

7月9日、福島県会津喜多方で米作りをしている『安部ちゃんの米』の生産者、安部一浩さんに会ってお話を伺ってきました。

田圃の環境

会津喜多方は磐梯山と飯豊山に囲まれた会津盆地の北部に位置します。飯豊山を源流にした河川とその伏流水により、米作りを行っているため、良質の透明感のある米ができます。減農薬減化学肥料栽培のため、田圃には、自分が子供の頃、夢中になって捕まえたアマガエル、オタマジャクシ、夜になると蛍も飛び交うそうです。水がキレイな証ですね。



米作りだけの専業農家

安部さんの家は、米だけを作る専業農家。年間900俵、仲間からの委託も合わせると2,000俵もの米を作っているそうです。家の敷地内には仲間と共同の乾燥糶摺り工場を建て、保存には自作の低温貯蔵庫（これは私も大いに参考になりました。）等があり、こめ作りに対する情熱を感じました。

田圃見学

阿部さんの自慢の田圃を見せてもらいました。山田屋に入荷した米がこの自慢の田圃でとれた米だそうです。

確かに私が一目見て惚れ込んだのをおもいだしました。農法としては、昔ながらの田圃に稲を鋤き込んでの土作り、とても手間隙のかかる農法です。人柄が表れています。用水路に手を入れてみました。冷たく澄んでいてとてもキレイ。源流に近いので飲めそうな水でした。



水源

飯豊山系の湧き水をロックフィル（石を積み上げた自然環境に配慮した工法）ダムである日中ダムに貯め、その水が用水として使われています。水源に近いので酒蔵も多く、上質な水であることの証明です。



私の感想

安部さんとの付き合いは、農民連の生産者交流会でのことでした。たまたま私の席の隣が安部さんでしたが同じ歳位かな、と思ってましたが控えめな人で、あまり会話しませんでした。そこへ農民連の代表が『山田屋さん、いいとこ座ったね。こいつの米は本当に美味いから採ってみな。口で商売しないで品物で商売する奴だから。』そこから付き合いが始まりました。阿部さんの家は、おばあちゃん、奥さん、子供3人。私の家の家族構成と一緒です。子供の歳もほとんど同じ。今、働き盛りお互いがんばり時の境遇です。農業、商売お互いに今は厳しい環境にありますが、『今回の米は前回よりちょっと劣ると思います。』と誠実に言ってくれる安部さんのような真面目で純朴な人の米を応援していきたいと思いました。米も人柄を表すのかうまい米です。



安部さん自慢の田圃



安部さんと



水源の山と田圃