

Key Parson Interview II

江刺金札米は 東京でも高評価 店の人気商品です

長年江刺金札米を東京のごはん専門店提供
（有）田んぼ 代表取締役

岡野 真吾 さん（56）＝東京都渋谷区＝



金色に輝く稲穂を背景に
笑顔を見せる真吾さん

くJ/A江刺に直談判し、平成18年に初めて江刺を訪れました。そこで地域一丸で米作りをする江刺の情熱や人柄に触れ、とても感動しました。

提供のお米は全国の品種3〜4種類を1年単位で出していますが、江刺金札米は20年以上提供している人気商品です。また、店頭でそれらのお米を同じ値段で販売しています。が、名産地のお米よりも圧倒的に江刺金札米が人気でよく売れています。炊いたお米は粒が寄りそっているのに、まとまったりつぶれることがないです。また冷めた時が一番味に差が出るんですが、江刺金札米はおいしさが長続きしますね。

平成8年に東京都渋谷区代々木で、ごはん専門店「おひつ膳 田んぼ」を開業しました。当店では「炊き立てのうまい白飯」にこだわり、代々木本店のほか表参道店、西新宿店、11月1日からは三軒茶屋店がオープンし、現在4店舗を運営しています。江刺金札米との出会いは、開業から3年目のこと。仕入れていたお米屋さんが増えてきたのがきっかけでした。実際に食べてみると、食べたお米の中でも断トツでおいしかったのを今でも覚えています。またごはん専門店の経営者として、「生産者が違っているのに、安定しておいしい」のが不思議でならなかったですね。その謎を解明するべ

未だに「江刺金札米」を超えるお米に出会っていません。東京での評価もかなり高いです。記念すべき百周年——。江刺金札米は奥州、岩手、日本の宝です。産地にとっても魅力あるお米であり続けて、この先も長く作り続けていただきたいですね。

輝く未来へ繋ぐもの

長年愛され続けてきた江刺金札米 「地域に誇れるお米」を未来に繋ぐために

江刺金札米誕生から百周年を迎えた今年。江刺の先人たちは前身である「陸羽132号」を丁寧に育て上げ、全国最下位だったお米の評価を数年で「日本一のお米」にしました。そこにたどり着くまでには、たくさんの方の努力と苦労があったはず。今の江刺金札米があるのは、「百年以上も続く『米作りに対する熱い情熱』というバトンが、途絶えることなく今日まで繋がってきたから」と取材を通して強く感じる事ができました。

皆さんが普段何気なく食べているお米。市内で生活していると、当たり前のように感じてしまいがちですが、この特集をきっかけに「全国でも高い評価を受けているブランド米」ということを、より感じてもらえるとうれしいです。

記念すべき百周年ですが、ここがゴールではありません。この先も変わらず「米作りに対する熱い情熱」を次の世代へと引き継ぐことで、江刺金札米の輝かしい歴史は続いていくはず。若手世代が活動の中心になるのも遠い未来ではありません。全ての世代が手を取り合い、米作りを真摯に向き合い、地域一丸となって協力することで、これからも「地域に誇れる」お米に。そして全国でもひときわ輝く「江刺金札米」になるでしょう。



Voice —市民に聞く江刺金札米100周年—

自分たちで育てた
お米は特別なおいしさ



市立稲瀬小学校 5年生
鈴木 遥海 さん（11）

お米についての学習を通し、「どうしてその米ができたか」や「米ができるまでの作業」を知ることができました。自分も、田んぼの手伝いをして実践してみたくなりました。江刺金札米は100年の歴史があることや、今まで江刺金札米を育ててきた人たちは、たくさん努力を重ねてきたことを学びました。収穫祭で自分たちが育てたお米を食べて、おいしさに驚きました。もちもちして甘みがありとてもおいしかったです。5年生全員で団結して取り組んだ稲作の体験学習はとていい思い出となりました。

地域に密着した農業で
江刺を支える役割に



岩手江刺農業協同組合 青年部
及川 貴士 さん（31）＝江刺玉里字矢ノ目沢＝

就農して今年で5年目になりました。実家が農家で、お米のほかに牛も飼育しています。江刺では稲わらを牛に食べさせ、牛の堆肥を田んぼに還元する「循環型農業」が代々続いています。循環させることで環境に優しいだけでなく、土壌も育ち、おいしいお米ができる仕組みです。「100周年」は本当にすごいこと。ブランドを作り、全国で有名になるまでたくさんの努力があったと思います。若手生産者として、歴史ある米作りを引き継ぎ、この先の江刺の農業を支えていきたいです。

金札米を提供して
お客様をおもてなし



ホテルニュー江刺 支配人

高橋 敏文 さん（56）＝江刺玉里字矢ノ目沢＝

昭和61年の開業以来、ホテルで提供しているお米は全て江刺金札米を使用しています。その中でも朝食は主に宿泊される市外の方が食べられるので、「ご飯がとてもおいしい」とうれいしい声をいただいています。利用される方へ食事を提供する立場としても、やはり地元産のお米が一番ですね。今後は感染症対策をした上で、食を通じて地域の皆さんと一緒に楽しめるイベントの企画をしていきたいです。これからも地元産の食材を使って、お客さまをおもてなししたいと思います。

この先もおいしい
金札米を作り続けたい



岩手江刺農業協同組合 稲作部会 部会長

高橋 貞信 さん（65）＝江刺愛宕字林＝

平成15年に専業農家になりました。米作りに携わるようになってから通算すると40年以上が経ちます。気候や土壌に恵まれている江刺では、特別栽培で安心安全な米作りを地域一丸で取り組んでいます。先人の皆さんの努力や研究心があって今日の「江刺金札米」があります。日本一の評価を受けたお米が100年もの長い期間引き継がれてきたように、この先も次の世代につなげて行きたいと思います。「味がよく、品質がいい、安心安全なお米」を品質を落とさず、これからも作り続けていきたいですね。