

# 5年目の収穫をむかえた県産米「晴るる」。

阿武郡福栄村で栽培される山口ブランド米「晴るる」の栽培面積は約43ヘクタール。その一画のなだらかな山間に、金子良一さんの田んぼがありました。金子さんを訪れた9月初旬、たわわに実った「晴るる」の稲穂が黄金色に色つき、収穫のときを待っていました。すっきりと草を刈られた畦道には、アキアカネが飛び交い、田んぼからカエルがひよっこり顔を出したりします。こんな自然豊かな村で、「晴るる」は栽培されているのです。



黄金色のじゅうたんが一面に広がる。

では中山間地を中心に約2,000ヘクタールも栽培されています。年間を通して、金子さんがとりわけ気を遣う作業は肥料のタイミング。「まず基肥を入れた田んぼに苗を植えます。その後、稲の育ち具合を見ながら肥料をやる、そのタイミングが難しい。いつも生育時期にあった肥料を与えるように気をつけています。」

金子さんが所属する旭宮農組合では、コンバインや田植機などの大型機械を共同で購入し、作業計画を立てて田植えや稲刈りを行うのだとか。「計画に合わせて動くから、うちの田んぼを人が刈り入れしたり、よその田んぼで私が田植えをすることもありませんよ。」と金子さんは笑います。高齢化が進む農村では、組合の共同作業が美味しいお米の命運を握っていました。



畦道の草刈りも大切な作業のひとつ。



共同作業でお互いに協力し合うことが大事、と金子さん。



豊饒の秋がやってきました。すっかり高くなった青空にたわわに実った作物が収穫の時を待っています。今回は、福栄村から人気の山口ブランド米「晴るる」と、美東町特産・西条柿の話題です。



## 毛利元就がこよなく愛した西条柿。



収穫どきの西条柿が秋空に映える。

西条柿をこ存じですか？かの毛利元就の好物で、彼の所領のあった中国地方一円に今も残る珍しい柿です。果実に4つの切れ込みがあり、味はとろけるような舌触りと濃厚な甘みが特徴で、山口県では美祿郡美東町などで栽培されています。松井寿行さんの柿園では、大きな葉に守られるようにして西条柿が育っています。松井さんが西条柿の栽培を始めたのは平成元年の減反政策がきっかけで、2.1ヘクタールの水田の約半分を思いきって柿園に変えられました。

西条柿栽培の先輩格にあたる鳥取県八頭郡八東町の先生に教えを乞い、本格的な柿栽培が始まりました。元々、植木職人として活躍していた松井さんにとって果樹の栽培はお手もの。低樹高栽培という低い位置で収穫できる方法を提案したのも松井さんで、これは美東町の柿栽培の基本になっています。「今年の柿は美味しいかどうかとよく聞かれるが、プロとしてはいって美味しくのが当たり前。もともと適地適作の作物だし、状況に合わせて独自の工夫をするから」と松井さん。大切に大切に育てられた西条柿。今年も、あの上質な肉質と上質な甘さをぜひ味わいたいです。



「これは出来がいい」と教えてくれる松井さん。



西条柿について笑顔で語る中にもプロとしての厳しさがうかがえる。

### ●西条柿が食卓に上るまで●

農家で収穫  
収穫時はまだ緑色のまま。

出荷  
この時期にのみ、なる柿が...

食卓へ  
甘くておいしい西条柿が味わえます。

柿にはカロチン、ビタミンCが豊富に含まれ、めざましい細菌に対する抵抗力をつくる副腎皮質ホルモンを分泌し、粘液を増強するなどの作用がある。選ぶときは皮に張りつやがあり、少しがたがたのものを、干し柿は、白い粉がたくたくついて果肉に5弾力のあるものを。また、柿の葉にもビタミンCが豊富にあるので、日干しにしてお茶にする。よい。(柿の葉大さじ1杯に対して水3カップで煮出す。)

お米を精米するときに取り除かれる米ぬかにはほとんどは食べられないパワーを持っている。食物せんい、ミネラル、ビタミンが多く含まれているので、ぬかが残ればもちろん、ハンバーグやヨーグルトなどに混ぜて食べるとよい。また、さらし布で作った袋に米ぬかと詰めた「米ぬか袋」で体を洗うと、肌の汚れを落とすだけでなく、ビタミンの働きでシミ予防にもなる。袋から汁が出なくなったら、取りかえ時期。

### 知られざる農の常識④

山口県で最も「晴るる」の生産量が多い美祿市や美東町の地域。JA山口美祿では、生産者の顔が見える安心で安全なお米を、いつも変わらない美味しさで提供できるように、「晴るる」の生産に「5つの約束」を掲げて生産しています。

「5つの約束」を守る生産者のみなさんは、部会として組織化し、講習会や研修会の開催などを行っています。また、自信を持って勧められるお米であることを表すために、

生産者それぞれの栽培記録台帳(使用している農薬や肥料、管理の状況、生産者の名前などを記載していくもの)もつくっています。徹底した指導のもとに栽培方法を統一することで、お米の品質が均質化している上に、おいしいお米ができるのです。

生産者が一丸となって取り組み、消費者の笑顔を思い浮かべながら大切に育てられている「晴るる」。こうした見えない努力から生まれた「安心で安全なおいしい晴るる」が、今年もみなさんの食卓に届くことできるよう。

#### 晴るるの生産「5つの約束」

- 約束1 秋鋤すきと土壌改良資材投入で土づくり**  
収穫後の水田に堆肥、ミネラルG(微量成分の補給をすき込んで、来年の米づくりに備えた土づくりを行います。)
- 約束2 薄播きと細植で健康づくり**  
田植えの時に1株の3本植えとして健康な稲を育てます。
- 約束3 田植え期間限定で1等米づくり**  
田植えの時期を5月20〜30日に定めて稲の育成を揃え、最高品質の1等米を作ります。
- 約束4 穂肥限定で良食味値米づくり**  
施肥をほ場ごとに指導し、おいしい米を作ります。
- 約束5 プライムスター・カントリー利用で最適な乾燥方法(除湿乾燥)で、品質の優れたブランド米を作ります。**

<h4>葡萄(ぶどう)</h4> <p>粉のふいたものが新鮮。主な成分は糖質で、ブドウ糖がたっぷり入っており、食べるとすぐにエネルギー源となる。冷蔵庫などで冷やすと糖分が消費してすっぱくなるので、食べる前に冷やすのがポイント。</p>	<h4>梨(なし)</h4> <p>青なしと赤なしに大きく分けられるなし。果汁はエネルギー源となる果糖を多く含み、解熱作用がある。なし独特の歯ごたえ・ペントザンという細胞は腸を刺激し、活発に働くようにサポートしてくれる。</p>	<h4>栗(くり)</h4> <p>比較的日照時間が長いので甘く実る山口県のくり。その中でも美和町の岸根栗は山口県原産で、10月中旬から旬。大粒の晩性種で比較的保存期間が長く保てる。栗の保存は、長期保存は皮をむいて冷凍庫で。短期ならポリ袋に入れて冷蔵庫で保存。</p>	<h4>林檎(りんご)</h4> <p>山口県は本州最南端のりんご産地。ペクチンやセルロースなどの食物繊維、食物の消化・吸収・燃焼を助けるカリウム、消炎効果のリンゴ酸も多い。栄養素は果肉と皮との間に多く含まれるので、よく洗って皮ごと食べるとよい。</p>
---	--	--	---