



コンクールで三年連続受賞

和仁農園の「コシヒカリ」黄金の煌き

そのおいしさで、すでに高い評価をいただいている和仁農園のお米が、またも大きな実績を獲得しました。昨年、福島県の日栄村にて行われた「米・食味分析鑑定コンクール」で、和仁農園の「コシヒカリ」が、総合部門において特別優秀賞を受賞を果たしました。

和仁農園の「コシヒカリ」は、同コンテストにて、前回、前々回と、続けて賞を獲得しており、今回の受賞を合わせると、これで通算三度目の栄誉を賜ったこととなります。この輝かしい実績は、和仁農園スタッフ全員が持つ、農業に対する深い愛情と、郷土の自然を守り育てたいという意気込みが、お米の味として結実した成果だといえるかもしれません。

米・食味分析鑑定コンクールは、お米のソムリエと呼ばれる、米・食味鑑定士協会が主宰する、極めて権威あるお米の競技会で、今回の出品数は2851点にも上りました。そのなかで、賞の対象としてノミネートされる米は、たった40点に過ぎないのです。

今回の栄えある受賞は、単にお米の味覚の高さが認知されただけでなく、農地という「生き物」をいかに育てていくか、といった、和仁農園がいままで行ってきた目に見えない地道な努力も、評価されたといえるでしょう。



そんなおいしいお米を作る和仁農園は、農地や農法からこだわっています。環境の保護や、食の安全が重要視される今、農業の現場を体験してみたいと考える方々は、決して少なくありません。

和仁農園では、こうしたみなさんの要望に応えるべく、貴重な農業体験を昨年より始めています。

奥飛騨の豊かな自然のなかで おいしいお米が生まれる過程を 実際に体験する。

農業体験



収穫祭と名付けられたこのイベントが行われたのは、昨年の10月11日。参加者は、和仁農園が募っている「田んぼふれあい制度」にご加入いただいているみなさんをはじめ、多岐にわたりました。折しも、当日は好天に恵まれ、外での作業にはまさに絶好の日となりました。そんな秋の澄んだ青空のもと、和仁農園のスタッフの手ほどきによって、一連の収穫作業を皆で体験することとなりました。

ここで、参加者スタッフともに、まずは人力稲刈りを体験することに。鎌を手に昔ながらの方法で、黄色く色づいた

稲を丁寧に刈り取っていき、手間のかかる作業ですが、大地からの恩恵を直接、自分の手で収穫する喜びは、また格別のものがあります。その一方で、大型の機械を使った稲刈り作業も併せて行われました。この作業はお子さんに大好評。「本物のコンバインに乗ることができて、とってもうれしかった」と、参加した男の子のひとは、歓喜に表情をほころばせました。

その後は、昔ながらのお米の乾燥法で、

ある、はさがけ乾燥を実際に体験。はさと呼ばれる干しざおを田んぼのなかに組み、刈り取ったお米を順に掛けていきます。昔懐かしい実りの秋の光景が、形作られていきます。その光景を見た参加者のひとは、「作業も楽しいが、この風景を眺めることもまた楽しい。それに、実際に田んぼという現場に来たことで、お米のありがたさを再認識した」と、感慨深げに息を弾ませていました。

そうした作業を終える頃には、ちょうど昼食に。ここで、あらかじめ用意されていた和仁農園の新米ご飯が振る舞われました。ご飯には梅干しが添えられ、おかずは、キノコの入った団子汁や、こも豆腐、かぼちゃ煮

作業も楽しいが、この風景を眺めることもまた楽しい。



などが出されました。極めてシンプルなものですが、こうした素材な料理こそが、お米の本来の味を最大限に引き立てるのです。実際、この昼食は、みなさんから大絶賛を受け、とくに、つやつやとした炊き立てのお米の味には、誰もが、感嘆の声をあげていました。お米のほんとうの味をみなさんに知っていただくこの瞬間は、私たち和仁農園のスタッフにとって最も誇らしく、そして嬉しい、まさに至福の時です。

さて、午後からは、乾燥機を通して出てくるお米を袋詰めする作業に入ります。初すり、精米、無洗米処理、色彩選別、計量、そして袋詰めといった、一連の作業を行い、お米が作られる工程を、ひととおり、経験することとなります。