

[掲載紙] 上毛新聞「点描ぐんま経済 日銀支店長 見聞録」

[掲載日] 2016年11月25日

[テーマ] 「はざ掛け」の新米一口に入れた瞬間甘みー

その年新しくとれたお米、新米。日本一早い新米は沖縄産で6月に収穫される。以降、九州は8月初旬、関西・関東は8月下旬から9月初旬、新潟は9月、東北・北海道は10月と、日本列島を縦断する形で、桜前線と同様、新米の収穫前線は北上していく。

唯一の例外は群馬。二毛作が盛んで初夏に田植えを行う地域では、ようやく10月中下旬になって収穫前線がやってくる。「雪ほたか」や「田んぼの王様」といったブランド米の産地として全国的に人気の高い北毛地区も、山間部とあって収穫時期は遅めである。

収穫された年の年末までに精米・袋詰めされたものだけが「新米」と表示できるルール。6月に収穫された沖縄産のお米は半年以上新米として出回るが、群馬産のお米が新米として店頭で並ぶ期間はごく短い。これこそ「新米」の名にふさわしいと言える。

私は今、新米を食べるのに夢中である。先日、念願の「はざ掛け」の新米を食べることができた。いつもお世話になっている方に米作りの話をしていただいたのであるが、話を聞いていた私の表情がよほど物欲しげであったのだろう、「自家消費用ですけど」と言って分けてくださった。

「はざ掛け」とは刈り取った稲を逆さにして天日乾燥させること。機械のなかった頃には標準的な乾燥方法であったが、大変な重労働であるため、乾燥機が普及した今は非常に珍しい。「はざ掛け」米は自家消費が中心となり、流通市場にはなかなか出回らない。

早速いただいてみて、驚いた。ご飯はかんでいるうちに甘くなるはずだが、口に入れた瞬間に強い甘さを感じたからである。なぜそれほど甘いのかというと、まだ稲の茎につながった状態で何日もかけてゆっくりと乾燥させるから。茎に残ったうま味がお米に行き届くとともに、お米一粒一粒が完熟した状態になっていくらしい。

食べながら、赴任して間もなくの頃「群馬の米はまずい」と言った群馬出身の同僚に「そんなことはない。昔はどうだったか知らないけど、今は群馬はおいしい米の産地だ」と反論したことを思い出した。

それから1年半の群馬生活を経て分かったことは、同僚を含め当地の方はお米に対するこだわりがとりわけ強いということ。自家消費用のお米が手に入りやすいうえ、交通の要所で昔から各地のお米が流通しているため、いろいろと食べ比べて舌が肥えているのだ。

負けていられない。炭水化物や砂糖などの糖質を制限するダイエットが話題であるが、そんな流行など当面无視である。この季節においしいお米を食べないなんて、もったいないじゃないか。

日本銀行前橋支店長
神山 一成