

2013
October

第5回稲作レポート ササニシキ 実りの秋



晴れの日♪稲刈り日和

田植えを終えたのは5月。厳しい暑さを乗り越えて、いよいよ稲刈りの季節がやってきました。今年は特に病気にかかりやすいデリケートな品種の「ササニシキ」を育てている為、台風の影響が懸念されていました。ところが、強風に煽られたような稲の向きでワイルドさは多少ありましたが、まったく問題なく立派に耐え抜いていました。今回は新入社員5名を含む総勢14名での稲刈りです。我こそは!とコンバインへ乗り込み、操縦を習う新入社員を傍らに、稲刈り2年目のスタッフ達は鎌で「手刈り」をしていきます。天気に恵まれ、温かい日差しの中で、刈り取った稲を束にまとめる作業を「農業の匠」早川さんから習いました。「なんてことはない、簡単だ」とは言うものの、初めて稲刈りに参加したスタッフには難しかったようで、見よう見まねで作業に没頭していました。



あっという間に一面がスッキリと刈り取られ、稲の束が山積み。作業が一段落した後は、豊作御礼の儀式を行いました。新聞紙一枚分の稲がおにぎりのおよそ3個分になります。私たちが先程まで刈って束ねた稲穂が一粒一粒のお米に精米され、おにぎり何個分になるのだろう。手間暇をかけて、やっと食卓に届けられる年月を考えると「食」に対する感謝の気持ちが溢れてきます。



おにぎりで新米を味わう

さて、待ちに待ったお昼ごはんは、新米で作ったおにぎりです。アツアツの新米をシンプルにおにぎりで頂くのは、普段の倍以上の美味しさと贅沢さを感じます。また、早川さんが用意してくださった古代米も格別でした。やはり日本人にとってお米とは、水と大地と人の手によって育まれる重要な資源であると感じました。新入社員にとっては初めての稲刈りでしたが、職場で取り扱う食材に—から携わることで、最終的にお客様のもとへ届けるまでのストーリーが描けたのではないかと思います。今回収穫した「ササニシキ」はもちもちとした食感の品種よりもあっさりとした舌触りが特徴なので、炙屋十兵衛の看板メニュー「究極の親子丼」などの丼物に使用していきます。はやくお客様のもとへ安心安全の自社米で作った商品が届けられる日を楽しみにしています。最後にご協力頂きました皆さま、本当にありがとうございました。