

Rice Land **Hokkaido**

ごはん大陸



巻頭インタビュー

嵐山 光三郎氏

お米がおいしいってことを、舌で、体で
子どもたちに知ってもらうこと。

インタビュー

多様なお米があることで、お米を食べる楽しみが増す。
小泉 武夫氏

ブランド紹介

「日本の食卓」の主役になるために生まれた、
北海道米期待の新星、上育453号。

インタビュー

スイーツともち米 芝田山親方

からだにやさしい北海道のお米

2008 Vol. 2

Rice Land Hokkaido

ごはん大陸

水がうまい、空気がうまい、
だからうまいぞ北海道米。

目次

巻頭インタビュー

お米がおいしいってことを、舌で、体で
子どもたちに知ってもらうこと。

それがお米の消費そのものを伸ばしていくことになる。

北海道米に、がんばってもらわないとね。

作家 嵐山光三郎氏

■インタビュー

お米のおいしさとは、何か？

多様なお米があることで、お米を食べる楽しみが増す。

東京農業大学教授 農学博士 小泉武夫氏

■データで見るお米の未来

日本人の「お米に対する嗜好」が多様化している！

■インフォメーション

北海道米が買えるお店

■フォト紀行

ふつくりんこの大地・道南に行く

13

12

8

6

2

広い大地と豊かな土壌を活かすために、
北海道の気候風土にぴったりに合った品種が欲しい！
生産者、研究者、消費者の想いが

「なつゆめ」「ほしのゆめ」「なつぼし」「おぼろづき」といった
ブランドを育てました。

北海道米の歴史は品種改良の歴史。その歩みはとどまることがありません。

2008年は「ふつくりん」「上育453号」など、

北海道（あるいは全国）の食卓を賑わすことになる高級ブランド米の栽培が順調に進んでいます。

北海道米の最新情報をお届けいたします。



■データで見る北海道米

「日本一の米どころ」北海道の実力！

（質・量・種（品種の多様性）の三本柱）

■ブランド紹介

「日本の食卓」の主役になるために生まれた、

北海道米期待の新星、上育453号。

■北海道米が食べられるお店

ここで食べられます！北海道米

■インタビュー

スイーツともち米

ぼくはお米が好きだけど、もち米はもつと好き。

「はくちようもち」はジャンルや形にとらわれず、

いろんな使い方ができそうだね。

芝田山親方（元横綱・大乃国）

■ホクレン・インフォメーション

北海道米のブランド紹介

21

19

18

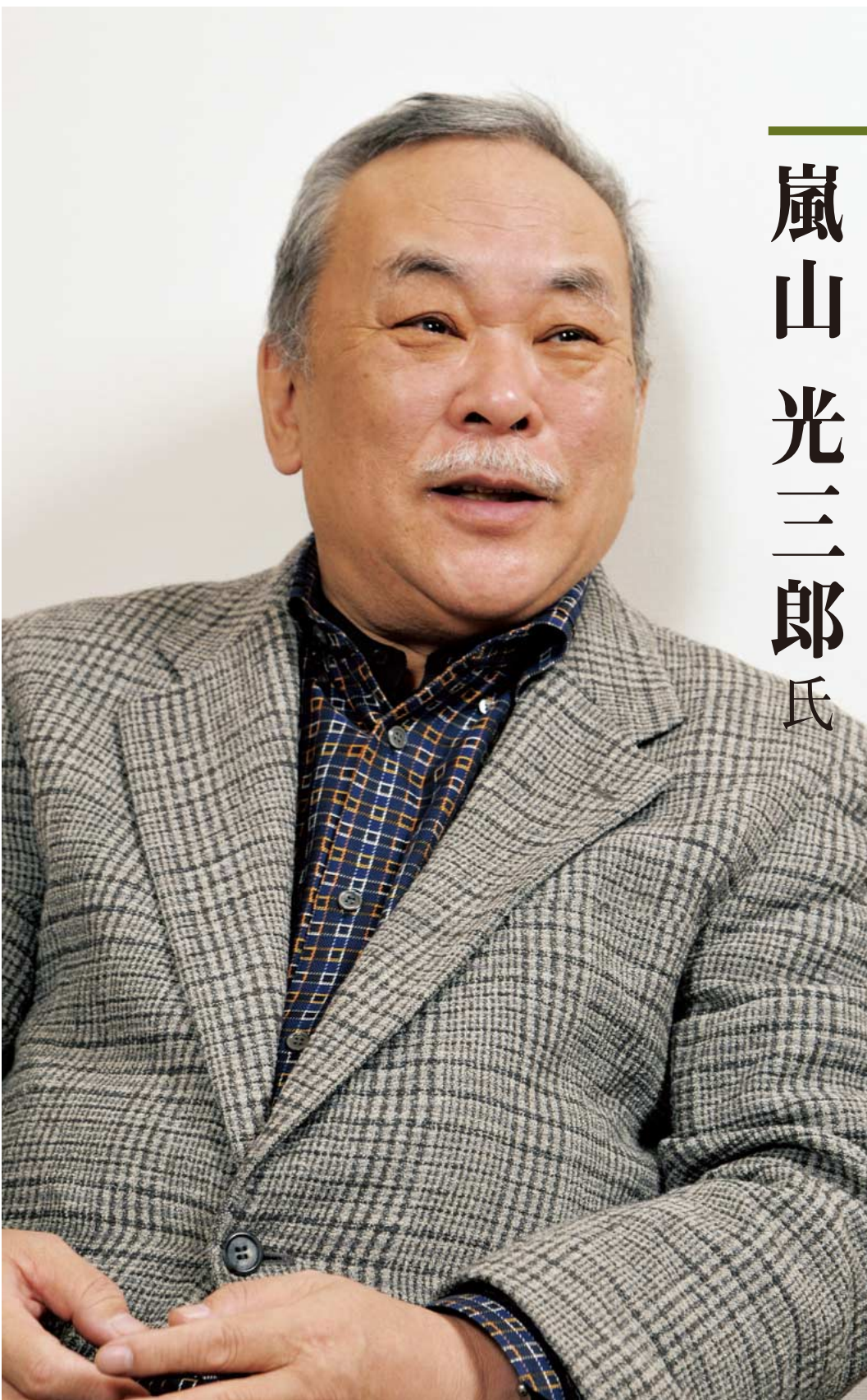
16

14

お米がおいしいってことを、舌で、体で子どもたちに知ってもらおうこと。

それがお米の消費そのものを伸ばしていくことになる。
北海道米に、がんばってもらわないとね。

嵐山 光三郎氏



寿司、ご飯、干物……食通の域を超え「食の伝道師」として執筆、講演など多方面に活躍している嵐山氏。2007年北海道米のフォーラムにも参加していただいた。北海道米を食べた印象はいかがなものだったのか、今後北海道米はどのような道を進めばいいのかなど、お話を伺った。

「うまい米」を判断する

ポイントの二つは、

冷めてもおいしいかどうか。

昨年春「北海道米がすごいことになっていく」ということでフォーラムに呼ばれて行ってきました。会場ににぎりめしが置いてあって、一口食べたらかくて、粘りがあって一粒一粒がしっかり立っている。思わず「うまい」と声が出た。それが「ななつぼし」というお米でした。

最近、中国やアメリカの農産物がどうしたとか、食の安全がどうのということがしきりと問題になるけれど、輸入農産物にはポストハーベスト（収穫後に農薬を散布する）の問題があって、残留農薬濃度が高いのは前からわかっていたことです。農薬に対する考え方が、日本と違いますね。

野菜でも何でも自給率が下がれば、問題があることはわかっているけれども輸入せざるをえなくなっている。食糧を他の国に頼っているということは、首根っこを押さえられているようなもので、とても危ない話なんだ。

日本人の主食であるお米を自給するということはとても重要で、そう考えたとき、お米の収穫量日本一の北海道がいかに大切かがわかると思う。国産の農産物は値段が高いという人も

いるけれど、農業を職業として成立させるためには、当たり前のことです。安心安全のためにお金を払うのだと思ってほしいね。

「ななつぼし」もうまかったけど「きらら397」以来、北海道のお米はおいしくなった。

ぼくは釣りをするから「きらら397」にはかなりお世話になっている。陽が昇る前に起きて、おむすびを持って船に乗る。「きらら397」を使ったおむすびを、ぼくは相当食べたと思うよ。

お米をほめる言葉で「炊きたてで、湯気がほかほか上がって」と言うけれど、炊きたてのご飯がおいしいのは当たり前。カリフォルニア米だつて炊きたてはおいしい。ところが時間が立つと、匂いも食感も「あれっ？」って感じになってしまふ。うまい米かどうか判断するポイントの一つは「冷めてもおいしいか」だと思っている。にぎりめしにしておいしいのだから「きらら397」は合格ですよ。

お米の味にここまで真正面から

向き合っているのは、

日本人だけかもしれない。

形、香り、味、粘り、歯ごたえの5条件で評価して、お米をAとか特Aとか決めているけれど、人間の味覚というのはそれほど単純ではない。

「食べ慣れたものをおいしいと感じる」という部分もあるんだよ。

「水のコンテスト」が開催されたとき、一般の消費者に水道水も評価してもらったのだけど、日本一まずいと言われている大阪の水道水を、大阪の主婦はおいしいって言ってたからね。

一流レストランのカレーはたしかにいいけれど「おふくろが作ってくれたカレーライス」には負けるでしょ。「おふくろの味だ！」とか言いながら、いい年した男たちが涙流して喜んでいる。

お米だつて同じことがいえるはずで、牛丼チェーンやおむすびなどの業務用に「きらら397」などの北海道米が使われてきたのだから、それを食べて育った子どもたちは将来「おむすびといたら、きらら397」という感じで舌の記憶ができあがっていく。結果的にそうなったのだから、北海道米が売れていく土壌がどんどん育っているんですよ。

舌の記憶で思い出したことがあって、ぼくは寿司が大好きで『寿司問答』という本も出しているのだけど、ロンドンだろうが中東だろうが、世界中どこへ行っても寿司屋に入る。いまや寿司はスパゲッティみたいに、世界共通の「食」になっっていて、その土地ならではの寿司を食べる面白さがある。昨年アマゾンの河口ベレーンという港町へ行ったときも寿司屋に寄りました。それはすごかったな。まずくって。

暖簾くぐると、はちまきを巻いた地元の兄さんたちが「いらっしやい！」って、日本語で声をかけてくる。壁には「根性」「誠実」とかの書が貼ってあって。でもよく見ると、奥で「How to make sushi」なんて本読みながら握っている。ネタがサーモンあたりまではまだよかったんですが、アマゾン河口のピラルクとか変なネタがいろいろあって、それがどうにもひどかった。

これまでで一番まずかった寿司は、20年以上前マニラで食べた寿司。そのまずさたるや想像を絶するまずさで、今、思い出しただけでも背骨にふるえが走るくらいの代物だった。

寿司って、上にのっているネタばかり注目されるでしょ。でも肝心なのは技(仕事)。それからシャリ。同じ店でも並と特上では倍くらい値段が違うけど、魚の種類が違うだけであそこまで値段に差があるのはおかしいね。シャリは同じなんだから。シャリがまずければ、上にどんなネタをのけてもやっぱりダメだよ。

マニラの寿司は、シャリがどうのという以前の問題だったけどね。

ニューヨークでは、カリフォルニア米で寿司を握っていた。あれもやっぱりおいしくなかった。彼らはダイエットのために寿司を四、五貫食べるだけで、お米を野菜の一種くらいにしか思っていないから、シャリの味や握り具合なんて興味ないのだろうね。日本人くらいかもしれないね。



コシがあるとか、粘りが強いとか、香りがいいとか、これほどお米に面と向かい合っている民族っていうのは。

**米を売るだけでなく、
ご飯を食べてもらう機会や
仕掛けを作ることが大切だ。**

北海道にも懇意にしている寿司屋があつて、札幌に行った時は必ずその店に行くんですが、「八十九」をシャリに使っている店があると聞き興味があつて寄ってみた。結論からいうと、文句なくうまいシャリだった。引き締まってい

るのに、口に入れるとほろほろほけて、後味はすっきり。

その「八十九」のほんとうの名前は「おぼろづき」なんだけど、もつとはっきりした名前にしないと全国に出ていけないよって進言したことがある。物の名前って「あかきたな、はまやらわ」が先頭に付くと、力強くて印象に残りやすいんです。「おぼろづき」は詩的でいいかもしれないけど、翌日になると「おぼろ：何だっけ」ってわかんなくなっちゃう。「ななつぼし」はいい名前だね。北斗七星のことだって、ぱっとイメージが浮かぶからね。

北海道米を全国に普及させるにはネーミングをプロに任せるっていうことの他に、仕掛けをつくるのが肝心だ。お米は育った土地の水で炊くのが一番おいしいうて言われているのだから、たとえば「北海道米を買ってくれた人に、羊蹄山の名水をプレゼント」といった企画を立てるのもいいね。北海道は水がいいからできるはずだよ。

それからお米を売るだけでなく、食べてもらう機会を増やすことも重要だと思う。「おぼろづき」をシャリに使っていた札幌の寿司屋を東京に呼ぶのもいいね。高級店ではなく、学生や若いサラリーマンたちが気軽に入れる店として出店し、北海道米に親しんでもらう。その味が若い人の味覚のベースになるからね。

さらに根本的な話をするなら、北海道米を食



べてもらうために、お米の消費そのものを上げていく努力も必要です。具体的には、学校給食でもっと多彩なおいしいお米料理を出してもいいんじゃないかな。理屈で「お米を食べましょう！」といくら言っても、消費はちつとも伸びない。子どもたちに「お米っておいしいな」と舌で、体で覚えてもらうことが大切なんだよ。

「飯ごう炊さん」のような学校イベントも頻繁にやってほしい。飯ごう炊さんって、おかずはカレーか何かだけど、みんなで肉や野菜を切って大鍋で煮込んで、まだかまだかと待つでしょう。

そのうち火にかけていた飯ごうから湯気が出て、ご飯が炊けるいい匂いがしてきて……。待ちに待って飯ごうの蓋を開けたときの、おもしろい香りといつたらないよね。

ぼくなんかこうして話してるだけでもお腹がすいてきちゃうんだけど、ご飯を愛するDNAっていうのかな、鮭を食べても漬物を食べても「白いご飯が欲しい！」と渴望する意識というのが、このままの食生活を続けていくと若い人たちから消えてしまう気がするんだよ。

それはお米の自給率を維持するって意味から

もまずいことだと思う。
「パンでも、スパゲッティでもいいじゃないか」っていう人もいるけれど、去年あたりから小麦が世界的に値上がりして、えらいことになっている。われわれの体はお米でできてるってことを、もう一度再認識しないといけない時がきたんじゃないかな。

北海道のお米には、がんばってもらわないとね。

■プロフィール

嵐山 光三郎 あらしやま こうざぶろう

1942年東京生まれ。作家。
平凡社で『別冊太陽』『太陽』の編集長を務め独立、執筆活動に入る。
88年の『素人庖丁記』で講談社エッセイ賞を受賞。
2008年、『悪党芭蕉』で泉鏡花賞と読売文学賞を受賞。
『文人悪食』（新潮文庫）、『ローカル線おいしい旅』（講談社現代新書）、
『とっておきの銀座』（新講社）、『寿司問答』（ちくま文庫）、
『史上最強の干物』（SUN MAGAZINE MOOK）、
『カツ丼の道』（ランダムハウス講談社）など、食と旅に関する著作も数多い。

お米のおいしさとは、何か？

多様なお米があることで、お米を食べる楽しみが増す。



北海道のお米とは…

現在、北海道名誉フードアドバイザーの立場にあり、道内のさまざまな「食」を開発・発信していく「小泉プロジェクト」の関係で、月に1回北海道に行っています。お米いいですね。私は必ず千歳空港で北海道米のおにぎりを買います。山漬けのシャケがごろごろ入った大きなおにぎり。これがものすごくおいしい。北海道にはフロンティア精神・品種改良の歴史があります。ジャガイモもビートも皆風土に合ったものを開発してきました。米も同じでこの十数年の進歩はめざましいものがあります。普通に食べておいしい、冷めてもおいしい。それが北海道米の特徴です。

おいしいお米かどうかを見分ける方法は、おにぎりにして塩だけで食べてみることです。お

東京農業大学教授 農学博士
小泉 武夫 氏

かすがなければ食べられないのは、お米があまりよくない証拠。世界各地の食を味わってきた「味覚のプロ」として北海道米は合格です。

お米のおいしさとは…

甘みがあつて、適度な粘りがあること。食べる際の「ふわっ」とした匂い。口の中で咀嚼しながら増していく甘み。ほんのり、ほかほかした舌の感触。炊き上がった時の、ツヤがあつて光沢がある真っ白な色合い。そういうものすべてがお米の「おいしさ」です。お米の場合テクスチャー（触感、歯応え）と匂いは特に重要ですね。口の中で粘りと弾力を感じながら、甘みが増し最後にすつと自然にとけていくのがお米のテクスチャー。一方炊き上がりのご飯の「匂い」は、お米そのものの匂いだけでなく、おひつの木の香

りや、味噌汁や漬物、焼きシャケなどおかずの匂いまで連想させます。日本人にとって、とても官能的な匂いです。

日本人の味覚は変化したか？

もともと日本人は、土中のもの（根菜等）、葉物、豆、青果（果物、トマト等）、魚、海藻、そして米。主にこの7つしか食べてこなかった民族です。こういうものを食べていた頃は、心もおだやかで体も丈夫でした。生活習慣病やアトピーもなければ、子どもの骨折も少ない。これらの食材には、ミネラルが豊富に含まれています。よく言われる「切れる」という現象は、アドレナリンによる興奮状態ですが、それを抑えることができるのはミネラルだと言われています。

この40年間で、油の消費量が3・7倍、肉は3倍、化学調味料をどんどん使う食生活。これは民族の遺伝学からみても日本人の心身に、まったく合っていない食事です。だからいろんなことがおかしくなつてしまいました。味覚も当然変わりました。おかずが脂っこいものばかりであれば、「さっぱりしたお米が欲しい」という人が増えてくるのはありえることです。

地域的な嗜好の違いは、もともとあったものです。たとえば京都と青森では、おかずの味付けが全然違うでしょう。京都は薄味、東北は塩辛い。おかずが違えばそれに合ったお米が違うのは当然かもしれませんね。

これからどんなお米が必要か？

大切なことは子どもたちに「本物」を伝えていくことです。化学調味料ではなく鰯節でとった味噌汁の味、手塩にかけて育てられた野菜のおいしさ…。「自分の舌で考えさせる」食育をしていくことは、将来の日本の存亡にさえ関わってきます。お米も甘みや粘りなど、おいしさの軸をぶらす必要はないと思います。粘りのあるものを好むのは日本ならではの食文化で、それを根底で支えているのがジャポニカ米です。

ジャポニカ米の特徴をしっかりと活かした上で、「本物」であることをより感じられるお米があってもいいと思いますね。匂いがすばらしくて、炊いている香りをかいただけで「北海道米だ！」ということがわかるお米があってもいいでしょう。さっぱりしたお米、うま味を凝縮したようなお米、コレステロールや血圧を改善するお米な

ど、いろいろなお米ができることで、お米を食べる楽しみが増え、和食が見直されるようになるばいいと思います。

品種改良に積極的な北海道米に期待したいですね。



プロフィール

小泉 武夫 こいずみ たけお

昭和18年福島県の酒造家に生まれる。農学博士、専攻は醸造学・食文化論。現在、東京農業大学応用生物科学部教授であり、全国地産地消推進協議会会長などさまざまな役職を務める。『食と日本人の知恵』（岩波現代文庫）、『食あれば楽あり』（日本経済新聞社）、『食の世界遺産』（講談社）、『発酵』（中公新書）など著作は100冊以上。

日本人の「お米に対する嗜好」が多様化している！

年齢、性別、地域によって求められている食味がこんなに違う。



一般的な洋食からフレンチ、イタリアン、中華、エスニック…

日本人の食は今日、多種多様になっています。

食材や料理の多様化がますます進むなか、

日本人の主食であるお米に対する嗜好は変化していないのでしょうか。

単に美味しいお米といえば、誰もが同じ味を思うのでしょうか。

そんな疑問が浮かんできます。

ホクレンでは、お米に関する消費者の意識や消費行動、

今後の意向を把握するため、

「お米の消費動向調査」を行いました（2007年6月8日～6月13日）。

対象は20～69歳の一般消費者（男女個人）。

北海道、首都圏（1都3県）、東海（愛知県）、

京阪神（京都府、大阪府、兵庫県）の各地域500人、

合計2,000人（有効回収）にWebアンケートを行ったところ、

お米の嗜好にさまざまな違いのあることがわかりました。

“「もっとおいしいお米があれば変えてみたい」と多くの人が思っている。”

「最もよく食べているお米」として回答のあったお米についてそれを食べている期間を聞いたところ、北海道では「1年～3年未満」、首都圏、東海、京阪神では「3年～5年未満」という結果になりました。ところが「最もよく食べているお米」について、今後の意向を質問したところ「ずっと食べ続けたい」は4割に満たず、「もっとおいしいお米があれば変えてみたい」という人が多いことがわかりました。

図-1 「最もよく食べているお米」を食べている期間（単回答）

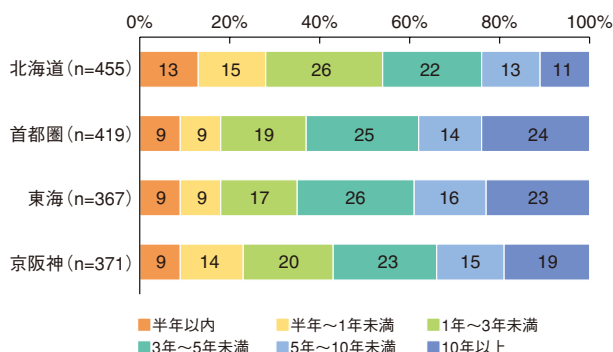
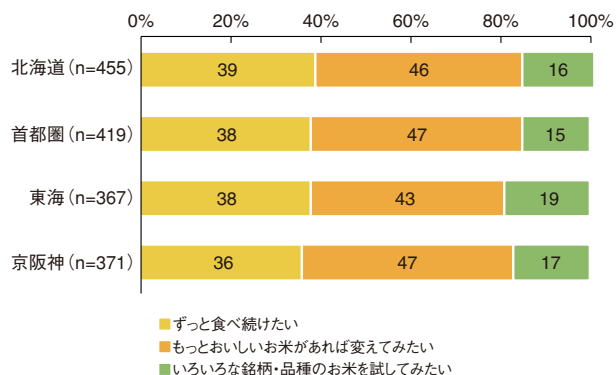


図-2 「最もよく食べているお米」の今後の意向（単回答）



“消費者が食べてみたいお米は「減農薬で安全なお米」。”

消費者はどのようなお米を食べたいと思っているのか？「食べてみたいお米」について質問したところ、「減農薬で安全なお米」を9割前後の回答者が「食べてみたい」としておりトップ。「冷めてもおいしいお米」「熱心な農家が育てたお米」「いつでもおいしいお米」という回答が続きました。

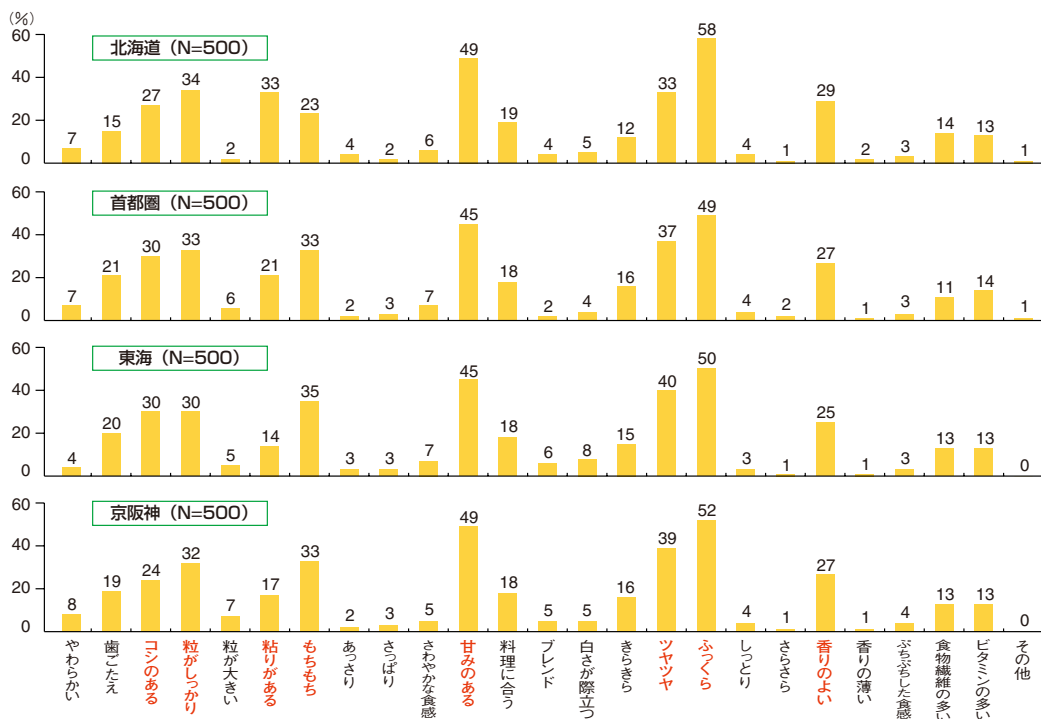
図-3 食べてみたいお米



“「ふっくらしたお米」と「甘みのあるお米」を食べてみたい！”

「食べてみたいお米」の風味について、その特徴を5つまで聞いたところ、どの地域でも「ふっくらしたお米」と「甘みのあるお米」の人気の高い結果となり、「ツヤツヤしたお米」「香りのよいお米」「粒がしっかりしたお米」「もちもちしたお米」「コシのあるお米」が続いています。「粘り」については北海道以外では意外と重視されていないこともわかりました。

図-4 食べてみたいお米の特徴



地域別「食べてみたいお米」の傾向

●北海道の女性は「ふっくらしたお米」が好き。

表-1 食べてみたいお米の特徴(北海道)

(n数以外の数値は%)

	全 体	性 別		年 代				
		男 性	女 性	20代	30代	40代	50代	60代
n 数	500	240	260	88	101	95	120	96
やわらかいお米	7	8	7	19	6	4	3	7
歯ごたえのあるお米	15	20	10	24	15	20	11	8
コシのあるお米	27	32	23	26	23	31	25	32
粒がしっかりしたお米	34	34	34	25	35	42	32	37
粒が大きいお米	2	2	2	5	1	—	3	1
粘りのあるお米	33	27	38	19	28	33	39	42
もちもちしたお米	23	20	25	30	29	18	17	23
あっさりしたお米	4	5	4	7	4	3	3	4
さっぱりしたお米	2	3	0	2	2	1	3	1
さわやかな食感のお米	6	9	3	2	5	3	8	10
甘みのあるお米	49	44	53	46	55	44	50	49
いろいろな料理に合うお米	19	20	18	21	13	22	18	21
おいしいブレンドのお米	4	3	5	1	4	6	3	5
白さが際立つお米	5	7	4	9	6	8	3	1
きらきらと輝くお米	12	13	11	16	13	12	10	10
ツヤツヤしたお米	33	27	39	22	32	33	34	44
ふっくらしたお米	58	50	65	46	57	54	67	63
しっとりしたお米	4	3	5	3	4	4	3	7
さらさらしたお米	1	1	0	—	—	1	1	1
香りのよいお米	29	29	29	34	32	27	25	26
香りの薄いお米	2	2	2	1	—	2	3	2
ぶちぶちした食感のお米	3	3	3	2	4	4	1	5
食物繊維の多いお米	14	10	18	13	14	14	16	14
ビタミンの多いお米	13	9	17	11	11	15	18	9
その他	1	1	—	1	—	2	—	—

女性に「ふっくらしたお米」の人気が高いことがわかりました。「歯ごたえのあるお米」は20代の人に好まれ、50代、60代では「粘りのあるお米」などが好まれる傾向があります。

●首都圏の若者は「歯ごたえのあるお米」を求めている。

表-2 食べてみたいお米の特徴(首都圏)

(n数以外の数値は%)

	全 体	性 別		年 代				
		男 性	女 性	20代	30代	40代	50代	60代
n 数	500	256	244	98	119	91	103	89
やわらかいお米	7	7	6	12	8	2	5	6
歯ごたえのあるお米	21	22	21	27	24	18	20	17
コシのあるお米	30	36	24	34	26	28	30	33
粒がしっかりしたお米	33	31	36	35	29	26	40	36
粒が大きいお米	6	7	6	11	8	6	5	1
粘りのあるお米	21	18	23	13	17	28	21	26
もちもちしたお米	33	31	36	34	31	30	33	39
あっさりしたお米	2	3	2	3	4	1	1	2
さっぱりしたお米	3	4	3	4	3	2	6	1
さわやかな食感のお米	7	9	5	4	5	1	8	16
甘みのあるお米	45	40	50	43	41	47	45	49
いろいろな料理に合うお米	18	17	18	18	17	18	19	17
おいしいブレンドのお米	2	3	2	2	4	1	2	2
白さが際立つお米	4	6	3	7	5	6	2	2
きらきらと輝くお米	16	13	18	19	17	15	14	12
ツヤツヤしたお米	37	35	40	27	32	47	40	44
ふっくらしたお米	49	43	55	42	45	56	51	52
しっとりしたお米	4	4	4	3	5	3	3	7
さらさらしたお米	2	2	1	—	3	3	2	1
香りのよいお米	27	29	25	29	29	26	24	28
香りの薄いお米	1	1	1	2	1	1	—	1
ぶちぶちした食感のお米	3	3	3	8	2	1	2	2
食物繊維の多いお米	11	7	15	11	10	8	12	14
ビタミンの多いお米	14	10	17	15	12	11	15	16
その他	1	1	—	1	1	—	1	—

20代の人に「歯ごたえのあるお米」が好まれていること、その一方で60代の人には「粘りのあるお米」「もちもちしたお米」が好まれることがわかり、嗜好が多様化していることがわかりました。

●東海の40代は「粒がしっかりしたお米」を食べたがっている。

表-3 食べてみたいお米の特徴(東海)

(n数以外の数値は%)

	全 体	性 別		年 代				
		男 性	女 性	20代	30代	40代	50代	60代
n 数	500	257	243	97	118	91	105	89
や わ ら か い お 米	4	5	3	6	5	2	4	3
歯 ご た え の あ る お 米	20	23	18	23	25	22	17	15
コ シ の あ る お 米	30	34	26	30	24	33	31	35
粒 が し っ か り し た お 米	30	31	29	27	27	37	28	34
粒 が 大 き い お 米	5	4	7	7	8	4	3	3
粘 り の あ る お 米	14	12	16	7	12	15	17	19
も ち も ち し た お 米	35	32	39	29	36	41	37	33
あ っ さ り し た お 米	3	4	2	3	4	2	2	2
さ っ ば り し た お 米	3	4	1	4	2	4	—	3
さ わ や か な 食 感 の お 米	7	9	5	1	6	4	11	12
甘 み の あ る お 米	45	40	51	41	44	46	49	46
い ろ い ろ な 料 理 に 合 う お 米	18	17	19	24	15	15	17	18
お い し い ブ レ ン ド の お 米	6	7	5	7	5	4	6	9
白 さ が 際 立 っ た お 米	8	8	7	10	9	6	7	8
き ら き ら と 輝 く お 米	15	14	16	20	14	12	13	16
ツ ヤ ツ ヤ し た お 米	40	36	45	34	35	40	50	44
ふ っ く ら し た お 米	50	42	58	51	41	52	50	60
し っ と り し た お 米	3	3	4	2	3	3	4	5
さ ら さ ら し た お 米	1	2	0	2	3	—	—	—
香 り の よ い お 米	25	27	23	27	24	22	26	25
香 り の 薄 い お 米	1	1	0	1	—	1	1	1
ぶ ち ぶ ち し た 食 感 の お 米	3	2	4	5	4	2	3	—
食 物 繊 維 の 多 い お 米	13	11	14	12	14	9	14	12
ビ タ ミ ン の 多 い お 米	13	13	14	13	9	17	18	9
そ の 他	—	—	—	—	—	—	—	—

「甘みのあるお米」は男性よりも女性が好んでいること、40代の人たちが「粒がしっかりしたお米」を求めていることなどがわかりました。

●京阪神の女性には「もちもちしたお米」の人気が高い。

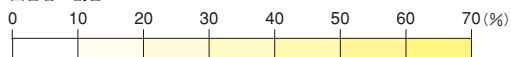
表-4 食べてみたいお米の特徴(京阪神)

(n数以外の数値は%)

	全 体	性 別		年 代				
		男 性	女 性	20代	30代	40代	50代	60代
n 数	500	244	256	93	112	88	109	98
や わ ら か い お 米	8	12	4	8	6	10	7	9
歯 ご た え の あ る お 米	19	23	16	19	25	17	10	24
コ シ の あ る お 米	24	23	25	20	18	18	30	34
粒 が し っ か り し た お 米	32	32	32	26	29	38	28	42
粒 が 大 き い お 米	7	6	8	8	7	8	9	2
粘 り の あ る お 米	17	16	17	8	13	17	22	24
も ち も ち し た お 米	33	24	43	29	32	36	34	36
あ っ さ り し た お 米	2	3	2	2	3	1	4	1
さ っ ば り し た お 米	3	3	2	4	1	5	2	2
さ わ や か な 食 感 の お 米	5	7	3	2	2	9	8	5
甘 み の あ る お 米	49	49	50	54	55	42	49	47
い ろ い ろ な 料 理 に 合 う お 米	18	17	18	22	26	16	15	10
お い し い ブ レ ン ド の お 米	5	5	6	8	5	6	4	5
白 さ が 際 立 っ た お 米	5	4	6	4	9	2	6	3
き ら き ら と 輝 く お 米	16	12	19	19	15	10	15	18
ツ ヤ ツ ヤ し た お 米	39	32	46	33	29	44	50	39
ふ っ く ら し た お 米	52	46	58	51	49	43	62	53
し っ と り し た お 米	4	3	4	1	4	6	1	7
さ ら さ ら し た お 米	1	2	1	2	—	3	1	1
香 り の よ い お 米	27	29	25	31	25	24	27	27
香 り の 薄 い お 米	1	1	—	—	1	—	2	—
ぶ ち ぶ ち し た 食 感 の お 米	4	4	4	2	1	6	6	4
食 物 繊 維 の 多 い お 米	13	12	14	14	11	11	14	13
ビ タ ミ ン の 多 い お 米	13	14	13	17	12	15	16	8
そ の 他	—	—	—	—	—	—	—	—

(凡 例)

回答者の割合



- …お米の嗜好について、性別に変化がみられる主な項目
- …お米の嗜好について、年代別に変化がみられる主な項目
- 赤 字 …項目の平均値よりも+5ポイント以上
- 青 字 …項目の平均値よりも-5ポイント以下

「もちもちしたお米」「ツヤツヤしたお米」などを女性が求めていることがわかりました。また、30代の人たちに「いろいろな料理に合うお米」「歯ごたえのあるお米」などを好む傾向があります。



北海道米が買えるお店

食生活が多様化して「あっさりしたお米」を
求めている人も増えています。たとえば「ななつぼし」。

<http://www.suzunobu.com>

店舗データ

●住所

〒152-0031
東京都目黒区中根2-1-15
株式会社 スズノブ
tel.03-3717-5059
fax.03-3723-7235



「ななつぼし」は「北海道米は硬い」というイメージを変えたお米という位置づけになると思いますが、品種改良が盛んな北海道から、今後どんなすごいお米が誕生するのか（それがうまく普及していくのか）非常に興味がありますね。

状態です。

最近、お客さんの反応を通して感じるのは「北海道米がブレックした」ということと「お米の嗜好が多様化してきた」ということ。今まではふつからして粘りのあるお米を、お年寄りから子どもまで男も女も好んで食べてきた。ところがこれだけ食生活が多様になると、あっさりしたご飯を食べたい人も増えてくるわけです。そこにぴったりはまったのが、たとえば北海道米「ななつぼし」でした。適度な粘りがある、軟らかくてのど越しがいいので脂っこい料理にも合います。朝食にもちょうどいい。今、店頭だけで1日90kgくらい出ているですね。仕入れてもすぐなくなってしまう品簿状態です。

この店は、私のこだわりの結晶みたいな存在です。産地に足を運んだり、実際にブランド化を手伝うなどして、自信をもっとおいしいといえる米だけを揃えています。もともと米屋は「自分が食べておいしい」と思ったお米をお客さんに勧めます。それがほんとうにおいしいければお客さんがまた別の人に勧めます。口から口へのコミュニケーションを大切に築いてきたのが、私たちの商売です。

東京

スズノブ

店主 西島豊造さん



ブレンド技術の高さが当店の特徴ですが、
最近は「北海道米」を指定して買いに来るお客さんもいます。

<http://www.cosmokawaraban.net/fujiibeikoku>

店舗データ

●住所

〒532-0012
大阪府大阪市淀川区木川東4-13-1
有限会社 藤井米穀店
tel.06-6301-3594
fax.06-6304-6005



うちで販売しているお米の99%はブレンド米ですが、最近、北海道のお米がおいしくなったということがマスコミなどで取り上げられるようになり、「ほしのゆめ」「ななつぼし」など北海道米銘柄を指定して買いに来る人もいます。ブレンドに欠かせない「あやひめ」も北海道米ですね。北海道のお米は味にブレがなく安定しているのが大きな特徴。さらに粘りとツヤが加われば、関西人好みのお米になると思います。

朝、昼、晩と3種類のお米を炊いて食べ比べて…という生活を40年続けています。計算してみたら、約13万回試食したことになりますね。それを全部ノートにつけて評価しています。お米というのは同じ銘柄でも、地域や生産者によっても、水田によっても味が違います。同じ人が同じ田んぼで育てても、年によってまた違います。その違いを見極めて最高にいいご飯になるよう調整するのが、米屋のブレンド技術なんです。東京だとお米はブランド名で売れますが、関西は「おいしければいい」「おいしくなければダメ」という文化。コーヒーに多様なブレンドがあるように、お米もさまざまな個性を組み合わせることで、おいしさが引き立つ食べ物です。単一品種では出すことができないお米のおいしさを味わいたい人は、自称「ブレンドの天才」(私のこと)が手塩にかけたうちのお米を買ってください。自信ありますよ。

大阪

藤井米穀店

店主 藤井博章さん



道南エリアは地形的に細くくびれていて、三方を海に囲まれている。暖流の対馬海流の影響で比較的温暖で積雪量もそれほど多くないが、オホーツク海気団から吹く冷風(ヤマセ)の影響を直接受けるため冷害の心配がある。道南の気候風土に適した品種が欲しい!それは米作りを営む人々の昔からの願いだった。

ふつくりんこの大地・道南を行く

向こうに見えるは函館山。手前が道南生まれの「ふつくりんこ」。

「函館の人たちに、地元産の美味しいお米を食べてもらいたい」と、研究者がJAが、そして生産農家が必死になって育てたお米である。

「道南でおいしい米なんかできっこない」という周囲の常識を見事にひっくり返し、栽培面積が一気に拡大した。

「冷めても味が落ちないんだよ。おにぎりなんかも向いてる。

内地のお米にも負けないと思う」

大型コンバインを操りながら、生産者の斉藤秀樹さんは胸を張った。

道南は「北海道水田発祥の地」といわれている。

北斗市教育委員会が建てた碑文によると、

元禄5年(1692年)作右衛門という農民が「人々の定着は米にある」として

450坪を開田。現在の2俵程度のお米を収穫した。

しかし、その水田も2、3年で廃止。奉行による大規模な水田開発も行われたがうまくいかず、稲作は失敗と成功の繰り返しだったという。

道南に水田が定着するようになったのは、中山久蔵という人物が

「赤毛」という耐寒品種による稲作に成功したことから。

明治6年(1873年)の話である。

130年以上の時を経て、この地にふつくりんこが根付いた。

「冷害に強い米だよ。ヤマセにも平気」(斉藤さん)

稲穂が揺れていた水田はどんどん刈り取られて、大地が見えるようになっていく。

函館山の向こうに広がっていた雨雲が近づく前に、収穫作業は完了した。



斉藤 秀樹さん

「日本一の米どころ」北海道の実力！

「質・量・種（品種の多様性）の三本柱」

北海道うるち米の「米どころ」は、大きく8つのエリア（支庁）に分かれます。

それぞれ異なる気候風土を活かして、独自の取り組みが行われています。

（お米のデータは平成19年7月現在）

空知（そらち）

うるち米作付面積 50,177ha（全体の50%）

どこまでも続く広々とした大地、四方を山に囲まれ寒暖の差が激しい気候、豊富な水資源などいかにも北海道らしい気候風土を持つ「空知」は、北海道随一の米どころです。稲作農家の数も多く、お米の質・量共に安定しています。

網走（あばしり）

うるち米作付面積 32ha（全体の0%）

降水量が少なく日照率の高い「網走」。冬の厳しい気候条件などによりうるち米の栽培はごく限られています。その一方で、もち米の栽培が盛んで、北海道全体の15%を占めています。

上川（かみかわ）

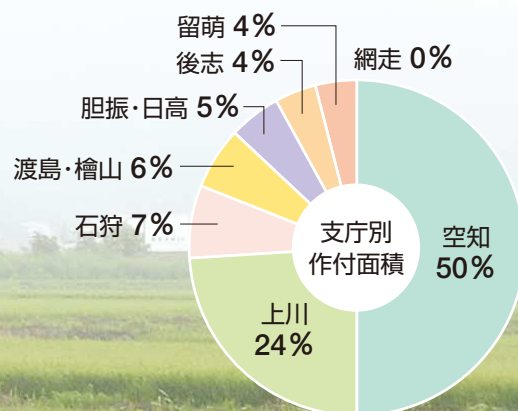
うるち米作付面積 24,253ha（全体の24%）

冬はマイナス20℃、夏は場所によっては30℃を超える「上川」。昼夜の気温差が大きいため、稲穂が出て実がなる夏の時期、稲の生育に重要なプラス材料となっています。良質の米を作ろうとする意識が高いエリアでもあります。

胆振・日高（いぶり・ひだか）

うるち米作付面積 5,513ha（全体の5%）

太平洋に面した地域では比較的積雪も少なく、温暖な気候条件を備えています。夏もそれほど蒸し暑くなりません。一方、内陸部は温度の変化が大きい大陸性気候で、こうした環境を活かして低タンパク米などの栽培も行われています。



留萌（るもい）

うるち米作付面積 3,691ha（全体の4%）

対馬海流の影響で雪解けと共に急速に暖かくなり、夏の気候も安定しています。緯度の割に温暖なため「日本の水稻北限」となっています。うるち米の生産量は少ないものの、品質が高く、道内有数の良質米産地として知られています。

石狩（いしかり）

うるち米作付面積 7,379ha（全体の7%）

冬から初秋にかけて温暖で晴れる日も多いのですが、冬はシベリアからの季節風により寒く、雪も多く降ります。「石狩」はもともと稲作を中心に農業が発展してきた歴史をもっていて、長い間、うるち米を作付けしてきた地域です。

後志（しりべし）

うるち米作付面積 4,354ha（全体の4%）

日本海側の気候に属し、春から夏にかけては温暖。季節風の影響を受けて積雪が多いものの、地形が複雑なため地域によって冬の気候はかなり異なります。土壌が肥沃であり作物の栽培に適し、低タンパク米の栽培も行われています。

渡島・檜山（おしま・ひやま）

うるち米作付面積 5,853ha（全体の6%）

北海道の中では寒暖の差が少なく、温暖な気象条件を備えています。積雪量は少なめですが、夏の降雨量は多め。日本海に面した地域では冬の季節風が強いことで知られています。道南の気候風土に適した晩生種の「ふっくりんこ」や直播栽培が盛んです。

クリーン栽培されたお米の一例

●特別栽培米

化学合成農薬の使用成分回数、及び化学肥料の使用量が慣行の半分以下。

●北のクリーン農産物（YES! Clean農産物認可制度）

化学合成農薬の使用成分回数が、うるち米（移植）11回、うるち米（直播）14回、もち米で11回以下で、肥料・化学肥料の使用量等が独自の基準を満たした米。

●高度クリーン米

化学合成農薬の使用成分回数が慣行の半分以下で、肥料・化学肥料の使用量等が独自の基準を満たした米（ホクレン独自の試み）。

各産地では、もともと持っている北海道の資質をさらに高め、安全でおいしいお米を食べていただくため、クリーン農業へのさまざまな取り組みが行われています。

北海道は冷涼なため、稲の病害虫や病気の発生が少ないことも知られています。そのため本州に比べて農薬散布の必要が少なく、全国平均を100とした農薬費の割合は87・1%であり、減農薬栽培を実践しています。また、生産者による「土作り」の意識が高く、化学肥料の使用量も少なくなっています。

寒冷な気候を活かし、
減農薬農業を実践。

コラム



ブランド紹介

「日本の食卓」の主役になるために生まれた、北海道米期待の新星、上育453号。



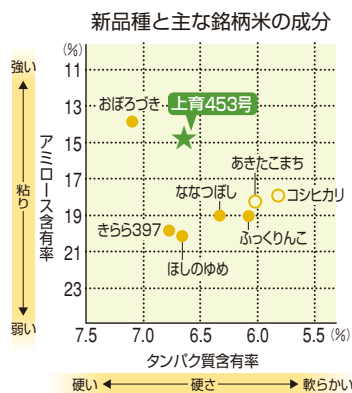
「やっぱり上育453号が来たか。あのお米はすごいよ。これから日本を代表するお米になるだろうね」。
試食したことのある東京のお米屋さんがそう話してくれました。
この2月、北海道米の優良品種に認定された上育453号とは、
どのように生まれ、どのような個性をもったお米なのか？
育種を担当した、上川農業試験場水稻科の佐藤科長に話を伺いました。

北海道立上川農業試験場
水稻科長 佐藤 毅 氏

今までにない独自の食味と、
高い収量性を併せもつ低アミロース米。

まず、上育453号の特徴について
教えてください。

一番の特徴は、食味がいいということです。お米の味を左右する要素の一つにアミロース（デンプン）の一種（）があります。アミロースが少ないほど粘りが出ますが、上育453号はアミロース含有率が14〜15%。通常の北海道米が20%前後ですから、これまでの北海道米に比べてしっかり粘る。しかもタンパク質含有率が、「おぼろづき」に比べて低いため、軟らかく、炊きあがりもツヤがあってきれいです。



独特の特徴をもつお米…

上育453号については、特定の品種と比べてどうとか、そういう表現を使いたくありません。比べてどうかではなく、まったく新しい品種として味わってほしいからです。食べてもらえば、わかってい

ただけると信じています。食味試験を行うと、上育453号がおしかった理由として「粘る」「軟らかい」という意見の他に、「甘い」という人もいました。

栽培面での特徴はありますか？

収量が取れることです。たとえば北海道米の「おぼろづき」も低アミロース米ですが、あまり収量が取れません。理由の一つとして粒厚が薄いことが挙げられます。粒厚が薄いと、くず米をふるう時に良いお米まで一緒に落ちてしまつからです。「歩留まりが悪い」と言いますが、結果的に収量が少なくなります。上育453号は「おぼろづき」や「ほしのゆめ」より粒厚が厚く、歩留まりの良いお米です。

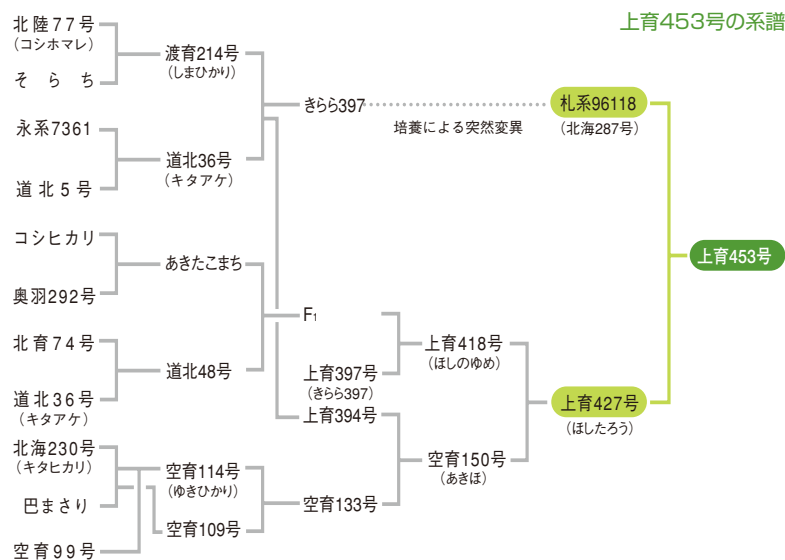
生産者の方にとっても、
うれしいお米ですね。

そうですね。しかも上育453号は育っていく過程で粉が割れる「割粉」率が低い特徴もあります。そのためカメムシなどが汁を吸う害も少ない。生産者の方にとって、かなり利点だと思います。

開発に何年かかりましたか？

これまでくるのに11年です。「ほしのゆめ」が始めた頃、さらにおいしいお米を作ろうというところ

上育453号の系譜



上育453号はいつ頃食卓に上るのか？

平成17年に地方番号上育453号を取得。平成18年から現地試験に供給し、地域適応性を検討。平成20年2月普及奨励優良品種として認定された。平成20年は展示圃という形で試作段階にある。今秋「まぼろしの米」といった位置づけで市場に登場する可能性がある。本格的に食卓に上るようになるのは、来以降。それまでには新しい名称も決まっている。

上育453号はプロ仕様？

「水加減をやや少なめにすること」上育453号を炊くときの絶対条件だ。それさえ間違えなければこの上なくおいしいお米だが、「いい加減」な水加減で炊くとべちゃべちゃしたご飯になってしまう。「おいしいご飯にこだわる人ほど、おいしく炊ける」といった“プロ仕様”ともいえる一面が、このお米にはある。

育成がはじまりました。アミロースは数字で見ることもできるので、食味を上げるためにまず低アミロースにすることを目指して、1日2000種くらいのお米を測定しながら品種を絞っていきました。

系統としては

どの流れをくんでいるのですか。

母親は「おぼろづき」の父親として交配された系統(北海287号)で、遺伝的には低アミロースの性質をもっています。父親は「ほしのゆめ」と「あきほ」をかけ合わせて生まれた上育427号(ほしたろう)で、これは多収性の性質があります。

品種になるまで、

いろいろなドラマがあったのでしょね。

このお米はすごいんです。北海道で稲の育成に関わっているほとんどの研究者が、入れ代わり立ち代わり関わっているんですよ。延べ16人。そういう意味で北海道米の集大成ですね。上育453号には数奇な運命があって、新品種を決める「生産力本試験」(平成12年)の段階で、一度あきらめかけた品種です。収量が「ほしのゆめ」よりやや劣ると出てしまったからです。でも食味が抜群だったので、系統養成しながら食味試験だけは続けていました。それが平成15年から16年にかけて「北海道から特A米を作ろう」という働きかけがホクレンさんからあり、予算がつきました。真つ先に候補になったのが上育453号。



上育453号は、ほんとうにたくさん試食しました。上川農試だけでも100回以上食味試験をしています。もちろん他の試験場でも、何度も食べてもらっています。「だれが食べても、どんなお米と比べてもおいしい」ということを確かめるため、ものすごい数の食味試験を繰り返しました。それが苦労といえば、苦労だったのかもしれない。

これしかないと思いました。平成16年に再度、生産力試験を試みたら「ほしのゆめ」よりずっといい数字。実は平成12年のケースが特例だったことが後でわかりました。

上育453号はこれから北海道で

どんな作られていくのでしょうか？

全道で栽培できることを視野に入れて開発していますが、他の北海道米と比べると耐寒性がそれほど強くないので、その点を気をつけなければいけないと思います。それから、やはりこのお米の生育条件に合った場所を選んで栽培してほしいと思います。特A米評価を狙えるほど食味のよいお米ですから、過剰な作付けで評判を落としてほしくないのです。これは、開発に関わった全員の願いだと思います。



北海道米が
食べられるお店

ここで食べられます！ 北海道米

東京

とかちの…

<http://www.tocacino.com>



店長 高橋 司さん

店舗データ

●住所
〒100-0005
千代田区丸の内3-1-1 国際ビル地下1階(KUNIGIWA)
TEL & FAX : 03-3214-1007

●交通
東京メトロ有楽町駅、都営三田線日比谷駅直結
東京メトロ日比谷駅、JR有楽町駅から徒歩3分

●営業時間
月～金
11:30～14:30 L.O. (土曜日は12:30～)
17:30～22:00 L.O. (土曜日は21:00 L.O.)
定休日: 日曜・祝日



食材もスタッフも十勝直送。豚丼の濃厚なうま味とバランスの良い「ほしのゆめ」。

メニュー例 (価格は税込)

特製やぶた豚の豚丼 (小鉢)	600円
長いものとろろ丼 (小鉢)	500円
新月味噌のおむすび (2つ)	500円
じゃがいも4種 食べくらべセット	850円
あつあつじゃがバター	450円
ザンギ (鶏の唐揚げ)	700円
ライ麦パンの ラクレットチーズかけ	900円



地方から日本を元気に！を合い言葉に、会社役員や大学教授などが出資して生まれた「場所文化フォーラム」。食材豊かな十勝に焦点を当て、十勝の「食」を首都圏の人々に発信しようとしたのがこのお店だ。ジャガイモ、チーズ、ハム、エゾ鹿肉、ししゃもなど十勝を中心にした北海道直送素材は新鮮そのもの。当然お米は北海道米「ほしのゆめ」。「店のスタッフで食べ比べて、このお米に決めました。土幌町産もちいなきびと一緒に炊いているので、味、香り、もちもちした食感などがお客様に好評です」。話を伺った店長は十勝生まれ。調理スタッフには高校の同級生もいる。若い十勝人が心を込めて作る故郷の味はリーズナブルでうまい。さっぱりした「ほしのゆめ」は、脂身が甘い「やぶた豚」を使った「豚丼」にぴったり。



一口に「十勝」といっても1市16町2村。1つの県ほどの広さがあり、極めて食料自給率が高い。野菜はもちろん豚、牛、鶏も皆地元で育つ。おむすびに塗る新月味噌、とろろ丼の長いものも現地から調達している。お米をはじめとする食材ほとんどが同じ空気・水で育っているのだから、相性は申し分なし。

大阪

鮮度にこだわる鶏料理の店。ななつぼしと鶏肉の相性抜群、土鍋で炊いた「ちゃんこめし」。

南風 (なんぷう)



店長 南 英治さん

店舗データ

●住所
〒553-0001
大阪市福島区海老江5-1-16
TEL : 06-6452-4711

●交通
大阪市営地下鉄千日前線野田阪神駅から徒歩2分

●営業時間
17:00～2:00 (L.O. 1:00)
定休日: 月曜



メニュー例 (価格は税込)

地鶏めし 1人前 (2人前以上より)	550円
ちゃんこめし 1人前 (2人前以上より)	600円
地鶏スープ茶漬け	600円
つくね (2本)	300円
つくねのネギ焼き (2本)	400円
生つくね	650円



もともとは和食の板前。うまい鶏料理の店を開きたいからと、鳥肉卸しの会社へ転職。日本中の鳥肉を吟味する一方、そこいら中で「ご飯」を食べて鶏料理にぴったり合うお米を探した。たどりついたのが北海道米。平成15年のオープン当時は「ほしのゆめ」を使ったが、その後「ななつぼし」に切り替えた。鶏や魚、きのこを土鍋でご飯と一緒に炊き上げる「ちゃんこめし」は、この店の看板メニューの一つ。ほとんどのお客様が締めメニュー。「ななつぼしは、粒がしっかりしているので炊き込んでもべちゃべちゃしないんです。味がしっかりしみ込む上、ご飯そのものの食感も生きています」。シャモとコーチンをかけ合わせて生まれた店主自慢の「大和肉鶏」や、市場で仕入れた魚介類で一杯飲んだ後、ぜひご飯物を味わってほしい。



土鍋をはじめ器は店主の作品。「遊び」で作ったというが、店の3階にろくろと窯があるこだわりよう。「こだわり」はメニューにも反映されている。たとえば店で鶏をさばきミンチにしてから作る「つくね」。ここまで鮮度抜群のつくねは、なかなかお目にかかれない。火力はほんものの紀州炭炭。

「スイーツともち米」



ぼくはお米が好きだけど、
もち米はもっと好き。
「はくちょうもち」は
ジャンルや形にとらわれず、
いろんな使い方ができそうだね。

芝田山親方 (元横綱・大乃国)

親方は「スイーツ好き」として知られていますが、昔からお好きだったのですか？

親方 今空前のスイーツブームっていわれていて、何でもかんでもスイーツスイーツっていうけれど、ぼくら子どもの頃、親に向かって「スイーツ食べたい」なんて言わなかった(笑)。饅頭食べたい、お菓子食べたい、ケーキが食べたいって言っていたから、スイーツ好きですねといわれると、なんだか抵抗があるんだよ。

ぼくは非常に、食べることが大好き。田舎育ち

で実家が農家ということもあって畑仕事に行くと、午前と午後一休みするでしょ。その時必ずお茶と一緒に、茶菓子とか甘い物が出てくる。それが甘い物好きの原点みたいなものかもしれないね。

北海道のお生まれですね。

親方 十勝の芽室町です。

稲作は？

親方 おふくろの実家(池田町)では昔、お米を作っていたけれど、うちの辺りは畑作だけ。ビート、ジャガイモ。それから豆類、大豆から小豆から。とうもろこし、アスパラ、ゆり根とか、にんにくも作っていた。小麦が終わった後に大根まいたり、キャベツ、白菜、ニンジン、ゴボウ：いろんなものを作りました。

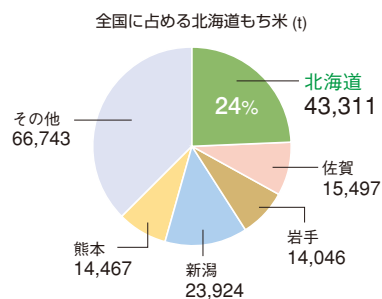
食材豊富ですね。

親方 そうだね。でも畑仕事はたいへんだから、学校から帰って何か食べたいものがあっても、疲れている親にそんなこと頼めない。食べたいものは、見よう見まねで自分で作るしかなかった。ホットケーキを火加減もわからずに焼いて、真っ黒になった部分をさがして食べたり。でも蒸しパンはうまくできたな。ふくらんできたなら爪楊枝で刺して「まだだめだ」なんていいながら(笑)。

『横綱大乃国のスイーツ巡業』という本を出されていますが、子どもの頃から素地があったのですか？

親方 ぼくは15歳で相撲界に入ったけど、最初はスイーツどころの話じゃなかった。時間も暇もない。ただあるとき、部屋の先輩が割り箸をまとめて何かをかき回している。何してるんですか？と聞いたら、生クリームを泡立てているんだって。パンにはさむとうまいんだぞっていわれて。クリームって

北海道のもち米は、
作付面積・生産量ともにNo.1。



北海道もち米の2大品種は、平成元年採用の「はくちょうもち」と、平成7年に登場した「風の子もち」。北海道産のもち米には、硬くなりにくく、軟らかさや粘りが長持ちする特徴があり、赤飯、おこわ、大福、おはぎなどのほか、白玉・道明寺粉などにも適しています。

こうやって作るんだとはじめて知りました。そのうち時間に少しずつ余裕ができるようになって、おいしい食べ物の店に行ったり、お菓子をいただいたりしたとき、「これはまた、もう一回食べたいな」「人に差し上げたいな」とか「どういうふうにするのだろう」「材料は何かな」ということが気になるようになって、ファイルしていきました。それをもとに話をまとめて本にしました。

自分でお菓子を作ることって？

親方 簡単にはできないからね。でも嫌いじゃない。米粉を使ってロールケーキを焼いたこともある。

米粉ですか。

親方 自分で育てたお米だね。現役当時、地方巡業でお世話になった新潟(十日町)の知人から毎年お米をいただいていたけれど、もらいっぱなしでは申し訳ないので「空いている田んぼがあったら米を作りたいよ」という話になってね。今年で6年目、毎年8俵以上の収穫がある。だから五月場所、千秋楽の翌日は、芝田山部屋の田植え。って決まっているんです。そのお米を粉にしてケーキを作ったんですよ。

親方 テレビの企画だね。洋菓子界の巨匠、モンサ

ンクレールの辻口シエフ(辻口博啓氏)に私の作ったロールケーキを試食してもらったんです。本当は辛口の評価をもらった後に、プロのケーキ作りを見本にして、もう一度オリジナルケーキ作りにチャレンジする予定だった。ところが意外にも「これ、うまいね」って言われたんですよ。それなら今度は、自作のコシヒカリをパウダーにして生地を作り、ロールケーキにしてみようということになりました。小麦粉と違って、米粉を焼くともちもちした食感になる。米粉を抹茶生地にして、栗を刻み、餡と練乳を合わせ巻き込んだものを作り、新潟の知人の方々に味わっていただきました。皆さん、コシヒカリで生地を作ったとは思えない様子でした。

お菓子に使うお米といえどもち米がありますが、もち米を使った食べ物で好きなものは？

親方 ぼくはもう、もち米そのものが好き。お米も好きだけど、もち米はもっと好き。おこわが大好き、赤飯大好き。餅大好き。そりゃあもう、やめられないです。お菓子だったら、やっぱり大福でしょう。王道です。大福です。大福のファンって根強くてね、皆それぞれにひいきの店がある。ぼくは「虎ノ門の岡塾栄泉の豆大福」。上野店じゃなくてね。一番最初に一口食べた時、黒豆の塩気と中の餡との相性にすごく良い印象を受けた。餅にも本物のもち米を使ってるね。

それでファイルした(笑)。

親方 しっかりファイルしました(笑)。

最近、北海道米がブームになっていますが、実は北海道のもち米「はくちょうもち」もおいしいと評判になっているんです。

親方 おふくろの実家ではもち米も作っていました。赤飯にするか、のし餅、あんこ餅、からみ餅にする

か、その頃はもち米ってこういうものかと思っていたので、味がどうのということは考えてなかった。「はくちょうもち」っていうのは、どんな特徴があるの？
硬くなりくいのが、大きな特徴です。

親方 用途によっては、非常に使い勝手のいい品種ってことだね。硬くならないということは、粘りが強烈でなく軟らかいってことだから、のし餅にするより、赤飯とか、おこわに向いているね。そういうもち米の需要を増やすのだったら、山菜おこわ、栗おこわといったレシピだけじゃなく、一年を通じていろんな種類のおこわをどんどん発表していくといいかもしれないな。「はくちょうもち」っていうのはどうなのか、食べてみたいね。

「はくちょうもち」を使ったスイーツをご用意しましたので、ぜひ食べてみてください。……食べてみてください。想いはいかがですか？

親方 もちもち感が違うね。私もロールケーキを焼いた時に米粉を使っただけ、「はくちょうもち」は軟らかいね。小麦粉の代わりに、いろいろなスイーツに利用できると思う。和菓子、洋菓子というジャンルにも形にも、とられない方が面白い。バナナみたいな大福があってもいいし、麺を作ったり、餃子の皮にしてもいいね。「粘り」っていうのは相撲界では縁起物なんだよ。「はくちょうもち」を使えば、もちもちした縁起のいい食べ物がたくさんできるんじゃないかな。



HOKUREN INFORMATION

ホクレン・インフォメーション

北海道米のブランド紹介



好みや料理に合わせて選べる北海道米ファミリー

北海道には、他の地域では育成されていない「おいしいお米」がたくさんあります。現在流通している主なお米をご紹介します！

高級米

げんきぼし

美味選抜ブレンド米

お米のプロ集団「コメリンクス21」が開発しました。「ななつぼし」と「あやひめ」を最適調合しています。公開している産地栽培情報もご覧ください。



玄米さらだ (あやひめ)

ふつうに炊ける玄米

低アミロース米「あやひめ」を100%使用しました。マクロバイオティク(穀物菜食)などでの食物繊維、ビタミンB群補給に適しています。



八十九 (おぼろづき)

幻の高級ブランド米

八十八手間かけたお米より、ひとつ上のおいしさが自慢です。「コシヒカリ」を超える良食味品種「おぼろづき」をさらに厳選しています。粘りあるおいしさも特徴です。



ふっくりんこ

道南地域限定米

(平成19年産米からは栽培地域を拡大) ふっくらやわらか、おいしさ長持ちが特徴のお米。道南のグルメ食材とも相性はぴったりです。



通常価格帯のお米

きらら397

しっかり甘み・しっかり粒感

北海道米のロングセラー。硬めのご飯が好きなお方にお薦めします。丼もの、おにぎり、チャーハンにも最適です。



ほしのゆめ

つやつやふっくら

北海道でいま一番売れているお米です。ふっくらしたご飯が好きなお方にお薦めします。さまざまな食材に合うのが特徴です。



ななつぼし

バランスばつぐん

いま一番力を入れているお米です。ほどよいつや、甘み、粘りをお求めの方にぴったり。寿司飯にも最適です。





ホクレンは経済事業を担う農協の連合会です。

北海道は117万ヘクタールのクリーンで広大な農地を持つとともに、冷涼な気候にも恵まれた地域です。

その大地からは新鮮・安全でおいしい農畜産物を豊富に産出しており、日本の食糧基地としての役割を期待されています。

ホクレンはこうした期待に応えるため、農畜産物を集荷・加工・流通・販売し、消費者の皆様にお届けするとともに、農協・生産者の方々に農畜産物の生産に必要な資材・技術・情報を提供することを目的として農協により組織された連合会です。

ホクレンは、これからも生産者および消費者の皆様とともに、日本の農業を担い続けます。

北海道をもっとおいしく！



日本の耕地面積の約4分の1を占める北海道は、おいしくて新鮮な農畜産物の宝庫。
ホクレンは全国の皆様に、
穫れ立ての「北海道ブランド」をお届けしています。

■ホクレン農業協同組合連合会 概要

●所在地	〒060-8651 札幌市中央区北4条西1丁目
●会員数	144会員（平成19年7月1日現在）
●出資金	213億円
●取扱高	14,217億円（平成18年度）
●職員数	1,939人（出向者・嘱託を除く 平成19年3月末日現在）
●事業所・施設	76カ所



ホームページURL：<http://www.hokuren.or.jp>