

生産者に直撃インタビュー！

〈武久米（たけひさまい）の巻〉

10月、赤とんぼが飛ぶ、佐藤武久さんの田んぼに、おじゃました。武久さんは、山間部の5か所に、5haの水田を耕作している。

起伏の大きい土地での米作りは、並大抵の苦勞ではない。「とにかく山の斜面の草刈りが大変」という。7月の炎天下に、延々と草刈りが続く。[午前、午後で、ペットボトル2ℓの水を飲み干してしまうんだ]まさに、汗を滝のように流しての作業だ。



秋になっても田の草刈りは続く。

「近年、イノシシの被害がひどく、めぐらした電柵は総延長3.3km。草への漏電を防ぐため、4日おきの草刈りが欠かせないんだ」

それでも、山間部ならではの喜びも大きい。

「なんといっても、水がきれいだね。蛍の舞う田んぼでコメ作りをしているんだよ」

想像するだけでも美しい光景だ。

米作りの匠が作った(武久米)は、コシヒカリとつや姫の2品種。

「つや姫は、あっさりとしてつぶ立ちが良い」「コシヒカリはご飯の炊き方ひとつで、幾重にも変身する」というから楽しみだ。

武久さんは、手塩にかけた米を美味しく食べてもらいたいと、米の食味鑑定士の資格も取得した。

伝授してもらった、ご飯を炊く時のコツは…。

「米は、さっとすすいで5回！これで、粘りが米粒をおいしくコーティングしてくれるよ」なるほど！皆様もお試しあれ！

取材：どじょう