

生産者に直撃インタビュー！

〈農のチャレンジャー三瓶隆一さんの巻〉

採れたての新米がドン！積み上げられた、三瓶さんの新しい作業場におじゃました。

三瓶さんの作る米は、驚くなかれ、なんと8種類！！

ひとめぼれ、コシヒカリ、つやひめ、ササニシキに宮城の新品種の東北194号、もち米、飼料用のまなむすめホールクロップ。これだけの多種類栽培なので、種もみの袋を色分けしたり、育苗や田植えの際も、品種管理に神経を使う。「どういうものかは、作ってみななければわからない」という三瓶さんは、新品種にも果敢に挑戦せいでいる、まさしく農のチャレンジャーだ。



三瓶さんは、直売所の魅力をこんな風に語ってくれた。

「仙台のお客さんに試食を出すと、全然違うといわれるんだよ。数日かかってしまう一般の流通と違って、直売所の野菜は本当にうまいよ。なんといっても、新鮮さが違うからね」。

なるほど！農家は、採れたての農産物の旨みを、良く知っている。

さらに三瓶さんは、「消費者の人とのコミュニケーションも楽しみなんだよ」という。自分の生産したものに美味しいという反応が返ってくること、そのみかえりとして収入となることに、農家としての手ごたえを感じるという。

「規格でがんじがらめになる流通品と違って、多少不揃いでも味の良いものがあることも、お客さんに知ってほしい。そのためにも、小ロット多品目で、お客さんにも楽しんでもらうことを目指しているんだよ」

その言葉通り、三瓶さんは、米のほかに、イチゴやブドウ、激辛のハバネロのような珍しい野菜なども直売所で販売している。

多品目と新品種に挑戦し、農を楽しむ三瓶さんの自慢のお米を、ぜひお楽しみあれ！

取材：どじょう