



左 料理はすべて自家製。左上より時計回りに、ごま豆腐、きゅうりといちたけの白あえ、夕顔(うり)の冷しあんかけ、焼きなす、えごのさしみ(日本海で採れる海藻を煮溶かし、冷やし固めたもの)揚出し、ずいのごまだれ。中 昼間は暑くても朝晩は気温がぐんと下がるため、朝方の田んぼは朝露がきらきらと輝いている。右 朝食に出される炊きたての白いご飯は、格別な味わい。

「新米に変わると
やっぱりおいしいですね。
今は保存技術が進み、
一年中おいしいご飯を
いただけますが新米は
待ち遠しいものです」

駒ヶ岳、八海山など二〇〇メートル級の山々に囲まれた南魚沼は、土壌が肥沃で、雪解け水がわき水となって田んぼを潤し、昼夜の寒暖差が大きい、と米作りにも最適な三つの条件を満たす世界的にも希有な土地。「ここでは米作りは日常のこと。三反の田んぼで、家族と親戚、お客さまにお出しする分は賄えます」と話すのは、この地で生まれ育った南雲直子さんです。

櫻苑の趣のある部屋に腰を下ろして一息つくると、四種類の先付けが輪島塗のお膳で運ばれてきます。その後、一つ一つこまやかに手をかけられた料理が大きなお盆に並び、開扉裏で焼いた川魚(夏はあゆ、秋はいわななど)、季節の炊込みご飯(たけのこ、枝豆、栗、きのこなど)と実、だくさんの汁物(秋はけんちん汁、夏は冷たいのつべい汁など)と続きます。地元で採れるきのこや山菜、庭で作る季節の野菜、そして母屋の裏で元気に育つコシヒカリ。澄んだ空気の下でいただく季節の田舎料理が、豊かな気持ちにさせてくれます。



左 料理一切を南雲直子さん。「ご便利さはありません。自然とおいしい食料が敷地内にある年々たくさんの実

櫻苑
新潟の郷土の味とおいしいご飯、土地の銘酒を多くの人に味わってほしいと、築130年になる田舎造りの母屋で手作りの料理を出しはじめて23年。敷地内の別棟で宿泊も可能。
●料理は品数により5,250円、7,350円のコース料理。
11時半～15時(入店は13時まで)、17時～21時半(入店は19時半まで)。不定休。要予約。
宿泊は1泊2食つき1名12,600円、14,700円。
新潟県南魚沼市長森24
☎025-775-2419
http://www.keyakien.com

ブランドや産地を脱し、米は個性で選ぶ時代

同じ品種でも田んぼ一枚違えば米の味は違います。日照時間、昼夜の寒暖差といった環境に加え、土や水、肥料、収穫や乾燥のしかたも米の味を左右します。つまり、大切なのは誰がどうやって栽培したかです。それが米の個性です。星の数ほどいる生産者からあなたの好み合うお米を探すには、信頼できる米屋とよく話すのが近道。

女性が作る、山形の漢方ミスト米

場所は山形県村山市。「ガールズ農場」では、地元の菜穂子さん(二八歳)のもとに全国から二〇代の女性六人が集まり、化学肥料や農薬を使わないお米作りを行なっています。漢方ミストとは、どくだみやとうがらし、しょうがなどの漢方薬を煮出し、農薬の代りに噴霧すること。手取りの除草、手刈り、天日干しと骨身を惜しまない真摯な姿勢が話題になっています。

今注目される自然農法米とは

自然農法米は農薬も肥料もいっさい使わずに栽培した米です。菊太屋米穀店では伊勢丹新宿店と西村和雄さん(京都大学農学博士)の協力を得て、有機肥料さえも使わない自然農法米を昨年初めて作りました。厳しい基準のもと、あえてやせた土壌で栽培すると、少ない養分を一粒一粒に凝縮させるため、取量は激減するものの食味が向上します。過酷な環境で植物が生き残ろうとするたくましさこそ自然農法米は秘めています。

お米はどこまで甘くなる?

今高く評価されているのは、甘みの強い米です。現代人は味の濃いものに慣れ、甘みに対する欲求が増しているようです。でも私は思うんです、日々のご飯がごちそうである必要はないと。空気や水のように淡い味わいでよいのでは。実際、炊く前の米に甘みはありません。ご飯を咀嚼すると唾液の持つアミラーゼという消化酵素によって、でんぷんが麦芽糖になるから甘く感じるのです。どんなお米もよくかめば甘くなる。これは紛れもない事実です。

菊太屋米穀店 東井太郎さんに聞いた

いまどきの お米のこゝと

有名百貨店でのお米のセレクトショップを展開する菊太屋米穀店店主の東井さんは、足しげく契約農家を訪ね、田んぼを歩き回っています。これは現場をよく知るお米屋さんの言葉です。イラスト:川上利男(リックセカンド)



ただいま 新米前線北上中!

七月に九州からスタートした新米の収穫は、一月上旬に北海道にゴールします。実は、収穫期の一、二週間しか使わないコンバインが数千万円もして、農家の大きな負担になっています。収穫に合わせてコンバインを輸送し、各地の農家で共有できたら負担が軽減されるのではないかと、東井さんは壮大な夢を抱いています。いつかコンバインが稲を刈りながら、日本を北上する日が来るかもしれません。

天日干ししたお米がおいしい、本当の訳

稲を火力や風力で短時間に乾燥させるよりも、稲を天日でゆっくり干すほうが米の味はよくなります。でも、天日干しの真価は別にあります。東井さんが呼ぶ米作りの支柱に逆さまにする、まだ生きていた稲の葉や茎から養分がゆっくりと稲に下りていき、おいしくなるのです。コンバインだと瞬時に脱穀されるため、天日干しをするには手刈りかバインダー収穫が条件です。

お米はひんやり保存が基本です

年に一度しか収穫されない米を一年間おいしく食べるには、どう保存するかが問題。稲は水につければ芽が出る植物の種ですから、低温にして劣化を防ぐ必要があります。菊太屋米穀店では稲を一八℃以下の状態で保管・輸送し、店頭でオーダーを受けてから精米しています。家庭では二週間まで食べきる量を買って、密封容器に入れて冷蔵庫で保存するのがベストです。

菊太屋米穀店

米の卸売業を営む家の5代目に生まれた東井太郎さんが、生産者の思いを消費者に伝えたいと始めた小売店。生産者が米作りに専念できるように収穫前から買上げ契約を結んでいる。「消費者が選ぶときの楽しみに」とパッケージにもこだわりがある。
●伊勢丹新宿店、西武百貨店池袋本店、そごう千代田店、大丸心斎橋店に直営店舗が、スパコジエイアル京都伊勢丹2階、JR新大阪駅3階におにぎり屋がある。
お問合せ先は☎0120-06-8423
http://www.kikutaya.co.jp



右「Mitsukoshi's希少な南魚沼産有機米」(玄米2kg 2,646円)。左「Mitsukoshi's米作り名人鈴木さんの極上自信作」(玄米2kg 3,150円)。

銀座 米屋 彦太郎
東京都中央区
銀座4の6の16
銀座三越B3F
☎03-3562-1111(代表)
http://www.mitsukoshi.co.jp



「コウ外育むお米」兵庫県但馬産コシヒカリ。300g 450円。



銀座三越の頼れるお米屋さん
明治三六年創業のお米屋さん「山田屋本店」が、この秋リニューアルした銀座三越に出店。三〇〇gの小パック(左)や、全国各地からよりすぐった玄米をそろえ、一〇〇gから好みの分揚ぎに精米してくれます。