

21. 伊賀米づくりと人

名張市で作られる伊賀米コシヒカリは、香りがよく、甘みがあり、粘りが強く、三重県で初めて、日本穀物検定協会による米の食味ランキングで最高評価の「特A」に選ばれました。このおいしさを子どもたちから知ってもらえるようにと、小学校給食の米飯には、伊賀米コシヒカリが使用されています。米を食べた人に「おいしい」と言ってもらえるように、生産者は工夫をこらし、丹精こめて米を育てています。



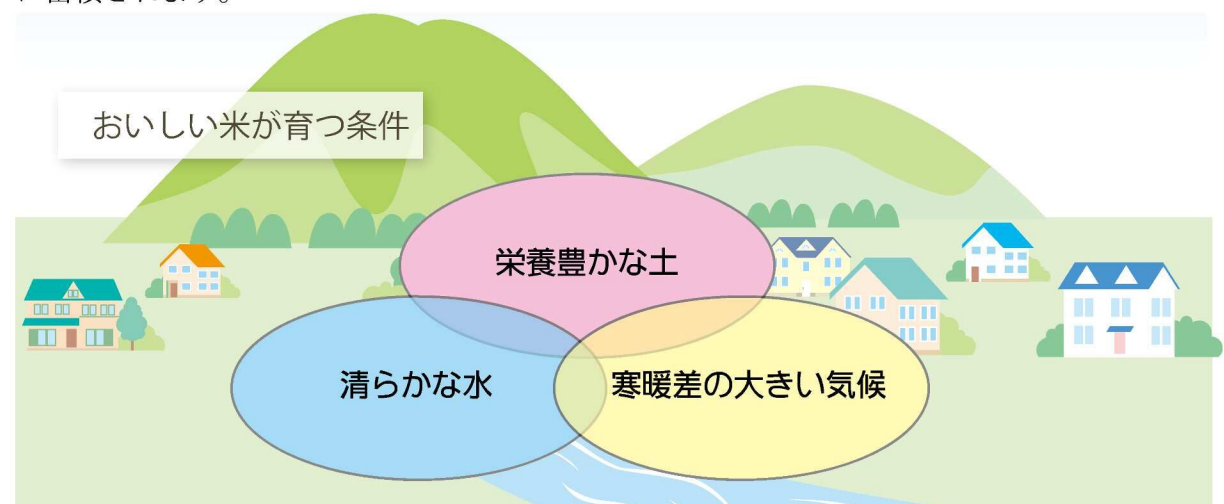
伊賀米

はさがけ

1. おいしさの理由

名張市でおいしい米が育つ理由は、恵まれた自然の条件が関係しています。米づくりにとって大切な3つの条件がそろっています。

1つ目は、粘土質でありながら砂地である土です。水の含みがよく、栄養ある水を吸い上げ米が育っていきます。2つ目は、ミネラルをたくさん含んだ水です。市内の河川には、淀川の源流から清らかな水が流れ込んできます。3つ目は、昼夜の寒暖差が大きいことです。そのことで、昼間の太陽エネルギーにより作られたでんぷんが、夜に気温が下がることで確実に蓄積されます。



気候【→P66】

2. おいしい伊賀米にするために

おいしい伊賀米を作るために、1996（平成8）年に伊賀地域のJA、市町村、三重県関係機関が「伊賀米振興協議会」を設立し、2003（平成15）年に「伊賀米の定義」を定めました。その後、生産者と関係機関が一体となって米づくりに取り組み、日本穀物検定協会の食味ランキングで最高の「特A」を獲得しました。

さらに、JAいがふるさとでは、刈り取ったもみを選別するために色彩選別機を導入し、玄米とくず米の選別の他に、カメムシの被害を受けた玄米や着色粒などを除去できるようにしています。この機械のおかげで、今まで以上に品質の良い伊賀米を消費者に届けることができるようになりました。

伊賀米の5つの定義（JAいがふるさとによる）

○種は、毎年新しいものを買ひ、銘柄が確認できたものを使う。

種子専用の田で作られた種を使うことで、お米の品質を守っています。

○栽培の記録をきちんとつける。

肥料の量や、水の管理、田植えや刈り取りの時期がわかることで「伊賀米」であることがわかります。

○米の大きさを測る機械のあみ目の大きさは、1.85mm以上を使う。

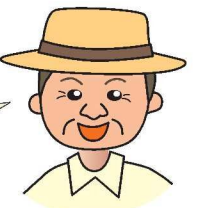
あみ目を広くすることで米の大きさがそろい、見栄えもよく、たきあがりもむらができにくくなります。

○田植えまでに土の力を回復させる肥料を使っておく。

刈り取りのあと、土の状態をみて、必要な肥料を散布します。早めに田おこしをし、土づくりをすることが大切です。

○伊賀米の検査を受けて合格した米である。

検査を受けることで、産地や銘柄を表示することができ、品質が保証されます。



「特A」に選ばれた伊賀米には、生産者や関係機関の人たちの努力があります。安心安全でおいしい伊賀米のことをもっとくわしく調べてみましょう。

3. 伊賀米ができるまで

①田おこし (12～3月)

トラクターで田を耕して、土をやわらかくします。おいしいお米は、収穫後の土づくりが大切です。わらや米ぬかをすきこんで土づくりを行います。



②苗づくり (3～4月)

伊賀米を作るためには、JA育苗センターの種もみを買うか、苗を買います。良い品質を保つための取り組みです。



③しろかき (4～5月)

水を入れた田をトラクターでならして、苗を植えやすくします。



④田植え (5月)

暑い日が続くと田の温度が上がり、米つぶが白く濁る場合が増えてきています。おいしく、見た目の良い米ができるように、田植えの時期を遅らせるなど工夫をしています。



⑤稲刈り (8～10月)

もみの色を見て、8月下旬から10月までに稲刈りをします。



カントリーエレベーター

上小波田にあるJAいがふるさと南

部カントリーエレベーターでは、刈り取ったもみの乾燥、もみすり、石ぬき、玄米とくず米の選別を行っています。また、色彩選別機を使って、品質の良い伊賀米を出荷できるようにしています。



4. 伊賀米を味わおう

(1) 小学校給食

名張市では、伊賀米コシヒカリのおいしさを子どもたちから知ってもらえるように、小学校給食に週4回米飯を提供しています。

おいしいお米を味わって食べよう！



おいしい伊賀米の給食

(2) 販売所

①とれたて名張交流館

「とれたて名張交流館」(愛称：とれなば)は、多くの団体の協力で2012(平成24)年8月に希央台にオープンしました。伊賀米コシヒカリをはじめ、地元の農産物や加工品以外にも名張の名産品や手作りの工芸品なども販売しています。



とれたて名張交流館

②JAファーマーズマーケット

夏見にあるJAファーマーズマーケットでは「新鮮・安全・安心・お得」を掲げ、地元の農家の方々が農産物や加工品を販売しています。生産者と消費者の距離を縮める地産地消のお店です。



JAファーマーズマーケットの様子

伊賀米が販売されているよ。見に行ってみましょう。



ご飯の代わりにめん類やパンを食べることが多くなり、米の消費が減ってきています。名張市では、現在使われていない田が3割以上あり、これを生かしていくためには、どうしたらよいか考えてみましょう。