

やつぱり、 安曇野のお米。

若 手農家のグループ「安曇野 .come」の皆さんに、安曇野のお米の特長や米づくりへの想いを聞きました。

うまい！安曇野のお米

「安曇野のお米は美味しいという声をよく聞きます。」

安曇野市は県内有数の収穫量を誇る米どころです。また、長野県の一等米比率は全国トップクラスですが、その中でも安曇野産のお米は高く評価され、卸業者からは「粒がしっかりしている」、「玄米にツヤがある」と表現されることもあります。

安曇野が高品質のお米を生み出す理由はいくつ考えられます。一つ目は気候です。安曇野特有の昼夜の大きい温度差により旨みが詰まったお米が育ちます。また、少雨で冷涼な気候のため、病害虫

の発生も少なく、安心安全な米づくりができます。

二つ目は水です。先人から引き継いだ「堰」のおかげで北アルプスから流れ出た清流をかけ流すことができます。これにより、温暖化が進む中でも品質の高い米づくりができます。

三つ目は人です。自然環境だけでは美味しいお米は育ちません。安曇野の人は、もともと実直で勤勉な気質があるように思います。多くの農業者がJAや行政など手を取り合いながら、正面から農業に向かい合ってきた積み重ねが米の高評価につながっていると感じます。

使命感を持つてはぐくむ

「コロナ禍では、どんなことを感じましたか？」

一時期、主食となる米やパンな

ます。

食だけではない農の恵み

「安曇野における農業の価値をどう考えますか？」

「堰」の話が先ほど出しましたが、堰を開拓した先人たちの苦勞があったからこそ、現在の安曇野の田園風景があるといつも感謝しています。僕らはこの資産を受け継いだ者として、誇りを持って米づくりに取り組んでいます。

堰などの農業用水は、農作物に恵みをもたらすだけでなく、気化熱により温暖化を抑えることや、火事場の水利としても役立っています。そして、田に張られた水は、

安曇野といえば、田園風景を思い浮かべる人も多いのではないのでしょうか。安曇野のお米のこと、どれだけ知っていますか？

「安曇野 . come (ドットコメ)」とは…

平成 17 年に安曇野の若手農業者が立ち上げたグループ。「どっと人が来る安曇野」を目指し、人のつながりを大切にしながら、米の PR 活動、勉強会の実施、イベントへの参加などを行っています。



どがスーパーで品薄になる状況を目の当たりにしました。改めて、日本の食卓を守るために、お米を安定的に作るという農家の責務や使命感を感じました。

また、ゴールデンウィークに農作業をしていると、県外への往来自粛があったためか、市内を散歩をしている人をよく見かけました。今まであまり見なかった光景で、改めて地元の魅力を見つめ直すきっかけになった人も多かったのではないかと思います。

代表的な安曇野の品種

まずは王道！ コシヒカリ

米どころ安曇野で現在栽培されている主食用米の代表格。品質を表す一等米の割合は、例年 97% 以上を維持し、一反歩（約 10%）あたりの収穫量は全国トップクラスです。

安曇野 .come ●おすすめの食べ方

白ごはん！あっさりしていて、食べ飽きません。お米そのものの味を味わってください。

ニューフェイス！ 風さやか

清らかな空気のもとで育てられたおいしいお米をイメージして名づけられた「風さやか」は、県の農業試験場が 13 年かけて開発し、平成 25 年 3 月に品種登録された長野県オリジナルのお米です。平成 26 年度からは、学校給食の「安曇野の日」で提供されています。本年度からは、安曇野 .come の会員が給食用に栽培している風さやかの



ほ場に看板を立てました。安曇野で栽培された新しい品種を地域の皆さんに身近に感じてもらうことができました。

安曇野 .come ●おすすめの食べ方

さっぱり感が強く、さらっと食べられるので、カレーや牛丼など、おかずを引き立てる食べ方がおすすめ。また、冷めてもおいしいので、お弁当にもおすすめです。

コラム 【米】の成り立ち

昔からお米ができるまでには 88 回もの手間がかかっているの、米という字は「八十八」という文字から作られたと言われます。「お米ひと粒にも、魂が宿っている」「米粒を無駄にすると目がつぶれる」。こうした考え方は、農家への感謝の気持ちや、食べ物を粗末にしないという考え方が基本にあります。

近年は、土地改良事業により、ほ場が整備され、機械での作業がしやすくなったり、ICT(情報通信技術)を活用した取り組みも始まり、昔よりは楽になりましたが、農家の日々の行き届いた管理があってこそおいしいお米ができ、安曇野の美しい田園風景が守られています。



世界かんがい施設遺産「拾ヶ堰」

小学校の教科書でも紹介されるなど、先人たちの深い知恵と技術、目標を掲げて協力し合う尊さが今も語り継がれています。