



米実る



実はかくれた米どころ東紀州。
田んぼの面積は少ないですが、
せまい平地や山を切り開いて築いた棚田で
はるか昔から米づくりが営まれています。

毎日の食卓ではもちろん、
東紀州のお米を使っている
地元飲食店もたくさんあるんですよ。
東紀州のお米を食べると
「これ、これ、この味。やっぱおいしいなあ。」
と納得したりします。

さんま寿司、あじ寿司、なれ寿司、押し寿司、混ぜ寿司…
ハレの日の郷土料理にも
お米を使ったものがたくさんあります。

収穫できる量が限られているので、
地域外にはあまり出回らない東紀州のお米。
どうぞ食べてみやりし。



- factor おいしい理由
- tradition 田んぼの行事
- word 豆知識

● interview 収穫が一番たのしいね

丸山千枚田米 / 喜田俊生さん

風が棚田を吹きぬけていく

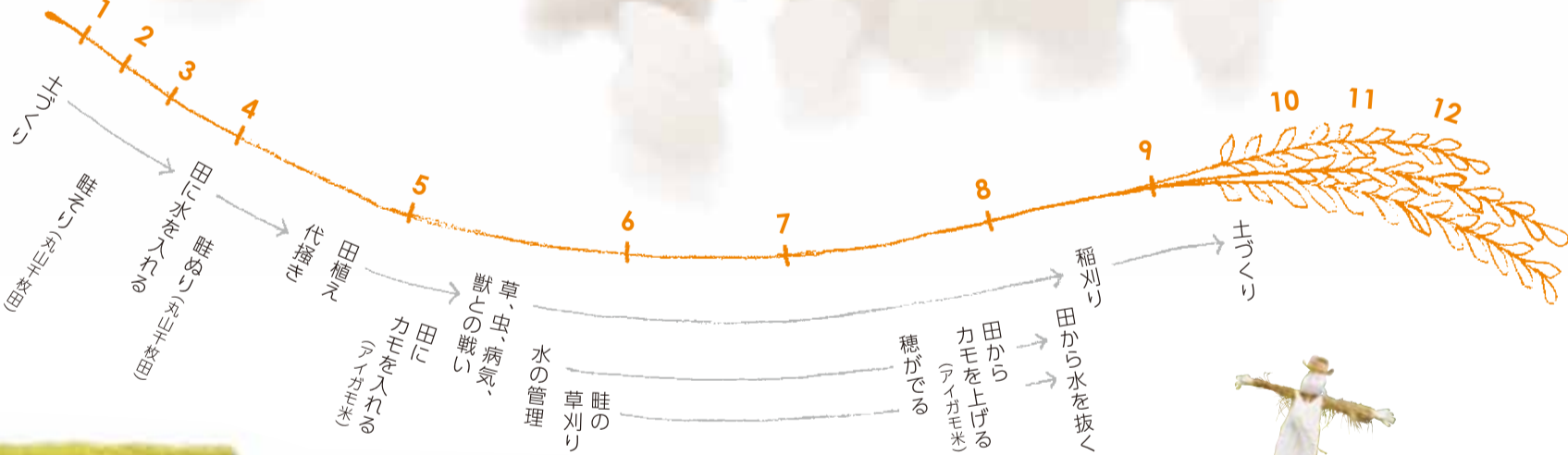
尾呂志の米 / 椋野茂さん、浦中佳男さん、辻本満哉さん

理想的な農法なんです

紀宝の合鴨米 / 登立元吉さん

- eat さんま寿司
郷土のおばんざい
- brand 東紀州のお米
- buy ここで買えます

東紀州の米づくり12カ月



昔は畦へ大豆を植えたり
ささげを植えたりしたんですよ。
そのささげをおかゆさんへ入れてね。
ちよつと紫色になって。
おいしかったなあ。

(御浜町 農業 60代男性)

夏は茶粥。
冷たく冷やしてね。
冷やさなうまいよね。
自家製の番茶でサラサラに炊くん。

(熊野市 紀和町 農業 60代男性)

お嫁にきた頃は、
家で2反くらい田んぼがあった。
新米のひきたてももちりとした
甘さは忘れられんよ。

(紀北町 団体職員 50代女性)

僕が子どもの頃は米の後に麦をつくって
米一合に麦一合を混ぜて炊いて食べた。

(熊野市新鹿 農業 60代男性)

さんまの干物の脂の乾きのええやつで
焼きやると皮がプクッと丸るうぶくれるやつあるやん。
ああいうのと炊きたてのご飯はよう合つね。

(御浜町 農業 60代男性)

factor

東紀州のお米がおいしい理由

太陽 sun
イネの成長に日光は不可欠。先人の知恵により、山里の田んぼは南西向きに築かれています。

風 wind
イネの葉っぱに水滴のつたままになるとそこから病気が発生します。適度な風は水滴を落とし、病気を防ぎます。

水 water
東紀州は雨の国。湧水には豊富なミネラルが、流れのある川の水には酸素がたくさん含まれています。

temperature
昼夜の気温差は米の食味(おいしさ)を増します。東紀州は温暖な地域ですが、山里はもちろん海沿いも朝晩は涼しいです。

tradition

季節をめぐる田んぼの行事



さなぶり祭り 平尾井神社・紀宝町平尾井
古くから伝わる豊作を祈願する農事

田んぼが青々とした6月の第一日曜日。剣葉(つるぎば)と呼ばれる稲穂やミノウガの葉、川エビなどを結んだスキの束を各農家が神社に持ち寄ります。神事が終わると白い和紙を受け取り、剣葉に結んで、自分の田に放ちます。今では現存少ない珍しい伝統行事。



虫おくり 丸山千枚田/熊野市紀和町
田んぼから害虫を追い払い豊作を願う行事

7月上旬の夕暮れ。棚田一面に松明がともされ、幻想的な風景が広がる中を「虫おくり殿のお通りだい」と掛け声をあげながら、太鼓や鐘を手に子どもたちがあざ道を練り歩きます。昭和中期で途絶えていたが、稲作文化の継承を願い2004年に復活しました。



どぶろく祭り 大森神社/熊野市青生町
鎌倉時代より続く豊作を祝う祭り

秋深まる11月23日。御供田で収穫した米と湧水を使い、当座が約1カ月仕込んだどぶろくが神事のおと参加者全員に振舞われます。13世紀初め、神社が奈良の春日大社より勧請された当時から続く。昔は静かな山里が県内外から人々が集いにぎわいます。

words

豆知識

1反	1町	1俵
0.1町	10反	60kg
0.1ha(ヘクタール)	1ha(ヘクタール)	
10m×100m	100m×100m	

●1反の田で7~8俵(420~480kg)のお米が収穫できます。

エコファーマー

平成11年に制定された「持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律」にもとづき、たい肥などを使った土づくりと化学肥料・化学農薬の低減を一体的に行う農業者の愛称。各都道府県の知事が認定。三重県における水稲作物の導入指針は、①たい肥や緑肥(レンガ)を使用する。②化学肥料を通常の8割以下に減らす。③農薬使用回数を通常より減らす。など

みえの安心食料

三重県産の農産物が消費者の安全安心志向にこたえるための仕組みとして、地産地消ネットワークと三重県が協賛し平成14年に構築。特徴は、①化学農薬の削減(7割以下)からたい肥の使用など環境にやさしい生産。②ホームページから認証番号を使って生産者や生産方法などの情報を入手。③(財)三重県農林水産交流センターが厳しくチェック。

interview 丸山千枚田米

収穫が一番楽しいね

昔ながらの手作業で米づくりをしている千枚田保存会の喜田さんにお聞きしました。



9月中旬の稲刈り風景。ザクザクという、まるで何かのパーカッションのような、耳に心地良いイネを刈る音。稲穂が放つ香ばしい香り。秋の田んぼは、そこにいだけ満ちた幸せな気持ちになります。

も ともとは千枚田のオーナーで参加しています。丸3年かな。定年になって、もっと米作りに取り組みたいと紀和に移って保存会にも入ったんです。千枚田命です(笑)。

1,340枚の田が段々に広がるともんで、一枚一枚の田が小さい。そやさか大きな機械が田に入らんし、ほとんどが昔ながらの手作業やね。今ではめづらしい「畦そり・畦ぬり」という畔のメンテナンスも毎年するし、田植えや田の草とり、畦の草刈り、稲刈りまですべて手作業。高低差が100mもあるから大変ですよ。でもその分愛情がつまっています(笑)。

千枚田は山田やけど斜面が南西向いとって日照時間に恵まれてる。湧き水も豊富やし、なんといっても昼と夜の気温の差がはげしい。今年は台風でできなんだけど、ハサ掛けにするともミに養分が集まって、そりゃうまい米になるんですよ。



喜田俊生さん
丸山千枚田保存会
熊野市紀和町

400年前には2,240枚の田があったと記録される丸山千枚田は、20年前には530枚にまで減少。棚田の素晴らしい景観と稲作文化を残そうと平成5年に地元住民全員による保存会が結成。オーナー制度を導入。売上金は千枚田の保全活動費に充てられる。

尾呂志の米

風が棚田を吹き抜けていく

朝霧で有名な「さざり」の里、御浜町尾呂志地区のお米は昔からおいしいと評判。

尾呂志地区ってのは旧尾呂志村のこと。御浜町の4割ぐらいいかな。広い広い、人は少ないけど(笑)。昔はこの周辺が一番栄えったのが尾呂志やったんや。本宮へ行く道、浜から来る道...街道が交差しとるでね。大きな造り酒屋もあったんや。米も水も良かったんやろね。

尾呂志の米は昔からおいしいって言われてるねえ。陽がたつぷりで昼夜の温度差が大きい。水もきれいやし。それと世界遺産熊野古道の風伝峠から、ええ風が吹くんや。イネの間をザーッと風が吹き抜けていく。葉が揺れて夜露や虫を落としてくれる。風は何もかもにええ作用してくれるんや。

そやけど最近では過疎化で耕作放棄地も増えてきた。農地が荒れると地域の活力もなくなる。農地を守るとは地域を守ることや。ということで稲作農家グループ「尾呂志『夢』アグリ」を立ち上げたんです。尾呂志の米をもう一段階進化させるために、安心・安全な米を栽培するための決まりごとを作ってブランド化させる必要があるんやないかと。そうやって栽培した米「尾呂志夢アグリ米」が今年初めてできあがったんです。メンバー以外の農家さんにもどんどん参加してもらってね、みんなで一緒に尾呂志の米がブランド米として外へ広がってほしいなあと考えています。



9月中旬の稲刈り。「今年は春に水が少なく作業全般が遅くなった。もう40年つくってこもねえ、雨が多かっただけ少なかったり、暑かっただけ寒かったり。その時その時の気候条件見て、まったく同じ作り方をする年というのはいないかなあ。」と登元さん。

棕野茂さん・浦中佳男さん・辻本満哉さんにお聞きしました
尾呂志「夢」アグリ/御浜町尾呂志地区

御浜町尾呂志地区で水稲を営む中核的農業者11名によるグループ。水田約15haを耕す。環境にやさしい安心・安全の米づくりと新しい栽培技術を取得をしながら、農業振興による地域の活性化を目指している。メンバー全員がエコファーマー認定農業者。

紀宝の合鴨米

理想的な農法なんですよ

完全無農薬・有機肥料のアイガモ米を栽培している登立さんにお聞きしました。



7月上旬の田んぼ。グワァグワァと人を見と奪ってくる愛らしいアイガモ。一反あたり約10羽のカモを放ちます。

うちの子どもがみんなアトピーやっただけ、安全なものを食べさせたいという思いからアイガモ米を始めました。

完全無農薬、完全有機肥料でやっています。種もみの消毒は農薬を使わずお湯で消毒。レンガ草を撒いて春先花が咲いたところで土にすき込むとそれが肥料になる。農薬のほとんどの役割はカモがやってくれるんですよ。まず草を食べてくれます。カモが動き回ると水が濁って田んぼの土のところまで光が届きにくくなるでしょ、すると草が光合成できなくて抑制効果もある。それから稲につく虫。カモってのは虫が好物ですからね(笑)。フンは肥料になるし。そして、カモが田んぼを泳ぎ回ると、イネが丈夫になるんですよ。勢よくビューンと葉が立つんです。あと、カモが葉を揺らすでしょ、すると葉の上のついた夜露

が下に落ちる。露がいつまでものってるとね、いもち病というイネにとっておそろしい病気が発生してしまう。病気も防げる。だからもう、玄米食べるんやったら絶対これ(笑)。

(7月の取材の後、9月に台風12号が襲来。川が氾濫しアイガモ米も浸水被害を受けました。)刈り取ったばかりのアイガモ米をすべて水につけてしまいました。田んぼや用水路には泥がたまり、機械類もすべてダメに。非常にショックでしたが、なんとかして復田し、来年からも栽培していきたいです。



登元元吉さん
紀宝町有機農産米生産部会
紀宝町大塚

紀宝町出身。町会議員活動のかたわら代々続く田で自家用米を栽培。農協や農普及所と連携し紀宝産レンガ米の学校給食導入に力を入れた。平成7年「紀宝町有機無農薬米生産部会」設立。現在5件の農家とともに3haの田でアイガモ米を栽培。販売はJA三重南紀。

eat その土地でとれたお米で郷土料理を味わう



紀州名物さんま寿司

常連さんも太鼓判
地元の杉と松をふんだんに使用した道の駅内の食堂。年間を通して熊野市有馬の米農家と契約。精米したてのお米が全メニューで味わえます。さんま寿司は万人受けの味付けで食べやすい好評です。



取材協力/道の駅きのくに・熊野市飛鳥町大又
109-1 電話0597-84-129
2-8時~19時・無休



郷土のおばんざいづくし

つきたてのお米を野菜たっぷりの料理とともに
国道42号線沿いにある、農村女性が立ち上げた郷土料理バイキングのお店。米どころ御浜町尾呂志で栽培されたお米を使用しています。「農家さんがつきたてをもってきてくれるから、ますますおいしい(笑)」とスタッフの橋戸さん。



取材協力/ふるさと茶屋
おかげさんで・御浜町下木三軒屋 電話0597-2-4771
11時~5時・火休

brand 東紀州のお米

まるやまさんまいたまい 丸山千枚田米 昔ながらの手作業で育てられたあきたこまち。3,500円/5kg。販売:紀和町ふるさと公社。TEL 0597-97-0640	おろしゆめ 尾呂志夢アグリ米 今年初収穫。稲作グループの統一ブランド米。コシヒカリ。価格未定。問合せ:いついっばい。TEL 0597-94-1158	おろし 尾呂志の米 昔からおいしいと評判の御浜町尾呂志地区でとれた米。2,600円/5kg。販売:さざりの里。TEL 0597-94-1414ほか
減農薬 減化学肥料 ちょうしがわまい 銚子川米 清流銚子川の水で育ったコシヒカリ。今年初収穫。700円/1kg。販売:キャブinn海山。TEL 0597-33-0077	無農薬 いざなみ米 熊野市有馬町で栽培した古代米(黒米)。300円/130g。販売:熊野市駅前特産品館。TEL 0597-85-6018ほか	ほやほや 早場米 あきたこまち 紀宝町産。お盆に合わせて毎年8月上旬~9月半ばまで販売。販売:アコープくまの店。TEL 0597-89-2095ほか
無農薬 有機肥料 きほう あいがも米 アイガモ農法で栽培。今年度産は台風被害のため出荷不可。販売:アコープくまの店。TEL 0597-89-2095ほか	減農薬 有機肥料 ふうでんまい 風伝米 御浜町尾呂志地区でとれたコシヒカリ。2,800円/5kg。販売:アコープくまの店。TEL 0597-89-2095ほか	減農薬 有機肥料 きわまい 紀和米 熊野市紀和町でとれたコシヒカリ。2,300円/5kg。販売:アコープくまの店。TEL 0597-89-2095ほか
減農薬 有機肥料 さんさんまい 燦燦米 熊野市でとれたコシヒカリ。2,450円/5kg。販売:アコープくまの店。TEL 0597-89-2095ほか	無農薬 一般コシヒカリ 熊野市、御浜町、紀宝町でとれたコシヒカリ。2,150円/5kg。販売:アコープくまの店。TEL 0597-89-2095ほか	米粉 熊野市、御浜町、紀宝町産うるち米を使用。210円/300g。販売:アコープくまの店。TEL 0597-89-2095ほか

buy ここで買えます

産直品販売所
街道沿いにある直売所には近隣の農家さんがだしたお米が並びます。●撮影協力/さざり-16時半・御浜町上野616-2。TEL 0597-94-1414。8時~16時半。第2-4日曜休。

道の駅
東紀州地域内の道の駅でも近隣農家さんのお米が手に入ります。●撮影協力/道の駅アコープくまの店・御浜町阿田4926-5。TEL 0597-2-3600。9時~18時。無休。

JA 三重南紀ショップ
東紀州地域のお米が最もそろっているここ。量り売り。精米。玄米購入も可。●撮影協力/アコープくまの店・熊野市有馬町1368-1。TEL 0597-89-2095。9時~18時。無休。

他にも、喫茶杉の子 電話0597-47-5232 (紀北町)、太杉うどん店 電話0597-47-3997 (同)、うまし 電話0597-22-6764 (熊野市)、レストランなみずみ 電話0597-88-1800 (熊野市)、ゆはりや 電話0597-85-2292 (同)、蕎麦やまぐち 電話0597-89-0456 (同)、喫茶レストラン 電話0597-97-1180 (同)、さざり茶屋 電話0597-94-1417 (御浜町)、道の駅紀宝町ワミガ公園 レストラン 電話0735-33-0300 (紀宝町) などのお店でも東紀州のお米が味わえます。