

地域一体で育てたブランド米の物語

～ JA江刺「江刺金札米」～



レポーター

JA 岩手県中央会キャラクター
「にぎったくん」のご紹介

お米パワーで年中元気な純情小学校 4 年生。学校では給食がいちばんの楽しみ。勉強はあまり得意じゃないけれど、算数は大好き。特技は坂道を転がること。あちこち転がり、走り回って、たくさんの生産者さんに会いに行きます！



元気な生産者 高橋貞信さん

JA 江刺稲作部会の部会長を務めて今年で 10 年目。管内 10 地区の代表者が集まる役員会では、意見交換を活性化し、連携強化に力を入れている。米とりんごを生産する農家の 17 代目にあたり、サラリーマン生活を経て、平成 15 年から専業となる。



「特別栽培米」って どんな栽培方法なの？

奥州市江刺の高橋貞信さんの田んぼでは、黄金色の稲穂が風に揺られ、収穫の時を待っていました。

「ここで作っているのは、特別栽培のひとめぼれ。私たち江刺の生産者が一生懸命に育てたこのお米を、JA 江刺では『江刺金札米』の名前で販売しているんだよ。もうすぐ新米を皆さんのところへ届けることができるから、楽しみに待っていてほしいなあ。」

田んぼを見つめながら、そう話す高橋さんは、JA 江刺稲作部会の部会長。稲作部会員は現在 2,460 名で、今年は 19 万俵を出荷する予定です。

ところで、高橋さんが言う「特別栽培米」って、どんな栽培方法なんだろう？

「その地域で一般的に行われている栽培方法を慣行栽培（かんこうさいばい）と言うんだけど、特別栽培というのは農薬と化学肥料を慣行の半分以下に減らして栽培したものな

んだ。江刺の生産者は、安全・安心で食味のいいお米を皆さんに届けるため、平成 16 年から特別栽培米に取り組んでいるんだよ」

農薬と化学肥料を半分に減らしてしまったら、雑草や病気や虫からお米を守るのがたいへんそう。たくさんの手間をかけなければいけないんだろなあ。

「手間も技術も必要だよ。でも、一番苦労したのは、食味を安定させることだったね。特別栽培米を始めた頃はおいしいお米ができなくてね、味を戻すまでに 3 年ぐらいかかったんだよ。特別栽培米は安全・安心のアピールになるけれども、『江刺金札米』は、おいしさも兼ねていないと消費者が許してくれないからね」





おいしいお米を作るため 地道な努力と挑戦の毎日

田んぼは土づくりが大事だと農家の人はよく言うけれど、高橋さんはどんな工夫をしているのかな。

「江刺は北上川の東側に位置し、肥沃な大地が広がる稲作には適した土地柄。恵まれた自然条件に加えて、有機質の完熟堆肥を施用して、土の持つ力を引き出すようにしているんだよ。江刺地域は昭和30年代から黒毛和牛の子牛の生産拠点になっていて、堆肥を稲作に活用する地域循環型農業が浸透しているんだ。JA江刺では管内から出た牛糞から堆肥を作っていて、うちではその堆肥を使っているんだよ」

ほかに、高橋さんが米作りでこだわっていることは？

「基本の管理をしっかりやることだね。代掻きを丁寧にやる、毎日田んぼに行き、水管理をする。当たり前のことをきちんとやるのが、こだわりになるのかな」

恵まれた自然環境と生産者の地道な努力が、おいしいお米を作るんだね。

「『江刺金札米』は地域が一丸となって作るものだから、生産基準を徹底させることも大切。毎年、すべての生産者にポスター型の栽培暦を配布して、栽培方法を再確認してもらうようにしているんだ。それから、栽培履歴の記帳ももれなく行うようにして、安全・安心なお米づくりを常に意識しているんだよ」

「江刺金札米」の名前を付けるからには、責任と自信を持って売れるお米でなければいけないということなんだね。





最初は「赤札」だった!? 「江刺金札米」の名前の由来

「江刺金札米」の始まりは、大正時代。当時、岩手は冷涼な気候のせいで、おいしいお米が作れなかったけれども、江刺ではいち早く新品種を導入して、江刺郡農会の指導のもと、農家が一体となって米作りに取り組んだんだって。そのお米が中央市場で最高の値をつけて、江刺は良質なお米の産地として知られるようになったんだ。江刺郡農会では「味のよい岩手江刺米」の赤札を米俵に付けて出荷したため、それが「江刺赤札米」と呼ばれて有名になり、似たような札を付ける地方米が続出。昭和5年からは岩手県穀物検査所の許可を得て、金札を付けて出荷することにし、これが「江刺金札米」の名前に繋がったんだよ。

「でも、ひとめぼれが主流になったのは、平成5年の大冷害の後なんだ。それまでは、ほとんどがササニシキだったんだよ」と高橋さん。冷害の年、ササニシキは収量が落ち、味も良くなかったのに対し、平成3年から作付けが始まったひとめぼれは冷害の影響をそれほど受けなかったため、ほとんどの農家がひとめぼれだけを作付するようになったんだって。

そのひとめぼれは、日本穀物検定協会の米の食味ランキングで最高位の「特A」を、平成6年から通算で22回も獲得。こうした評価は、それぞれの生産者が高い技術と意欲を持っていて、初めて得られるもの。JA江刺では、全生産者を対象にお米の食味・品質調査を実施して、その結果をフィードバックしているんだって。「食味値やタンパク含有率、水分などの項目について数値を出し、S・A・B・Cの4段階で評価されるんだけど、評価が良くない項目があると、何が原因か気になるよね」と高橋さん。ほくたちが学校でもらう通信簿みたい。こうやって、生産者一人ひとりのやる気を刺激して、総合力を高めているんだね。



JA江刺の広報担当、小菅さんが試食

特別栽培米で、食味の良さを兼ね備えているのが、「江刺金札米」の大きな特徴です。米をおかずに、米を食べる！そんな表現も冗談にならないほど、おいしいお米です！

大正十四年二月、江刺郡農会は、江刺米の東京市場進出を企図し、東京市深川正米市場に試食用見本米を送付、最高の格付相場をからず、一躍江刺米の優秀さを、中央市場に示したのです。

自信を得た江刺農会は、移出米は良質米のみと定の脱穀にも取引先を限定する程の細心の留意がなされ、大正十四年四月十八日から東京市場直移出を続けました。

この移出依米に「味のよい岩手江刺米」江刺郡農会マークを表した赤札を付け出荷、深川市場、東京市場において「江刺赤札米」として名を上げたのです。

その後昭和五年四月移出依米（赤札一俵）に大星様の肖像を抱入し、販路開拓に努めたのです。

以来「金札米」は、世と風靡し、江刺良質米の代名詞となったのです。

江刺金札米の由来

岩手江刺農業協同組合

生産者とJAがタッグを組み おいしく新鮮なお米を食卓へ

おいしいお米を全国の食卓に届けるため、JA江刺が工夫していることはまだあるよ。一つは、収穫されたお米を、その土地で精米する「産地精米」。荷受けから販売までの過程を同じ施設内で行っていて、出荷直前に精米するので、鮮度抜群で風味豊か。さらに、「冬眠密着包装(パック米)」により、精米したての味と香りを長く保つことができるんだって。

「パック米は、無臭・無害の炭酸ガスをお米と一緒に封入することで、炭酸ガスがお米の組織に吸着され、冬眠密着状態になるという仕組み。江刺では、昭和48年に全国初の「冬眠密着包装」施設を作り、パック米の販売を始めたんだよ」

お米の栽培だけでなく、付加価値を高める商品づくりにまでこだわっているのはすごいなあ。



新米が何よりのごちそう お米パワーを体感しよう

高橋さんからいろいろなお話を聞いて、江刺金札米が安全・安心な理由や、おいしさの秘密がよくわかった。あとは、味を確かめてみるだけ。

「そうだね、ぜひ食べてほしいね。江刺のお米はおいしい！これは自信を持って言えるよ。旅先でいつもと違うお米を食べた時に、違いがよく分かるんだ。米作りの先輩たちからは、『旅行に行く時には、よその米では満足できず、自分が作った米を持っていった』なんて話もよく聞いたもんだよ」

おいしいお米を、さらにおいしく味わうために、お米農家さんおすすめの食べ方をぜひ教えてください！

「お米は強い火力で炊くとおいしくなるよね。あとは、水加減。人それぞれ好みがあるだろうから、それに合わせて。自分はちょっと軟らかめが好きかな。そして、何と言っても新米だよ。新米をそのまま食べるのが一番だね」

待ちに待った江刺金札米の新米。皆さんもたくさん食べて、お米パワーを体感してくださいね！



JA江刺

営農推進部 米穀課 佐藤歩さん

生産者の長年にわたる努力の積み重ねが、「江刺金札米」の現在の評価を築き上げました。JAとしても、さらにいいものを消費者に届けられるよう取り組んでいきます。

JAいわてグループ

File5 いわたの元気な生産者は？

盛岡市でりんごを栽培している北田健さんに登場していただきます。特別栽培りんごの生産・販売に取り組んでいるJAいわて中央。生産者さんの様々な工夫をレポートします。