

# ササニシキファンクラブ通信

No.2

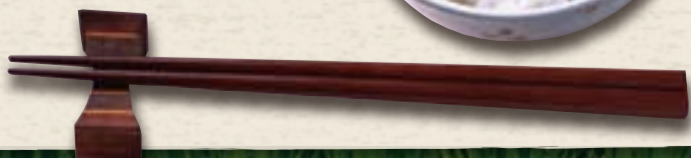


## 遊佐町・月の原集落…

見慣れた庄内平野の風景とは少し違う、山間の集落だ。遊佐の中でもっとも標高の高い田んぼが丘陵の上に広がっている。坂になっている畦を登りきって振り向くと、丘陵に囲まれ、木々の切れ間から遠くに日本海が僅かに光っている。

かつては庄内平野のほとんどの田んぼに栽培されていたササニシキも温暖化により、標高の高い山間地を中心に僅か数パーセントの作付けに減少した。遊YOU米の生産者である共同開発米部会では、ササニシキの栽培技術や食味を次世代に残していきたいと、ササニシキの栽培に取り組んでいく事を決意した。もともとササニシキは栽培が難しいと言われていた。今、進む温暖化の中でさらに品質が下がり、「難しい上に良い米が取れない」と、ササニシキから他の品種に作付けを切り替える生産者が増えている。

月の原集落でずっとササニシキを作りつづけてきた阿部民雄さんは「うちの米作りにはあってるし、作りやすい面もあるんだよ。何より、食べてはササが一番めえのお」と嬉しそうに話してくれる。作る人が自信をもって笑顔で語ってくれるお米、それがササニシキの魅力かも知れない。



# ササニシキとその生産者は 大きな可能性を秘めている!



ササニシキ生産者代表  
共同開発米副会長

菅原 英児

ササニシキは栽培が難しいと言われてきて、それが、作付けが大きく減少した要因の一つでもあるんだけど、今年、20年ぶりに作ってみて、やっぱり難しかった。ササニシキってすごく肥料に敏感な品種で、伸ばしすぎると倒れちゃって品質が落ちたり、下手すると収穫できなかつたりするんです。でもね、その作り方の難しさって裏を返すと大きな可能性があるんじゃないかなと思ったんです。今、遊YOU米もササニシキオリジンも共同開発米は減農薬減化学肥料栽培になって有機質肥料が増えてるでしょ。堆肥とかの有機質肥料って効きが遅いんですよ、だから、肥料に敏感なササニシキには有機質肥料で作るほうが向いてるんじゃないかなって考えたんです。エコな品種だ。そこで、夢見ちゃったんだよね、まだまだ具体化って話ではないんだけど、完全遊佐循環型栽培をササニシキでやってみたいなって。

農薬にしろ肥料にしろ、みんな外国から来てる訳だから、米は国産自給って言っても生産資材を外国に頼ってるんじゃない輸入と同じでしょ。まあ、堆肥にしても餌は外国からだし、今使っている米澤製油さんのなたね粕にしてもオーストラリア産のなたねが中心なわけだし。まずはそれでも堆肥からってなるけど、米育ち豚の餌を遊佐で作ったり、なたねも今年から作り始めるから、少しでも遊佐循環比率が上げられたらなっておもっちゃったのよ。

お米を遊佐循環で栽培。そんな実験をササニシキのメンバーでやれたらな。なんせササメンバーは、自慢じゃないけど高年齢。でもその分多くの知恵が詰まっているはず。きっといいアイデアを出してくれると思うよ。農薬は少しは使うけど遊佐にこだわってやりたいね。今年はささやかな夢だけど、まずは1等比率を上げたいって思ってます。やっぱり、きれいな米が取れたってのは生産者にとって張り合いなのよ、等級の考え方自体は最近論議を呼んでるけどね。まず、美味しく食べてもらえる米にして、その上で遊佐の産物で作られたお米ですって言えたらいいよね。



## 生産者の挑戦は続く—

「ササニシキはもっと美味しいはず」と生産者は今のササニシキに納得していない。「ササニシキはさっぱりと瑞々しいのが特徴の美味しい米なんだ」と、遊佐の生産者は誰もがササニシキの美味しさに自信を持っている。〈ササニシキオリジン〉の取り組みが始まって15年、〈遊YOU米〉の取り組みが始まるまでは遊佐の田んぼを覆っていたササニシキも、今では山間部を中心に40ヘクタール程度にまで減少してしまった。産地と生活クラブの活動により遊YOU米が大きく広がったことが大きな理由だが、此処までササニシキが減少した理由としては不十分だ。兼業化が進む中で、作りやすい「はえぬぎ」にシフトしていった事もあるが「ササニシキらしい美味しさを感じられなくなっている」のではないかと、ササニシキの生産者達は自分達の米作りをそう振り返った。

稲穂は上から順に花が咲き実っていく。全ての籾がきれいに実るのは難しい。収穫期を迎えても稲穂の下のほうは実りきっておらず生き青と呼ばれる未熟米が発生しやすいからだ。しかし、生産者の間では、生き青が入っている米の方が美味しいと言われていた。生き青が美味しいのは水分が高いから、ならば、「収穫後の乾燥を見直せば以前の美味しさが蘇るのではないか」とササニシキ生産者は語る。米は年1回の

収穫だ、秋に取れたお米を翌年の秋まで保管して食べていかなければならない。国の取り決めでは水分量を16%以下にしなければならぬが、集荷、販売の段階では水分が少ないほうがカビ等のリスクが下がるため、14.5%程度まで乾燥するよう指導しているのが実態だ。「新米らしい瑞々しさ、ササニシキらしい瑞々しさを感じてもらうには16%に近いほうがいいはずだ」と、農協とササニシキ生産者で話し合い、今年の〈ササニシキオリジン〉は15.5%以下に乾燥するようにしてみた。「原油高騰や温暖化が問題になる中、米を乾燥させるのに

石油を使うのも変な話だよな」「せっかく遊佐の美味しい水が含まれてるんだから遊佐の水ごと食べて欲しいよな」、そんな思いが詰まった〈ササニシキオリジン〉が今年も遊佐の田んぼに実った。

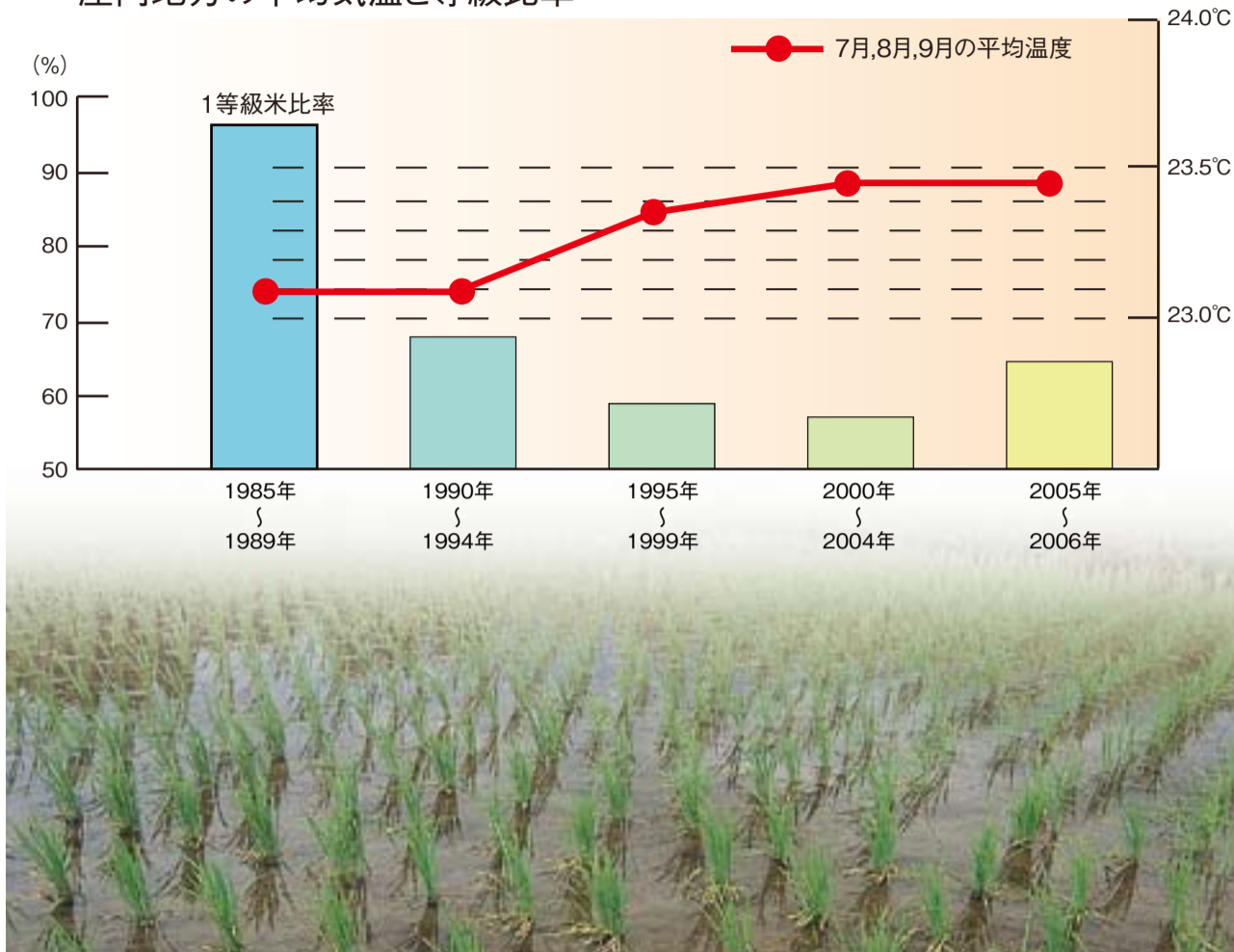


# 庄内地方の平均気温と「ササニシキ」等級比率推移

世界的な温暖化は日本の稲作にも深刻な影響を及ぼしている。九州では高温障害による乳白米の発生などにより1等米比率が激減するなど、生産者の経営にも大きな影響が出ている。遊佐町でも影響は明らかだ。平均気温の上昇につれてササニシキの1等比率が減少しており、年によっては2等以下の米しか収穫できない年も出てきた。暑さに弱いササニシキだが、温暖化が進む中でササニシキ生産者は工夫を重ね、美味しいササニシキを生産しようとまだまだ諦めたりしていない。

日本海に接する遊佐町は多くの田んぼが標高10メートル程度しかない。気温は標高が100メートル上昇すると1℃下がるため、平野周辺部の標高150メートルから180メートルの田んぼでササニシキを作付けようと生産者に呼びかけている。また、米は毎日の平均気温の積算気温が950℃～1100℃が収穫適期と言われており、概ね出穂から40日程度で刈り取り適期を迎える。普通は8月の中旬に出穂し9月の中旬から刈り取りを始める。ササニシキ生産者は、夏の暑さの影響を少しでも減らそうと、出来るだけ出穂を遅くして、涼しくなる時期に米が実るような栽培にも取り組んでいる。

庄内地方の平均気温と等級比率



# ササニシキオリジンの取り組み経過

- 1971** 生活クラブと遊佐町の提携スタート、ササニシキを取り組む。
- 1992** 共同開発米(遊YOU米)スタート。
- 1994** 前年の冷害によりササニシキの作付けが減少。
- 1996** 共同開発米としてのササニシキを(ササニシキオリジン)と命名し栽培実験にササニシキ研究会が取り組む。
- 1998** ササニシキ研究会は共同開発米部会に合流。さらには3カ年の実験に取り組む。安全性の更なる追及を目指し、
- 2001** 温暖化により中山間地に向く品種になっているという判断から、以降は中山間地での栽培を誘導していく事とした。生活クラブでの取り組み方法を登録からOCRに変更した。
- 2002** 共同開発米として年間8000俵を目標に取り組んでいくことを目指した。
- 2005** 生活クラブと生産者が協議し、ササニシキの食味、栽培技術を継承していく為、6000俵の作付けを目指した。
- 2006** ササニシキの作付けが4400俵まで減少したため、生産と消費の実態に合わせて取り組んでいく事を方針とした。
- 2007** ササニシキ検討会議を開催し、今後のササニシキの取り組み方針を協議。産地では、新たな栽培技術の実験や集荷基準の見直しを行い品質と食味の向上を目指す。生活クラブではササニシキファンクラブを立ち上げ、産地情報を発信し安定的な消費に取り組む。
- 2008** ササニシキファンクラブの活動スタート。

ササニシキの生産者へメッセージを送ろう!



あなたの名前: \_\_\_\_\_  
 所属単協: \_\_\_\_\_  
 まち/支部: \_\_\_\_\_