたい。
おいしい食べ方を研究します。