



茨城常陸大宮市の茨城みどり農協です。



田圃は小高い山と山の中の田圃です。地形が新潟魚沼地区に似ていると言われるそうです。



みどり農協のこしひかりは『うまかっぺ』というネーミングがされていますが、減農薬栽培で 1,9 mm のふるいで選別し、その条件に合った米だけが『うまかっぺ』を名乗れます。



標高もそこそこに高く日中と夜間の温度差も大きいため健康な稲の生育条件がそろってます。



水源の久慈川上流の袋田の滝です。この年は雨が少なく滝にもいまひとつ迫力がありませんでした。

うまかっぺは茨城県認証の特別栽培米です。減農薬・減化学肥料(通常の栽培の半分以下)で米作りをしています。収穫された米は網目 1,9mmのふるいにかけて大粒の米だけを選び出します。さらにサタケの食味計で7.5点以上を記録した米のみが『うまかっぺ』として名乗れるプレミアムコシヒカリなのです。

米は茨城県北西部の久慈川水系の選ばれた田圃で作られています。奥久慈地区は山林が多く地形が魚沼に似ていると言われてます。久慈川は、八溝山湧水に源を發しており山間を流れ出る湧き水は、山からのミネラルをたっぷり含んでいます。その水で育った『うまかっぺ』は甘味があり、しっかりとした食感に仕上がっています。

私がこの米と出会ったのは、生産者交流会の茨城のブースでした。奥久慈という名に何となく興味を持って(私は奥〜というとなんか神秘性を感じてしまいます。)立ち寄ったら、みどり農協の鈴木さんにこの米のサンプルをもらいました。他にも有名どころの県のブースが沢山ありましたので失礼ながらサンプルを試食するのをしばらく忘れていました。ある日うちのかみさんが「今日のお米どれ炊くの?」と言われたとき、そういえばあの米食べてなかったな。と思い何気なく食べてみたところ、私好みの味と食感だったのです。そこで扱う気になり産地まで行ってみた次第です。有名産地の名にとらわれず、実力のある米を探してみたいと思いました。