

『日本の主食』 お米

発行No.15
R6.10.28 発行

高山 進さん (館山市広瀬地区) ※写真左

元々は自営で不動産業を営んでいましたが、嫁ぎ先である奥さんの実家が農業を営んでいたため、結婚を機に農家へ転職しました。



【購入可能な直売所など】

- 『海のマルシェたてやま』
営業時間：9：00～17：00
住所：館山市館山 1564-1
TEL：0470-28-4926
定休日：不定休
- 『房総の駅とみうら』
営業時間：9：00～21：00
住所：南房総市富浦町深名 505-1
TEL：0470-20-4401
定休日：無休
- 【房総の蔵 お百姓市場】
営業時間：9：00～17：00
住所：南房総市富浦町青木 103-1
TEL：0470-33-4432
定休日：無休

栽培しているお米は5品種です。『①コシヒカリ』は、甘みともちりとした粘り、うま味の強さが特徴です。『②ひとめぼれ』は、粘りやうまみ、甘み、つや、香りのバランスの良さが最大の特徴であり、和洋中どんな料理とも相性抜群です。『③ミルキークイーン』は、もちりとやわらかい食感が特徴のお米です。『④マンゲツモチ』は、ふっくらとした弾力で粘り、コシが強く、なめらかな食感が特徴です。『⑤ふさおとめ』は、粒が大きく粘りは控えめで、あっさりとした食味が特徴です。

○栽培の主なスケジュール&年間収穫量

1月の下旬に有機肥料を撒きます。3月上旬に種まきを行い、4月上旬に田植え作業、草刈りや水の管理を徹底に行い、8月のお盆あたりから稲刈りを行います。

10ヘクタールの田んぼで栽培を行っており、基本は3人で作業しています。繁忙期にはパートさんやアルバイトの方を雇用して6人体制で作業に取り組んでいます。年間収穫量は約400～500俵になります。

○栽培について&栽培の大変さ

高齢化が進んだ影響で、以前は稲刈りだけのお手伝いだったものが、田んぼごと引き受ける件数が増えていきます。作付け面積を広げるにも人手がないと広げられません。稲刈り（もみ）を除く作業の依頼も減っており、高齢化の影響や農業従事者の減少が顕著に現れています。酷暑の影響は作物にも出ており、種まきから苗の生育までのスピードが年々早くなってきました。苗の生育スピードが早い影響で、田植えの準備が間に合わないの

○栽培作物について
お米の栽培を行っています。

【りすりすマーケット】

進さんの妻 智里さんは『合同会社りすりすマーケット』を運営されています。自家製米のおかきをはじめ、バジルペースト、パープルソルト、マスタードなどの加工品販売を行っています。上記の一部直売所の他、りすりすマーケットが開催するイベントやマルシェにて、購入可能です。

商品・イベント情報などについては、記載の2次元バーコードから情報発信を行っています！！



化学肥料不使用の「安心・安全」な、お米栽培を行っています。1度食べていただければ味は保証できるので、直売所などで見かけた際には是非手に取っていただけると大変嬉しいですよ。

○消費者の皆様へ一言

化学肥料や農薬を使わず、魚粉や菜種、米ぬかを使用した有機肥料でのお米栽培を続けていきたいです。有機肥料に含まれる成分と、ザリガニの主食が完全に一致しているので、イノシシ等よりもザリガニ被害の方が痛手です。有機肥料で栽培している以上、切っても切り離せない問題ですが、ザリガニをはじめとした他の生き物と共生できるようなお米栽培の道を模索して行きたいと思っています。

○現在力を入れていること&今後の展望について

ご飯を美味しく食べるには、お米を洗うすぎないことが大切です。手ではなく、泡だて器でやさしく洗ってほしいです。手で強く洗ったり、お米を洗いすぎると、お米の表面に傷が入り、でんぷんとうまみ成分が流れ出てしまい、甘みがなくなり美味しさが落ちてしまいます。洗ったあとは水を少し多めに入れて炊いていただくと美味しく食べることができます。炊き立てはもちろん、冷めてからも美味しく食べられます。

○おすすめの食べ方

田んぼは、自分で水の管理・調整ができません。地域全体での管理をしており、自分のペースだけでは作業が進められないのです。地域の農家全員が同じペースで作業を進めていくのが理想ですが、兼業農家で、日中の作業が難しい方も多いため。米は自分で作っているというよりは、地域で作っているという認識に近く、地域全体の協力が必要不可欠な農産物だと思います。

作業の進行にズレが生じています。