特集 福島米 販売レポート

福島米を応援！JAあいづ産コシヒカリの「ほどよい粘りと甘さ」をアピールしたい

川越市の老舗・金子商店の3代目の金子真人さん。JAあいづ産特別栽培米コシヒカリを取り扱い、福島米を応援

埼玉県川越市内に店舗を構える㈱金子商店（川越市宮下町1-1目）は、創業71年の老舗の米穀小売店。第16回優良米穀小売店全国コンクールの受賞店でもある。

同店の3代目にあたる金子真人さん（34）は、「五ツ星お米マイスター」の資格を持ち、昨年から引き続き今年も大手食品メーカーからおかずに合うブレンド米作りを依頼された。

「当店で取り扱う米は、全農系統からの米が基本。一般の消費者は精米の見た目も重視するので、検査が確かであり品質的にも優れている全農系統の米は、安心して使える」と金子さんは話す。

同店では、JAあいづ産の特別栽培米コシヒカリを平成18年産から取り扱っている。これについて金子さんは次のように説明する。

「会津コシヒカリには、新潟コシヒカリにない『味と感』がある。食の多様化が進む現在、ほどよい粘りと甘味のある会津コシヒカリの良さを、もっと消費者にアピールしたい。福島県は良食味米の産地。福島米をぜひとも応援していきたい」

同店の会津コシヒカリは、オリジナルの紙袋に入れて「福島コシヒカリ」として、店内に並べられている。米袋のデザインは、川越市のシンボルの「時の鐘」が描かれている。

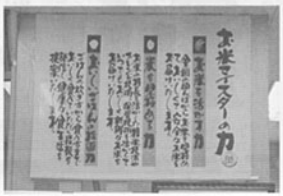
「福島県、特に会津地方は、その土壌や気候風土に、良食味米を生産できる十分な条件を備えている。現在の米づくりは、密植を行いたくさんの米を穫るという農法が主流。しかし、たくさんの米を収穫しても、米価は下がる一方にある。それなら、生産者はどうすればよいのか」

「会津地方には、江戸時代末に書かれた農業技術書『会津農書』（注）がある。そこには、冬場、田んぼに水を入れることを勧めている。有機質の多い水を田に入れて、水棲生物や微生物を育み、環境をよくして良食味米を穫る。これに、稲が丈夫に育つ疎植などを組み合わせる。福島県産米作りの環境が整っている。福島県は、このような昔ながらの環境再生型の農法で高品質・良食味米を生産してほしい。収量は多少減るかもしれないが、このような方法で栽培した米を、新潟コシヒカリとは異なる、福島県らしいブランド米として、会津地方のみならず、福島県全体に栽培の輪を広げてほしい」と金子さんは提案している。

（注）佐瀬与次右衛門が著した江戸時代の農書。上中下3巻のおよそ6万語におよぶ。当時の会津地方の農業技術・経営・行事などについてまとめたもの。「冬水をかよ岡田へごみ（有機質）たまり、主もくさりて（団粒化？）能事そかし」とある。

上はJAあいづの特別栽培米コシヒカリ。右は壁に「五ツ星お米マイスター」であることをアピール

埼玉県川越市の金子商店



「五ツ星お米マイスター」を説明する店内に貼られたポスター

店内のコメ、デザインは川越市のシンボル「時の鐘」