

# 食卓に上るまで、ただいま待機中。

収穫を済ませた田んぼが広がる山口市南部。この時期の田んぼは静かにまどろんでいるようです。ところで、収穫したお米はどこに運ばれているのでしょうか。平成七年八月に竣工した「グレンプラザやまぐち」(J.A.山口中央南部地区カントリーエレベーター)で、道中係長にお話を伺いました。

「グレンプラザやまぐち」は、山口市南部で収穫された米と麦の乾燥・調製・貯蔵を行う施設。収穫されたお米はここに集められ、貯蔵されています。



カントリーエレベーターの最上部。この下でお米は待機中(上) グレンプラザ山口(右)



なかでも乾燥機(4基)はこの施設の目玉。「24」25%ある米の水分を十数時間かけて17%にまで落とし、翌日再び九時間ほど二次乾燥を行って15%、14%にまで落とします。こうやって、大量にしかもできるだけゆつくりと乾燥させることが、お米の品質を落とさないうためにはとても大事ななんです。」と道中係長。

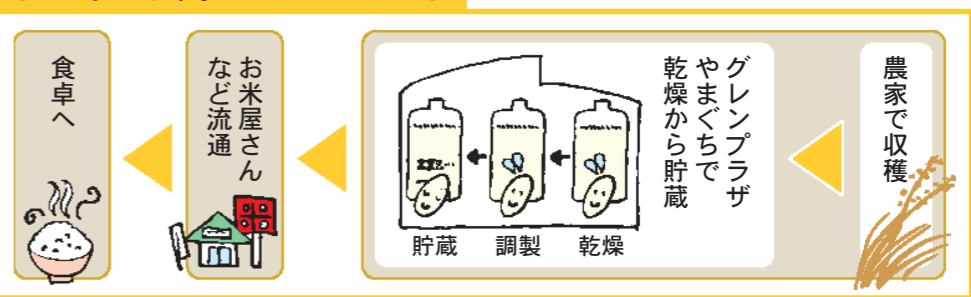
その後、お米はサイロで静かに出荷を待ちます。粉の温度が上昇したら別のサイロに移すなど、夏場の温度調整には特に気をつけています。出荷もオーダー制で、業者からの注文を受けてはじめて初搾作業が行われる仕組み。

こうして山口のお米は、県内各地や九州北部エリアに出荷されます。おいしいお米が食卓に上るまでには、こんな大変な道のりがあったのです。



取材中、笑顔で説明してくださったグレンプラザやまぐちの道中さん

## ●お米が食卓に上るまで●



冬の食べ物といえば、鍋物が主役。だけど冬が旬のものはそれだけじゃない。今回は収穫を終えて出番を待っている「お米」と、収穫まっさかりの「みかん」をクローズアップします。

## やまぐちの「旬!」冬編

### みかん 蜜柑



### おこめ



日本人の主食であるお米。山口ブランド米の中でも「晴るる」はコシヒカリとヤマホウシを交配した、山口県生まれのお米。ごはんがジャーに残った時は、ジャーでの保存は5時間が限度。それ以上は、①冷蔵庫で保存する。②冷凍庫で保存する。①の場合、2日間はもつ。冷ましたごはんを密封容器に入れ(又はラップで包む)、食べる時にお湯を少し加えてレンジで温めると、おいしく仕上がります。②ならざるを。あつあつのうちに小分けにし、ラップで包む。こうすると、解凍時の時間短縮と、熱が均一に伝わる。食べる時にレンジで解凍すればOK。

日本の代表的かんきつ類。ビタミンCが多いのはもちろんのこと、他の果物や野菜にはあまり含まれていないβ(ベータ)-クリプトキサンチンも多く含まれているので、発ガン抑制作用が期待できる。おいしいみかんの見分け方は、横から見た時に丸いものではなく、だ円形のもの。皮がぼろぼろとむける方がいい。また、1つのみかんに入る糖度はだいたい決まっていますので、できるだけ小ぶりのものを選び、甘みのぎょう縮されたものがみつけやすい。県内産地は、橋町、東和町、大島町、久賀町など。

## もう少しで、こたつでみかん。

作の年に、いつもより多めに花を落として量を調整するのは人間の作業です。こうした作業によって、サイズの揃ったみかんが収穫できるのはもちろん、翌年も花が咲くように木を追い込んでいくのです。「それでもちよつと無理をさせると、翌年は勝手に休んでしまうから、油断も隙もない(笑)と中山さんは笑います。



みかん栽培はベテラン中のベテラン、中山さん

「うちで作っているのは極早生の上野早生、早生の宮川早生、今の季節が大津4号で、その後中晩柑、ポンカン、伊予柑、デコポン。収穫は九月の下旬から三月まで。一・五ヘクタールある畑を夫婦二人でやっているから、品種を増やして収穫と出荷の時期をずらさないこともできないが手が回らないからね」と中山さん。最近みかんの木のオーナー制も始め、ファミリーを中心に好評だそうです。



今年も豊作のみかんがたくさん実っている

段々畑にたわわに実ったみかんが、海の青を背景にいつそう鮮やかで目に染みます。ここは周防大島。自然豊かな美しい島で、みかん栽培を続けて四十年という久賀町の中山さんを訪ねて、おいしいみかんを作る秘訣を伺いました。中山さんは久賀柑橘生産出荷組合の副組合長を務めていらっしゃいます。

おいしいみかんの秘訣はやはり、みかんの木との知恵くらべなのだそう。みかんには表作、裏作といって、花がよく咲く年とそうでない年があります。表



## ●蜜柑が食卓に上るまで●



**白菜 (はくさい)**  
冬が旬。寒くなると葉の糖分が増えておいしくなる。ビタミンCが多い。どんな料理にも合わせやすく、重宝する野菜。県内産地は福栄村・阿武町・岩国市など。

**蓮根 (れんこん)**  
秋から冬に出回る。主にでんぷん質だが、食物繊維やビタミンC、鉄分が豊富。いたみやすいので、早めに使い切ること。県内産地は岩国市・下関市・由宇町など。



## 知られざる農の常識①

みかんの剪定作業の難しさを中山さんは次のようにおっしゃいます。「人間がこつちに切ると、他の枝がすごい勢いで伸びてくることもある。みかんの木にも個性があって、一本一本の反応が違うんで、その辺は経験からくるカンだね。」  
おいしいみかんを作るためには太陽の光が不可欠。すべての実が美しく糖度が高くなければ商品として出荷できません。ここで枝の剪定作業が大切になってきます。どこから同じように光が射し込むように、枝の上下左右をバランスよく切っていきます。これが難しいのです。切りすぎると実が少なくなるし、切り方が足りないと品質が落ちてしまいます。  
中山さんは、夫婦二人という条件と作業性を考えて高さは二・五メートルくらいまで、代わりに横を広げるように剪定していらっしゃるとか。  
すべてのみかんが均等においしいことを要求される栽培農家のプロの技です。

**ブロッコリー (ぶろっこりー)**  
カロチン、鉄分、食物繊維が豊富で、特にビタミンCはレモンの約2倍もある緑黄色野菜。県内産地は萩市・山口市・宇部市・下関市など。

**葱 (ねぎ)**  
もともとは冬が旬野菜。寒さに当たると風味が増す。ねぎのにおいの元・硫化アリルはビタミンB1の吸収を助ける。県内産地は、下関市・小野田市・三隅町・防府市・宇部市など。

