

作る。



つくばみらい市には、美味しいお米を作っている生産者がたくさんいます。ここでは、昨年度に開催した「第3回つくばみらい市米コンテスト」で最優秀賞に輝いた染谷さん取材しました。

「ウチは先祖代々お米を作ってたから、子どものころから田植えとかは日常的に手伝っていたね」。先代からお米作りを引き継いで10年になる染谷さんは、消防署に勤める傍ら、休日はお米作りに励んでいる。休む時間がなくて大変に思われるが、「始めは大変だったけど、今じゃすっかり慣れちゃったよ」と話す。

第1回つくばみらい市米コンテストの際、近所の農家さんが出品すると聞いて「俺も出品してみようかな」と思ったのが、米コンテストに臨むきっかけだった。昨年度の第3回では見事、最優秀賞に輝いたが、まさか最優秀賞を獲得するとは思っていなかったそうだ。



▲コンテストの順位は、食味値審査に加え、米・食味鑑定士を含む16人の審査員による食味官能審査を経て決定している。

取手中、「よかったら食べてみてよ」と、染谷さんが育てたお米の塩むすびを頂いた。粒がしっかりと立っていて、お米の旨み・甘みがはっきり感じられる、最優秀賞も納得の塩むすびだった。

第1回の食味値は『83.0』と高スコアだったが、惜しくも受賞には至らなかった。第2回は多忙で出品できなかったが、昨年の第3回で最優秀賞に輝いたコシヒカリの食味値は『83.8』を記録。

取材中、「よかったら食べてみてよ」と、染谷さんが育てたお米の塩むすびを頂いた。

美味しいお米作りの秘訣は何なのか。聞くと、「特別なことは何もしていないんだよね」と笑う。「強いて言えば水田管理かな。田植えが終わったら、仕事で疲れていたり雨が降ったりしていても、毎日田んぼを見回ってたなあ」。

今は、田植えに備えて育苗ハウスで苗を育てている染谷さん。育苗ハウスに案内してもらくと、「温度管理が難しいんだよね。油断するとすぐにダメになっちゃうから、温度計を毎日何回もチェックしてるよ」と、その大変さを話してくれた。



▲ハウス内では、種もみに水分を吸収させる「浸種」も。浸種時間は水温に大きく左右される。

『特別なことは何もしていない』と笑いながらも、お米作りについて熱心に語るその姿からは、お米作りに懸ける情熱が垣間見えていた。

最優秀賞に輝き、お米の評判は以前にも増して良くなったそうだ。「親戚の人にお米をあげると『凄い美味しい』『どうやったらこんな美味しい米が作れるんだ』って喜ばれるんだよね」そんな声が、お米作りのモチベーションにもつながっていると話す。

来年度、市内で開催する『米・食味分析鑑定コンクール：国際大会』（詳しくは9ページ）にも出品を考えているとのこと。「せっかく最優秀賞を獲得したから、国際大会でも上位を目指したいね」と意気込んだ。