



浅間山。4年間で初めて姿を見せてくれました。



中鶴育苗センター。五郎兵衛米の生産者の佐藤さんの所です。



五郎兵衛米コシヒカリ。よく実つてます。おいしそう。



中鶴育苗センター代表の佐藤長雄さん(左)。



五郎兵衛米についての説明と勉強会。



使用している有機質の堆肥。白のは卵の殻、カルシウム成分です



五郎兵衛用水掘抜き跡。現在もコンクリートで補強され使われています。



市川五郎兵衛と五郎兵衛用水についてのいきさつ及び苦労の程が書かれています。



盛りが多くて美味しいので有名な蕎麦屋『草笛』。



趣のある水車。



これで中盛りです。大盛りはこの器からはみ出しています。一緒に行った仲間は中盛りを食べましたがさすがに最後は辛そうでした。



懐古園に立ち寄り真田家を偲んできました。

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。