

「鳴子の米プロジェクト」



鳴子の食と器の「しつらい」

「東北 181 号」を育てた田んぼの近くの杉材を使って、漆職人さんが作ったお敷とおわん。

「春の鄙の祭り」一年の成果をお披露目



「鳴子の米プロジェクト」の発表会。400 人を超える人たちが参加。ネットワークが広がっていきます。

「ハレの日のおむすび」



お母さんグループが 4 つのテーマでおむすびを考案。お祝いやお祭りなどで、座敷に集まったときに食べるおむすびを披露した「ハレの日のおむすび」。

栽培農家 高橋繁俊・とみえさん夫妻



「須金岳の冷たい雪解け水が直接入る田んぼでも青立ちせず、よく育ちました。」寒湯地区で栽培した高橋さん夫妻。

源流のきれいな水で育てます



冷たい雪解け水が直接田んぼに入る鬼首。夏でも水温は 15 度程度。そんな環境が「東北 181 号」にはもってこい。

栽培農家 高橋正幸・登喜子さん夫妻



中川原地区で「東北 181 号」の試験栽培に取り組みました。冷たい水口でも育つ「力強い稲だなあ」と思いました。

「田植えの小屋」



鬼首地区の昔（昭和 30 年代～40 年代半ば）の田植えのときの小屋を再現しました。

「こどものおむすび」



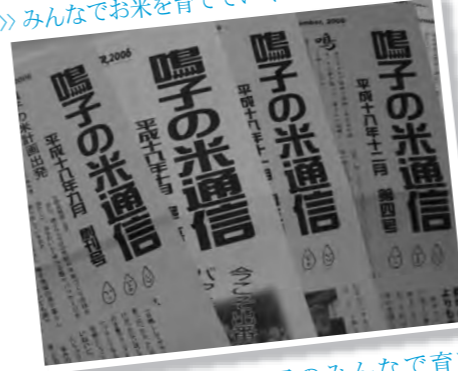
行事や幼稚園でのお昼など子どもたちが喜びそうな見た目のおむすびを考えました。

色とりどりのおむすびが 50 種類



お母さんたちが研究を重ねてきた 50 種類以上のおむすびを鳴子の器に盛り付けました。

みんなでお米を育てていく「鳴子の米通信」



「鳴子の米」を鳴子のみんなですべていこう。「鳴子の米通信」を毎月発行して、全戸に配布。

栽培農家 曾根清・きぬえさん夫妻



岩入地区で栽培した、曾根さん夫妻。「今までの中で一番作りやすく、一番美味しい米」

お日様の光でもっと美味しくなります



試験栽培の条件、昔ながらの杭がけ天日干しをすること。お日さまの光が更においしくしていきます。

鳴子の米発表会 ～春の鄙の祭り～

そして五月、今年も田植えの季節です。「東北一八一号」は今年、鬼首と中山平の二十一戸の農家が、合わせて三ヘクタールに作付けします。栽培農家は、減農薬と杭がけ天日干し、そして何よりも、「作る人」の思いを「食べる人」に伝えたいという気持ちを大切にしています。その第一歩として、今年も田植えと稲刈りを「応援団」の人たちと一緒に計画があります。

地域や職業の枠を超えて始まった鳴子の米プロジェクト。取り組みはまだ始まったばかりですが、「鳴子の米プロジェクト」は、全国の中山間地域農業の希望となつて注目されています。

そして、今年も再び種がまかれ、秋には実を結び、来年の春にはもっと大きな花が咲くことを願っています。

中山間地農業の希望

「鳴子の米プロジェクト」は、そんな取り組みの一つとして、昨年の春に種がまかれました。

プロジェクトには、作る人（農家）と食べる人（消費者）だけではなく、料理人、菓子職人、器を作る職人、そして何より、毎日ご飯を炊いて家族に食べさせているお母さんたちが大勢参加しました。そして、こうした多彩なメンバーの力で、農と食を中心に、さまざまな地域資源を結び合わせながら、地域の新しい魅力を創り出しました。

鳴子の食文化、食資源を生かした「鳴子の食」と、地域の素材と技を組み合わせ「鳴子の器」を作りだしました。そして、食と器が出会い融合することで、鳴子の食や暮らしがより豊かで魅力的なものになりました。それが「鳴子の地域ブランド」として、たくさんの人に共感、支持してもらえたら、食やものづくりにかかわる人の「小さな仕事」が成り立ち、そして「鳴子の米」を使う食文化や暮らしが、地域に広がっていくことになりそうです。

例えば、料理の器を少し変えてみたり、少しの花を飾ったりすることで、いつもの食卓に変化が生まれます。食材を選ぶことと同じく、作り手や作る地域を信頼することができれば、家庭の「食」も変わっていくことでしょう。

「鳴子の米プロジェクト」の名の下に、みんなが地域のことを考えて、立場を超えて一つにつながったら、春にはこんなにすてきな花を咲かせました。これまで、「米づくりは農家の仕事」で、生産者と消費者が深く交わることはありませんでした。「食べる人」の応援があれば、「作る人」はもっとがんばることができそうです。

日本の農業は、輸入自由化やブランド間競争、価格破壊といった市場原理に翻弄され、収入減や後継者不足という、非常に厳しい状況に追い込まれています。大崎市の米づくりもその例外ではなく、農家の人たちはそれぞれに、コスト削減や付加価値を付けて販路を拡大しようと懸命に努力をしています。

「作り手」と「食べ手」の新しい関係

鳴子の米を支える人をひとりでも増やしたいというのが、この発表会の究極の目的です。田植えの前に買い手が決まっていたら、農家は安心して米づくりに励むことができます。今年作付けする米の仮予約コーナーでは、五十人近い人から来年度の米の予約をいただきました。

「作り手」と「食べ手」の新しい関係

「鳴子の米プロジェクト」の目的は、みんなが地域のことを考えて、立場を超えて一つにつながったら、春にはこんなにすてきな花を咲かせました。これまで、「米づくりは農家の仕事」で、生産者と消費者が深く交わることはありませんでした。「食べる人」の応援があれば、「作る人」はもっとがんばることができそうです。

日本の農業は、輸入自由化やブランド間競争、価格破壊といった市場原理に翻弄され、収入減や後継者不足という、非常に厳しい状況に追い込まれています。大崎市の米づくりもその例外ではなく、農家の人たちはそれぞれに、コスト削減や付加価値を付けて販路を拡大しようと懸命に努力をしています。

会場には、地元のお母さんたちがこれまで研究を重ねてきた、手づくりのおむすびと鳴子のプロの職人による米粉料理やお菓子などが並びました。お母さんグループの考えた、「ハレのおむすび」の四つのテーマのおむすびが、テーブルいっぱい並び、ほかに鳴子の米をおいしく味わえるメニューが五十種類も揃いました。さらには、鳴子以外にもプロジェクトを応援したいと、パン職人や寿司職人が参加してくれました。

また、会場にビニールハウスを設置して作った展示コーナーには、鳴子の食と器のつながりが分かるように、山の仕事、田の仕事の道具やお弁当を並べました。また、新しく試作開発した漆器、桶、蔓細工の器におむすびや料理、お菓子を並べて、鳴子の食の「しつらい」を提案しました。

鳴子の米を支える人をひとりでも増やしたいというのが、この発表会の究極の目的です。田植えの前に買い手が決まっていたら、農家は安心して米づくりに励むことができます。今年作付けする米の仮予約コーナーでは、五十人近い人から来年度の米の予約をいただきました。

「作り手」と「食べ手」の新しい関係

会場には、地元のお母さんたちがこれまで研究を重ねてきた、手づくりのおむすびと鳴子のプロの職人による米粉料理やお菓子などが並びました。お母さんグループの考えた、「ハレのおむすび」の四つのテーマのおむすびが、テーブルいっぱい並び、ほかに鳴子の米をおいしく味わえるメニューが五十種類も揃いました。さらには、鳴子以外にもプロジェクトを応援したいと、パン職人や寿司職人が参加してくれました。

また、会場にビニールハウスを設置して作った展示コーナーには、鳴子の食と器のつながりが分かるように、山の仕事、田の仕事の道具やお弁当を並べました。また、新しく試作開発した漆器、桶、蔓細工の器におむすびや料理、お菓子を並べて、鳴子の食の「しつらい」を提案しました。