

五郎兵衛米紀行

五郎兵衛米の産地である長野県北佐久郡浅科村へ行き、五郎兵衛米の生産者、『中鶴育苗センター』代表の佐藤長雄さんにお話を伺ってきました。

産地環境

北は浅間山、南は蓼科山系に挟まれ、すぐ側を清流千曲川が流れる、標高650m程の自然に恵まれた地域です。

昼間暑く夜涼しい大きな温度差が稲にとって養分をいきわたらせ、病害虫を防ぐ好環境をあたえています。それが美味しさの条件のひとつとなっています。



センター代表佐藤氏と

五郎兵衛米用水

江戸時代初期、市川五郎兵衛実親(さねちか)が私財を投じて築いた用水で、この水を使って作っているのが五郎兵衛米の名がついています。五郎兵衛は甲斐の国武田家に仕える武士でした。武田家滅亡の後、徳川家康に家来になるよう乞われますが、ここの土地の民の暮らしぶりを見かねて、武士を捨て新田開発の偉業に挑みました。当時この地方は必要な用水がなかったため不毛の地でした。しかし五郎兵衛は、用水さえあればすばらしい水田地帯ができると確信していました。そしてまず水源を探しました。それはなんと遠く蓼科山の山中の湧き水だったのです。そしてトンネルをうがつなどの難工事と当時の高度な土木技術により全長、約20kmの用水が完成し現在の美田地帯となったのです。

美味しさの秘密

五郎兵衛用水の水には、山からの養分であるケイ酸(ケイ酸は、植物を丈夫にし、土を活性化させる働きがある)が多く含まれており、食味を良くしている。土壌が重粘土質であることが、肥料を溜め込み稲を丈夫に育てるのに役立っています。私も田圃の土を触ってみましたが、女性の方が泥パックに使うような非常にキメの細かい滑らかな土で、びっくりしました。肥料は有機質の、稲ワラ・米ぬか・籾殻・鶏糞・卵の殻等をコフナで発酵させて使用しています。(コフナとは、農業先進国フランスのパスツール研究所で開発された、微生物資材です。)そのため根からの吸収が良く自然にも優しい微生物農法米といえます。

安全性のこだわり

農薬の散布はしないことを基本にしているようですが「ネズミザウムシ」だけには、殺虫剤しか効き目がないためやむなく散布をしているそうです。しかし農民連の食品分析報告書では、120以上の項目全てで『残留農薬は検出せず』と報告されました。限りなく無農薬に近い米と言ってよいでしょう。

お米マイスターの私の試食の感想

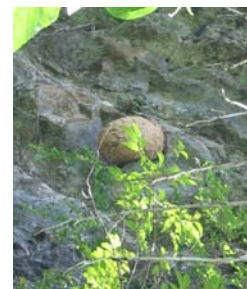
17年産(去年)は、長野の米特有のちょっと硬めの感じがありましたが、18年産(今年)は、しなやかで申し分無しの出来です。うちの奥さんも、絶賛の米です。



五郎兵衛用水の前で



用水取水口



崖の大きなスズメガチの巣