

米を通して人・自然・夢が交わり幸せを追求する。
数字や金額では表せない喜びを求めて、「lets米ニケーション！」

ライスボードのポンジュース米ニケーション

(株)ライスボード新潟総務部長・米ニケーター 豊永 有

生産者と生活者・販売者のクロスロードを
目指す「越後ぎんむす」では、今年から「月
イチ」イベントを企画。「新潟を東京へ運んで
しまえー」とばかりに、5月17・18日の2日
間「第3回バケツ田植え&第1回みそ作り教
室」を開催。

●吉祥寺に根づくバケツ田植え

今年の田植え教室は生産者の座学形式の、「
田植え指導」はやめた。もう、吉祥寺・仲道
通りでは馴染みのイベントで、「今年も頂だい」
と声をかけてくる方の多いこと。いらぬ説明
などもう不要の感がある。苗の配布を楽しみ
にしている「稲大好き人間」の増殖が手を取
るようにわかる。嬉しい限りだ。吉祥寺の商
工会からは、「新潟の田んぼを借りきりたい」
と問い合わせが来る程だ。

●小学3年生の自由研究

吉祥寺に住む小学4年生（本人の希望で匿
名）が、昨年の自由研究として「越後ぎんむ
す」で配布した苗で「お米を研究」した。プ
ランターで代かきをする所から始まり、イラ

スト・写真・辞典からの引用と微に細にわた
り観察し記録している。最後には収穫した2
80gの粉を粉擦りし、瓶に入れ棒で突いて精
米をした。ご飯を炊くには収穫が足りずライ
スボードの米と混ぜて炊いたそうだ。「とびき
りおいしかった」と思わずニッコリしたくな
るコメントが添えてある。

この小学生の学習帳一冊にまとめられた研
究は、「すごい」と感動するとともにひたすら
頭が下がる思いだった。越後ぎんむすでもプ
ランター田植えを2回挑戦したが、2度とも
穂がつかず収穫ゼロ。街灯の下にプランター
がある為に、栄養成長しても生殖成長ができ
ないのだ。

こんな事を、お客様に説明して
も分かってくれる筈もなく、「プ
ロでも稲を育てるのは難しいの
ね」、と妙な誤解をされている。
それに對し、「お米がなったの」
と報告して苗をもらっていかれる
人の多い事。本当に皆様ご苦労様。
今年もがんばって！それにして
も、子供の探究心と努力には脱帽、
今年も挑戦するそうだ。



こだわりのみそ「越後そだち」

●こだわりのみそ

昨年から新潟県小千谷市の山崎醸造株式会
社とライスボード新潟で業務提携し、「コシヒ
カリみそ 越後そだち」を企画製造販売し
ている。原料はライスボードの有機低農
薬栽培コシヒカリで麴を作り、北海道の
減農薬有機大豆と長崎の海塩を使用
した贅沢品だ。しかも、麴は「蔵人」が24時
間体制で泊まり込み心血を注いだ物だ。

今年もは仕込みから更にこだわり、岩手県産
の自然農法大豆へと原料を厳選した。醸造方
法は人工的に温度をかけ一年中製造できる
「適温醸造」と、春に仕込み一夏寝かせ自然の
温度と微生物の力で醸す「天然醸造」の2種
類だ。

●中米の生かし方

新食糧法施行・外国米の輸入・米余り……。
米をめぐる環境はひととき厳しく「産地間競
争」も激化している。「良質米生産」をスロー
ガンに粉擦りの網目を広げる競争もエスカレ
ート。コシヒカリで1・9mm目を基準とする
組織もでる程だ。

網目を広げ粒が揃うこと
は生活者と販売者にとって
は良い話だ。しかし、生産
者にとってはよい話ではな
い。歩留りが悪くなり中米
が増え農業所得が減ってし
まう。ライスボードでも、
「網目の問題は全国的な傾
向だから仕方がない」で済
まそうとすればできる話

東京・吉祥寺で行われたみそ作り教室の様子。みそ作りは、老若男女を問わず、家族みんなで楽しくできる作業だ



●本物は手作りできるか

だ。綱目は仕方がないとしても中米は何とかできなにか考えていた。
その答えのひとつが、「中米に付加価値をつける」事だ。中米として流通させてしまえば低迷する市場価格に逆らえない。しかし、無農薬・低農薬有機栽培した中米だ。これを生かした商品を開発し付加価値をつけたのが、「コシヒカリみそ」越後そだち」だ。

お客様で「みそ」や「酒」の作り方を尋ねられる方がいる。お話を伺ってみると、「子供のころにみそ作りを手伝った」事があるという。「家でみそが作れないかしら」との言葉をヒントに、山崎醸造株式会社の廣井さんに相談してみた。「弊社では試した事はないが他の蔵で似たようなことをやっています」との答えにメラメラと商品開発の情熱に火がついた。

と名づけたら、通行人の人には親しみやすく大うけだった。「みそ作り教室」は、2日間で4回行い20名近いお客様に参加して頂いた。大豆を一日夜浸さなければならず、人数限定の事前の申し込み制としていた。イベントとしてはフリーのお客様の参加ができなかったことが今後の課題だ。

煮た豆をビニールに入れて潰し、すり鉢でよくする。そして、60ccの水を加えて塩と麴を混ぜ合わせる。これだけの単純作業だが勝手がわからずに時間がかかる。「みそ技能士」の廣井さんが指導していても時間がかかる。説明書だけで「みそキット」を販売したら家庭でちゃんとするのか不安が残る。

みそ作りの作業は家族で楽しめるものだ。ワイワイやりながら豆を潰すのは楽しい。参加者の皆様からは「いい企画だった」とおほめの言葉を頂いた。同じみそでも舌で味わい、目で味わい、手で味わい、醸す時間を味わえるのだ。一家団欒、秋には「手前みそ」が味わえる。

必ずや、完成度の高い商品として市場に送り出そうと決意を新たにされた。商品は製造する側の一方的な思い入れだけでは作れない。どんなに「いい商品」と作り手が思っても売れなければどうしようもないのだ。商品は生活者や販売者と一緒に作るものなのだ。

●「みそつち」吉祥寺に現れる

「みそ作り教室」の成功を祈り、パクリだが「みそつち」と命名した。作り手が愛情一杯に育てれば、おいしいみそになる。まさに、「みそは生き物だ！」と思いを込めた。因に苗配布は、「いねつち」



とよなが・ゆう／1964年2月東京都生まれ。東京農業大学卒。井関農機株式会社に勤務後、94年4月、東京から新潟県見附市に移住。現在、新潟県の稲作経営者が集まって設立した(株)ライスボード新潟（新潟県長岡市脇川新田町字前島970-100 ☎0258-66-0070）の総務部長として商品企画・販売を担当。