



食味日本一の「しろいし米」
復活プロジェクト 代表

むらかみ だし
村上 賛 さん

Interview ~ 米づくりへの想い ~

農家一筋50年 毎年が試行錯誤

高校卒業してから今まで約50年間、専業農家でやってきました。米作りは、昔はすべて手作業。手で植えて手で刈って、手で干して…とにかく手間がかかります。そして、天候に左右されやすい。平成5年の大冷害の時は、ほぼ収穫できず、大変な思いをしました。いつもだと1反歩（10アール）当たり7俵ほど採れるのに2俵も採れないという状況でした。それまではササニシキを作っていたんですが、ひとめぼれが普及し始めたのもあって、ササニシキの栽培をやめてしまったんです。

このころから、農作業にかけるコストを抑えながら省力化しつつ、それでもおいしいお米を作る

再興で最高！ 白石産 ササニシキ

~ The Story of "Shiroishi's Sasanishiki" ~

かつて食味日本一を獲得した白石産ササニシキ。栽培に手間暇がかかるうえ、ほかの品種に比べて天候に左右されるのもササニシキ。その栽培の難しさから生産者が激減してしまっただけ、かつてのササニシキを復活させようとして、白石市認定農業者の有志が立ち上がった…。

食

生活の多様化が進む現在、農家を取り巻く現状は厳しい。天候という自然の力に左右されながら、悪戦苦闘する毎日。その苦労の中から生み出す農産物でも、安値で取り引きされることが多い。その中でも米は特別だ。水稲の作付面積も減少。県も同様の状況にあり、水稲の作付面積は、平成4年に約10万ヘクタールだったのが平成27年には約6万6,700ヘクタールまで減少。それでも米余りが続く今、日本人の米ばなれが進んでいる。

平成5年、日本を大冷害が襲った。当時県内でも主流だったササニシキが被害を受け、農家は大打撃。ほとんど収穫ができず、外来

にはどうしたらいいかを試行錯誤してきました。最近では無農薬米づくりや種の直播きにチャレンジしてきました。

新しいチャレンジササニシキ復活

ササニシキを作らなくなった後も、お客さんからは「ササニシキを作ってほしい」という要望がありました。ただ、ササニシキはやはり手間暇がかかる。病気にもなりやすく、作るのになかなか難しい。平成17年からササニシキの栽培を再開したのですが、収穫量が安定しませんでした。そんな中、認定農業者の仲間たちと一緒にササニシキを本格的に復活させようという話になり、チャレンジしてみようと思ったのです。

このプロジェクトは、平成28年3月の土壌分析から始まり、苗の生育状況などを随時確認しながら、毎月、県の普及指導員のチェックを受けてきました。そこで勉強したことに気をつけながらササニシキの成長を見守ってきました。

ササニシキ作りは大変！

今年は稲刈りする時のちよつと前に雨が続いたため杭掛け（自然乾燥）がなかなかできませんでした。米は稲刈り前に濡れてしまうと発芽して白濁米のようになり、品質が低下してしまいます。普及指導員のチェックなどで学んだことを意識しながら作業してきましたが、天候次第で出来が変わってしまう、なかなか難しいなと再度実感しました。それでも飽きがないこの味を復活させたいと思っ

ていますし、無事に収穫できて正直ほっとしています。私たちが作り手の想いを込めたこのササニシキをブランド化することで、ササニシキの魅力を皆さんに知ってほしいと思っています。プロジェクトをスタートさせた今年、例年以上に、頻繁に田んぼへ通い詰めました。ササニシキは倒伏しやすいし、水の管理もきちんとしてないと丈夫に育たないと

米が食卓に並んだ家庭も少なくなだらう。そのころ、品種改良で登場したのが、育てるのに天候に左右されにくく手間がかからないひとめぼれ。以降、あっさりとした口当たりで和食にも合うササニシキは、ひとめぼれに主役の座を奪われることとなった。

そんな中、かつて、食味日本一と評された（平成元年、民間調査機関・米穀データバンクが全国の米の食味を調査し、ランキングを発表）ことのある本市のササニシキを復活させようとするプロジェクト、「食味日本一の『しろいし米』復活プロジェクト」が、白石市認定農業者の有志5人によって動き出した。

皆さんの「おいしい」を目指して

なんとと言っても、試食などで皆さんに「あー、おいしい！」と言ってもらえる瞬間が一番うれいんですね。これまでの苦労が吹っ飛んじやいますし、やってきて良かったと感じます。私は、自分たちの作ったササニシキをおいしいと思っ

ています。消費者の皆さんにとっ