「アヒルも食べぬ」岩手県産米

明治末期から大正10（1921）年ごろ、中央市場での岩手県産米の評価は極めて悪いものでした。東京市場での価格も全国最下位で、「アヒルも食べぬ」と酷評する人もいたそうです。

当時栽培していたコメは、米質があまり良くなく、病害・冷害にかかりやすい品種でした。そのため江刺の農家は、優秀な品種の登場を心待ちにしていたのです。

江刺金札米の起源

「江刺金札米」の歴史は大正10年までさかのぼります。この年、秋田県の農業試験場で新しいコメの品種が誕生しました。誕生したコメは病害・冷害に強く、品質や味、収穫量ともに優れていているのが特徴で、これまで栽培していたコメより優秀なものでした。この品種は後に「陸羽132号」と命名されることになります。

江刺では江刺郡農会・小澤懐徳会長の指導の下、大正10年から栽培に着手しました。当時県内で前例がなかった、各農家で作られたコメを一つにまとめて出荷する「共同販売」も導入。先人たちは、地域一丸となって米作りに真摯に向き合ったのです。

数年間にわたる努力の結果、品質の良い米を安定的に収穫できるようになりました。また、県内が凶作だった年も、江刺米は他地域と比較して減収がなく、豊凶の差がないことも確認されました。

全国一の評価を受けた江刺米

その後、江刺米は全国へと出荷されます。大正13（1924）年、江刺産陸羽132号が各地の俵米品評会で優勝を独占。東北や北陸地方で「江刺」の名が知れ渡るようになりました。

各地で高い評価を受けたことが自信につながり、翌年2月には、過去に酷評を受けた東京市場へ試食用の見本米を送付。その結果、「申し分なき出来栄えなり」と最高の評価を受けました。その後、江刺産米は当時の日本最高価格となる一石（150kg）当たり41円50銭で販売され、良質米産地「江刺」の名を中央市場にとどろかせました。

「赤札」から「金札」へ

江刺米が日本一の評価を受けたことで、全国からの岩手県産米全体の評価も向上しました。その後江刺では、「品質の良い岩手江刺米」と一目で分かるよう、「赤札」を付けて出荷するようになります。市場では「江刺赤札米」と呼ばれ、全国でも有名になりました。

ところが、江刺米の名声が高まるにつれて、類似の偽札を付ける地方米が続出。江刺米の人気に便乗する動きが全国で見られるようになったのです。

その対策として、昭和5（1930）年、岩手県穀物検査所の許可を得て「赤札」から「金札」へ変更。こうして「江刺金札米」が誕生しました。当時の金札米は、出荷する貨車の中の1俵に金粉を塗った大黒様の鋳像が入っており、これが取引業者から評判となりました。

第二次世界大戦と米作りへの情熱

昭和16（1941）年、第二次世界大戦が勃発すると、翌年から「食糧管理法」が制定されました。これは戦時下で食糧確保が重要視されることから、国が米の管理や取り扱いをする内容でした。これが原因で米の自由な販売が不可能となり、江刺金札米は徐々に市場から姿を消していったのです。

しかし、この苦しい状況下でも、江刺の人々は米作りへの情熱を途絶えさせることはありませんでした。機械の導入による農業の効率化に努めたほか、当時全国で3番目の規模を誇るカントリーエレベーターの建設にも着手。

江刺の人々は「より質の良い、よりおいしい米作り」をモットーに、消費者においしいコメを届けるための努力をし続けました。

1

2

3

戦前の金札米復活に向かって――

昭和44（1969）年、「自主流通米制度」が施行されたことで、価格設定が政府ではなく、政府に指定を受けた集荷業者と卸売業者の交渉により決定されるようになりました。

「良いお米は高く売れる――」。江刺の農家は、戦前の江刺金札米を復活させるべく奮起します。

昭和48（1973）年には全国初の「冬眠密着包装」施設を造り、パック米の販売を開始。封入時に米と炭酸ガスを一緒にしてコメを冬眠状態にすることで、精米したての味と香りを長持ちできるようになりました。

そして翌年から戦後初めて「江刺金札米」のネーミングと大黒様の商標を使用し、名古屋を中心に江刺金札米を販売。見事に復活を果たしました。

その後もさらなる品質向上とPR活動を積極的に実施。昭和59（1984）年には神奈川県の正米市場で、当時の日本最高価格となる60kg当たり2万3500円で取り引きされ、江刺金札米は再び日本一となりました。

「江刺金札米」のこだわり

江刺金札米はそのほとんどが「特別栽培米」で占められています。「特別栽培」とは、農薬と化学肥料を通常の半分以下にして栽培されたものをいい、丹精込めて作られた江刺金札米は、現在も全国で高い評価を得ています。

また、収穫されたお米をその土地で精米する「産地精米」が行われています。荷受けから精米、出荷までの一連の流れを同じ施設内で行っているので、鮮度が保たれ、風味が豊かです。

長年にわたる先人の惜しみない情熱と、農家の人たちの努力の積み重ねにより、現在の江刺金札米があります。奥州の地で育まれ、たくさんの思いが詰まった江刺金札米は、安全・安心でおいしい、全国に誇るブランド米です。皆さんに愛され、育まれ、この先も途絶えることなく続いていくでしょう。

4

5

江刺甚句踊りにみる金札米

200年以上の歴史があるといわれている「江刺甚句踊り」。時代によって歌詞や踊りも変化していきました。現在の歌詞には、江刺が育んだ金札米の描写が込められています。

『甚句踊りの　江刺の里は
　味がじまんの　アリャ米どころ――』

踊りにも米産地ならではの振り付けが含まれていて、この先も江刺甚句踊りは、金札米の歴史と共に後世へと踊り継がれていきます。

米の豊作を喜び、米俵を担いで米蔵へ運ぶ

金色に輝く稲穂が風に揺れる様子を体現

1「陸羽132号」の栽培普及に努めた小澤懐徳の像（江刺・愛村公園）
2昭和5年から出荷時に付けられていた金札のレプリカ
3今年6月に発見された昭和初期ころに俵の中に入れられていた大黒様
4昭和40年に整備された現・江刺西部カントリーエレベーター
5江刺金札米百周年を記念してつくられた新パッケージ。長年の歴史が詰まった高級感のあるデザイン