群馬、栃木、茨城

北関東食べる通信

01
2017

【特集】

米 ゆうだい21

創刊にあたり

「食べる通信」をご存じなかった方も多いかと思いますので、初めに「食べる通信」のことと『北関東食べる通信』のことをお伝えします。

「食べる通信」とは、東日本大震災のあと、東北復興支援を一つの目的として創刊された、食べ物と読み物がセットになった定期購読誌です。「日本食べる通信リーグのポータルサイトといえる〈食べる通信リーグ〉」のページには【「食べる通信」は、食のつくり手を特集した情報誌と、彼らが収穫した食べものがセットで定期的に届く“食べもの付き情報誌”です。さらに特集されたつくり手と直接つながる様々なしかけも。つくり手のライフストーリーと共に、食べものをいただく。ごちそうさまを伝える。そんな新たな食体験をお楽しみください。】と自己紹介しています。

私たち『北関東食べる通信』は、首都圏と比較的近いという地理的条件を活かし、グリーンツーリズムや食のイベントを頻繁に仕掛けて、生産者と消費者との新しい人間関係を作りだし、それぞれの生産者と消費者が自由に取引を始められる、そんな新しい流通の形を作りだす触媒のような役割を果たしたい。そんな思いで『北関東食べる通信』を始めました。

皆様に楽しんでもらえるよう、生産者の話、地域の情報などを美しい写真とわかりやすい文章でご紹介していきます。どうぞ末永くお付き合いくださいますようお願いいたします。

今回取り上げた「ゆうだい21」について

様々なおコメがある中、今回我々が選んだゆうだい21とはどのようなおコメなのかご説明します

北関東食べる通信では、創刊号で特集する食材として【ゆうだい21】を選びました。ゆうだい21とは、比較的最近になって国立大学法人宇都宮大学で開発されたコメの品種です。

このお米は、宇都宮大学農学部の前田忠信名誉教授が1990年ごろに新しいハイブリッドライスを作出しようとしていた中で、見出されました。

ゆうだい21の特徴

このおコメの面白いところは独自の系統の中から生まれた独自の品種であるということです。最近、毎年のように新しいコメの品種がつくられていますよね？　例えばひとめぼれ、あきたこまち、ななつぼしなどはコシヒカリ交配と呼ばれ、コシヒカリを親や先祖に持つおコメです。コシヒカリはその食味の良さから数多くの品種の親品種として使われています。そのために近年作出されているおコメの食味が似通ったものになり、交配親が限られていることで食味の良い新しい品種を生み出すのが難しくなりつつある、といった問題点が指摘されています。その点ゆうだい21はコシヒカリとは全く別系統のおコメなので、このおコメを親にすることで育種の方向性に広がりが出来るのではという期待も持たれています。

ゆうだい21の食味は、粘りが強く甘味のあるコシヒカリに近い、といわれています。冷めても硬くなりにくいという性質を持ち、お弁当やおにぎりに適したおコメであるともいわれています。

この性質から、ゆうだい21はローソンのおにぎり用のおコメとして採用されました。

読者の皆さんも炊き立てのおいしさを楽しんでいただくばかりでなく、是非ゆうだいの持ち味が発揮されるおにぎりや稲荷ずしなど冷まして食べる調理でも味わってみてください。ゆうだい21の良さがご理解いただけるものと思います。

栃木県那須町でゆうだい21を栽培する人見農園の人見浩（ひとみひろし）さん

ホタルの舞う棚田 人見さんのコメ作り

今回ピックアップさせていただいた生産者さんは、栃木県の北東部にある那須町の棚田でコメ作りに取り組む人見さんです。

人見さんはご両親から棚田を主体とする農地を引き継ぎ、現在はコシヒカリとナスヒカリ、そしてゆうだい21を作付しています。美味しくて人気の高いゆうだい21については毎年作付を増やしています。

7月ごろになると田んぼの上をホタルが舞います。ホタルの幼虫も、幼虫がエサとするカワニナという貝も農薬に非常に弱く、農薬を多く使っている農地の近くでは決してホタルを見ることができません

人見さんの農業の基本は、ムダな農薬や肥料を使わず、手間を惜しまずに作物を栽培するのに適した土づくりをして安心で安全かつ美味しいおコメを作る、ということです。

「私は大学時代に雑草防除研究室に在籍していてね、農薬についての知識や運用法は誰よりも詳しいという自信があります。農薬や肥料を適切に使うことで、コストが低く、安全で、歩留まりのよい農業が出来ますね。」と語ってくれました。人見さんとは学科は違うもののは同門で先輩後輩の間柄の筆者ですが、人見さんの在籍されていた雑草防除研究室は学内では雑防と呼ばれ、優秀な学生が配置されていたばかりでなく研究環境も非常に厳しく学内でも一目置かれていた研究室でした。そんな人見さんが作る田んぼでは農薬を使ってはいるものの、適切なタ

イミングで最小限の量を散布しているため環境が良好に保たれています。

その証しとして、人見さんがゆうだい21を作付している田んぼの真ん中にある水路ではホタルの舞う姿が見られます。

堆肥を鋤き込み、健康な環境づくりをめざす

土づくりっていう言葉はよく使いますが、どんなことかをここでご説明します。

生産者さんは田んぼの土づくりをするために堆肥を作り、土に鋤き込んで土づくりをしていました。

堆肥とは、ワラや山の落ち葉や食べ残した野菜くずや米ヌカなどを集めてぎゅうぎゅうに圧縮したものに水をかけ、土壌細菌や土中の小動物によって分解・消化・発酵をさせて作った有機物の塊です。堆肥は、土と混ぜることで土に適度な水分と空気を含ませられるという物性を持たせることと、カリやチッソといった植物の栄養素となる物質の供給ができる、という効果があります。また、なぜ堆肥を農地で分解・消化・発酵させるかというと、作物が生育中に発酵してしまうと植物の根にとって有害なガスが生じたり、発酵により生じる熱で不必要に土壌が熱くなってしまうことを防ぐため、です。

耕作地では作物を植えることで必ず植物が育つうえでの栄養素となる物質(チッソ、リン酸、カリが主体となります)が作物によって吸収されます。農作物を収穫するということはこういった植物を育てる栄養素を採取し外部に持ち出すことになります。ですから作物を育てた後の農地では必ず栄養分が減った状態になっており、外部から栄養分を補給しなければ耕作地の栄養分は減る一方となり適時栄養分を補給しなければなりません。これが肥料です。

しかし、肥料というものは植物が吸収しやすいように水溶性の状態でなければ効果が出ません。従って、肥料は保水性のない場所にばらまくと水に溶けてすぐに流出していってしまいます。こうなると、作物は肥料を散布された時にだけしか栄養分を吸収することができなくなります。

栄養分が切れてしまうと作物が育ちませんから、作物が吸収できる量を適宜散布しなければならなくなりますが、これだと作物の生育中何度も施肥を行わなければならず農作業が非常に煩雑になります。こうならない様に、土壌に適度に水や栄養分(あと空気も)をとどめておくような状態をつくること、これが土づくりです。

落ち穂を拾いながら稲刈りを進めます

現在、水稲づくりをしている生産者さんのほとんどは、コンバインで破砕したワラをロータリーを使って土壌に鋤き込み、ワラが土壌細菌や小さな生物によって分解・消化・発酵される様にして、堆肥作りと堆肥散布の手間を省いています。

こうやって、ワラだけを鋤き込み続けていても土づくりは最低限出来るわけですが、少なくとも少しずつ生産物が外部に持ち出されていく以上、その田んぼからは栄養分や有機物は減っていくばかりです。ですから昔の人は山の落ち葉を使った堆肥を農地にいれ肥料を施すことで有機物と栄養分を外部から補給し、土が痩せていかない様に努力していたのです。

農作物を作る土壌とは、単に土の粒だけで成り立っている訳ではなく有機物と適度な水分と空気が必要なので、土づくり(=作物を健康に育てるために根っこが健康に育つ環境づくり)がどうしても必要なのです。

人見さんの田んぼの近くには、オニフスベという大きなキノコがゴロゴロしていますが、自然が多く残っている証拠です

自然の循環を大切に

人見さんの土づくり

人見さんの土づくりは、コンバインで刈ったイネを見た時点でほかの生産者とは違うことがわかります。イネワラを細かく裁断しないのです。

このワラを土に鋤き込むのではなく、一度酪農農家に引き渡します。酪農家はイネワラをヘイロールというロール状にしてビニールでラッピングしたうえで保管し、イネを中で発酵させます。

発酵させたヘイロールの中身であるワラは乳牛のエサとして与えられ、牛糞になります。人見さんはこの牛糞主体の堆肥を土壌に鋤き込んでいるのです。牛糞には牛の腸内細菌やワラ以外の牛の飼料の消化物も混じっているので、植物にとって栄養満点ですし、土壌を柔らかくし栄養分や水分を蓄えておく力も十分に持っています。

イネワラをそのままロータリーで鋤き込んで終わりの生産者が多い中、一度酪農家にワラを引渡し、できた牛糞を主体とした堆肥をもう一度田んぼに満遍なくばら撒き、土壌に鋤き込むという人見さんの土づくりは手が込んでいますし、自然の循環そのものの農業であるということができます。

人見さんの刈り取り後のワラ

有機物をふんだんに鋤き込んだ人見さんの田んぼの土壌

ワラが中で発酵しているのでヘイロールの近くへ寄るとお漬物の様な酸っぱい香りがします

棚田は、気温・水などの環境に恵まれている

棚田って言葉はよく聞きますけれど、棚田とはどんな特性がある田んぼなのでしょうか？

棚田とは、元々地面が段々になっているわけではなく、昔の人たちが斜面を少しずつ削ったり盛ったり土留めをしたり水路を通したりして作り上げたも

のです。

那須地域は山の斜面にあたりますから平地はほとんど存在しませんので、この様な棚田があちこちで見られます。これは昔の人たちが少しでも平らな農地を作り、おコメを生産しようとして努力し続けた結果です。非常に貴重な祖先からの財産ですので、景観の美しさも含めて残していけたらと強く願っています。

さて、棚田で作られたおコメは美味しいというお話をよく聞きます。これはどういうことなのでしょうか？

植物は太陽光を浴び、光合成によって葉緑素から糖分を作りだし成長や繁殖のための栄養素としています。一方、太陽の光が当たらない夜の間は光合成を行うことができず、植物は呼吸によって体内の栄養分を消費します。昼間ももちろん植物は呼吸を行いますが光合成による生産の方が多いのが一般的なので、栄養分が蓄積されていきます。

美味しいおコメが出来る秘密、それは夜にあります。棚田のあるような山間部は夜になると夏でも気温が低くなり、植物が寝ている間は呼吸も静かになり、栄養分の消費が少なくなります。一方平地の夏場では、夜といっても蒸し暑く、植物にとっても寝苦しく呼吸が荒くなります。

そう、棚田のイネは夜になるとすやすやと安眠できるため呼吸が静かになり、結果として昼間に貯めた栄養分をそんなに消費しませんので栄養分が豊富なイネが実り、平地で作ったおコメよりも栄養分に富んだおいしいおコメが出来るというワケです。

また、棚田にひいている水は山の上流の湧水などが多いので、清らかな場合がほとんどです。農産物は、きれいな水で育てればやはり美味しくできますので、このことも棚田のおコメが美味しい理由であるといわれています。

人見さんのおコメは、恵まれた環境と美味しいおコメができる条件がそろっているだけでなく、丁寧に土づくりを行い、そのうえで食味の良さで定評のあるゆうだい21を作っているわけですから、美味しいのも当然なのです。

ゆうだい21が栽培されている棚田

那須町には斜面に沿って棚田が数多く見られます

作って終わりではない 食べる人とつながることが大切

農業経営者としての人見さんの様々な取り組み

「美味しいものができ、有機栽培をしている、というだけで終わっている生産者が多い」。人見さんはそうおっしゃいます。

それでは作りっぱなしにすぎないではないかと考え、人見さんは売るための様々な努力をしています。そのために人見さんはまず、那須の農業を知ってもらいたいという思いから「那須温泉朝市」という農産物の直売を行うイベントを観光客相手に始め、その実行委員を務めました。

人見さんはこの朝市で、魚沼産のコシヒカリと【あいらいす】（自農場で育てたゆうだい21の愛称で人見→瞳からEYE RICEということだそうです）との食べ比べを丹念に行い、圧倒的な差をつけてゆうだい21の食味が勝るという結果を得ました。そして、試食を通して味の良さを訴え続け地道に注文販売のお客様を増やしていきました。現在では人見さんが作るゆうだい21は注文によってそのほとんどを販売できるようにまでになり、2018年以降も作付面積を増やしていく予定だそうです。

さて、那須温泉朝市は5年間続けたそうですが、その間に人見さんたちが気付いたことが二点ありました。一点目は、試食を別にしてその場で食べていく人がいないことと、もう一点はお酒を飲む人がいないということです。

これは考えてみれば当然で、旅館で朝ごはんが出るというのにわざわざ朝市でおなかを膨らませる人はいませんし、朝からお酒を飲む人も少数派です。また、試食以外では食べてくれる人がいないということは、お客様の声が正確にはとれない場合が多いうえ、継続的な販路獲得に至らない場合が多いということになります。せっかく消費者との接点ができてもこれでは継続的なお客様を確保できないし、なにより販売単価があげられないということで、2017年に夕方から始まるマルシェを始めました。

それが東北本線の黒田原（くろだはら）駅のすぐそばで行う「だっぱら駅前マルシェ」です。

http://www.dappara-marche.com/

このマルシェで人見さんは朝市で実現できなかったことに取り組みはじめました。一つはアルコールを提供すること、一つはその場で肉や野菜を調理して提供すること、です。その場で農産物を買い、食べ、呑み、語り、消費者と生産者だけでなく消費者同士も親睦を深めることで地域の活性化が図れみんなが良くなる、と考えています。

実際、だっぱら駅前マルシェは和気あいあいとした雰囲気で全体が溢れ、近所の方々もこのマルシェをとても楽しみにしているということです。

那須温泉朝市でのコメの試食の様子

道筋をつけ、ぶれずに、地道に歩んでいきたい

人見さんの農業のこれから

愛する母校の大事な業績であるゆうだい21。人見さんはこの味の良いおコメを育て、多くの人に食べてもらうことに強い思いを持って取り組んでいます。数年前から、ゆうだい21は地元のJAからの出荷にあたっても単価の低いカテゴリーにならなくなったので、今後はJAでも積極的に広め出荷させていきたい、と語っていました。

そのためにもやることの具体的な道筋をつけて、計画通り実施していく。そうすることでテーマがしっかりする、と強い調子で語っていました。

農業を営むとは作業者でもあり経営者にもなるわけですが、この一言からも人見さんは経営者としての面を強く持つ方だなと感じました。

一つ一つの事柄を地道にコツコツと継続させて結果を出し続けている人見さん。今後もぶれずに安心して食べられる美味しいゆうだい21を我々に届けてくれると確信しました。

だっぱら駅前マルシェ

食味の良さが抜きんでている

開発者・前田忠信名誉教授が語るゆうだい21

ゆうだい21はどこでどんな風に作られたのか？開発者である宇都宮大学名誉教授の前田忠信先生から直接訊いてきました。

「ゆうだい21は元々登録なんて全然考えていなかったんだよ」と前田先生は話してくれました。「最初はハイブリッドライスの研究をしようとして交配した種籾（たねもみ）を取り寄せて播種（はしゅ）したんだけれど、その中で一際大きな穂をつけた株があって、それがゆうだいの元となる個体になったんだよ、1990年ごろの話」「その株を自家交配させたら、まぁ様々な個体ができてね、こ～んな原種みたいに背の高いのから、数十センチくらいしかない背の低いのとかイロイロ」「そこから7～8代選抜を重ねて穂の大きく味の良いのを固定させていったんだね。」「当時はU20って系統で固定させたんだけれど、あまりにもコシヒカリと外見が同じだったから、2～3個体背の高いのを選抜してU21Lって名前を付けてね、これが今のゆうだい21」「ゆうだいは学生の実習で栽培して収穫後食べたりしていたけれど、コシヒカリと比べても毎回食味の良さで評価が高かったね。それで、良い品種だなということで登録もしたの」「外見的な特徴はコシヒカリよりも10～20cm背が高く、穂が5cmくらい長いの」「冷蔵庫で冷やしてからもどしても柔らかく美味しく食べられるんだけれど、これはデンプンの構造がしっかりしているから。登熟（とうじゅく）してからの期間が長いとこうなるという話だけどね、まぁ科学的な分析はしていないけれどね」。こんな感じで色々なお話を伺うことができました。

前田忠信宇都宮大学名誉教授と種取用のゆうだい21の原種

その後はまさにゆうだい21を選抜した圃場と種籾を作るための原原種の保管場所などを案内していただきました。

「いずれ、ここがゆうだい21が生まれた圃場、なんていう標識が立てられたらいいね」などと談笑しながら二人でゆうだい21についての夢を膨らませたのでした。

ゆうだい21を生み出した圃場と前田先生

ゆうだい21の原種の穂は長いのが特徴になっています

食材を食べてみよう

ゆうだい21を食べる

さあ、新米が届いたんですから早速食べてみましょう。食べるといってもおコメですから炊いて食べるだけです。でもせっかくだから、おコメのプロから美味しく炊けるコツなんかがあればお聞きしてみましょうか？

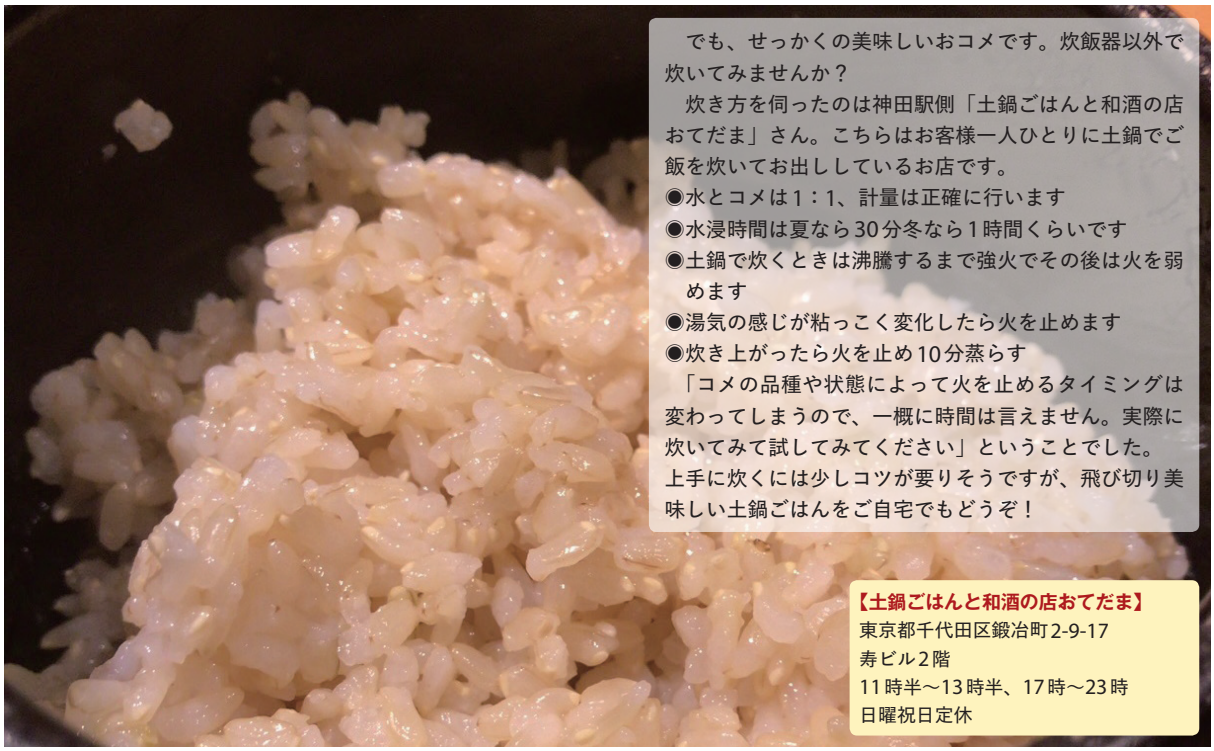
ということで錦糸町駅の程近くに店を構える玄米耕房亀太のご主人、市野澤さんにお話を伺ってきました。

「ゆうだい21は美味しいし好きなおコメなんだけれど、作付面積が少ないので中々入ってこないんですよ」と嬉しいけれど、悲しい現実を聞かされました。そう、あんまり普及していないので、お米屋さんでも手に入りにくいおコメなんです。

「今の炊飯器は良くできているから、炊飯器についているカップを使い説明書通り炊くのが一番。変な工夫は不要ですよ」と教えてくれました。また、お米のとぎ方については「今の精米機は性能が良くヌカ切れが非常に良好です。だから水で2〜3回軽く洗うだけでOK。きつく研ぐとコメの表面に傷がついて炊いた時におコメが崩れやすくなるし味も抜けやすくなるしで、おコメに良い影響を与えません。とぎ汁の白い色は汚れではなく旨味や栄養なんです」と教えていただきました。

玄米耕房亀太のご主人市野澤さん

【玄米耕房亀太】
東京都墨田区江東橋5-13-2
10時〜18時　日曜祝日定休
Tel: 03-3631-1050



でも、せっかくの美味しいおコメです。炊飯器以外で炊いてみませんか？

炊き方を伺ったのは神田駅側「土鍋ごはんと和酒の店おてだま」さん。こちらはお客様一人ひとりに土鍋でご飯を炊いてお出ししているお店です。

◉水とコメは1：1、計量は正確に行います
◉水浸時間は夏なら30分冬なら1時間くらいです
◉土鍋で炊くときは沸騰するまで強火でその後は火を弱めます
◉湯気の感じが粘っこく変化したら火を止めます
◉炊き上がったら火を止め10分蒸らす

「コメの品種や状態によって火を止めるタイミングは変わってしまうので、一概に時間は言えません。実際に炊いてみて試してみてください」ということでした。上手に炊くには少しコツが要りそうですが、飛び切り美味しい土鍋ごはんをご自宅でもどうぞ！

【土鍋ごはんと和酒の店おてだま】
東京都千代田区鍛冶町2-9-17
寿ビル2階
11時半〜13時半、17時〜23時
日曜祝日定休

無理を言ってゆうだい21を玄米で炊いて貰いましたが、甘みがあってプチプチ感のある大変おいしい炊きあがりになりました

玄米・白米混合ごはん

百姓メシ

とにかくなんといっても農産物です。作っている人や加工している人たちがどう食べているかをしりたいじゃないですか？　それに、なんといっても作っている人たちの食べ方って多分一番おいしい食べ方じゃないかって思うんですよ。

そういうわけで北関東食べる通信では、生産者がどうやって食べているかに思いっきりフォーカスして、この**百姓メシ**というページを設けることにしました。

こじゃれた食べ方も大事だけど、毎日の食卓では見た目は地味でも美味しいものを食べたいですよね！

ということで、人見家の百姓メシ伺ってきました。

【玄米・白米混合ごはん】

人見さんは、前田先生が考案されたゆうだいの白米と玄米を1：2の割合で炊くというやり方で、ゆうだい21をより美味しく楽しんでいます。

炊き方は簡単です。玄米2合は24時間浸水しておきます。白米1合は普通に研ぎ、上記の玄米とかき混ぜながら炊飯器に投入します。水加減は白米3合に合わせて、白米モード炊飯で出来上がりです。

ミソ握り

【ミソ握り】

ゆうだい21を使った自家製のミソを塗った握りメシ。これが人見さんの百姓メシで、ほぼ毎日のように食べているということです。たしかに同じゆうだい21同士を組み合わせるのですから相性は格別でしょう。

このミソは人見さんが地元の麹メーカーにゆうだい21を持ち込み作って貰った米麹とダイズを原料に作ったミソです。

町情報（ネタ）・村情報（ネタ）

農作業にも反映する集落の行事

生産者さんを訪ねる時に、地元のちょっと面白いスポットやお祭り、イベント、名物などについて耳にします。そんな地域の面白さや楽しさをご案内し、地域丸ごと好きになってもらおう、できれば訪ねていってもらおう、そんな思いで地域の町情報（ネタ）や村情報（ネタ）をご紹介してまいります。楽しんでもらえれば幸いです。

半俵（はんぴょう）の寒念仏（かんねんぶつ）

農村では、その集落だけで行っている小規模で土俗的な習俗が結構残されているものです。この半俵の寒念仏は人見さんの住む集落で長年続く年中行事で、栃木県の無形民俗文化財にも指定されている貴重で伝統ある習俗です。

この行事は源義経が頼朝の追討を逃れ奥州へ下る際に那珂川にある阿久戸の岩穴という場所で一夜を明かしたという言い伝えに基づき、義経の霊を弔うために行われるようになったといわれています。

半俵の寒念仏は年に二回、寒の入りと夏土用の入りに行われる真言宗の行事ということです。地域の行事ですが若い方はやはりこういった泥臭く古臭い行事に参加したがらないことが多いということで、残念なことです。

お囃子や踊りには役がいくつかあり、二人一組で踊りますがこれはベテランと若手が一対になり、踊りや囃子を伝授するという形をとっているそうです。

人見さんによると、こういった行事は集落のみんなで一緒に行うことで参加者の性格や人となりが見えてくるということです。例えば地味だけれどキツイ作業を黙々とやる人、几帳面で丁寧に仕事を進める人、と

にかく仕事が早い人、ムードメーカーになる人等々です。

農業は一人ではできない仕事です。集落全体で力を合わせてやらなければできない作業がたくさんあります。そんな時に、お祭りの様な行事で把握した集落の仲間の人となりを元に作業や役割を手配すると、スムーズに物事が進みやすくなります。人見さんからお話を伺い、こういった行事はそういうことにも役立つのだということで地域に伝わるお祭りや行事の新たな側面を知ることができました。また、それだけに行事を興味半分で手伝ったり、こういうことが好きな人を受け入れて形だけ継続させられればいいというわけではないということも理解できました。なんとも奥深く、興味深いお話です。

【半俵の寒念仏】
〈場所〉那須町大字高久乙(半俵地区)
〈参加者〉半俵、蕪中(かぶちゅう)、阿久戸地区24戸の男子当主**〈実施時期〉**寒の入り(1月)、土用の入り(7月)**〈実施場所〉**半俵公民館(ただし33年に1度は屋外で行う)栃木県指定無形民俗文化財

大麻博物館

那須町には藤城清治美術館をはじめ、戦争博物館、クラシックカー博物館、芦野・石の美術館など様々な博物館、美術館があります。その中でも異彩を放つのが2001年に開館された、この大麻博物館です。

大麻と言うと誰もがドラッグを連想すると思いますが、この博物館は極めて真面目に繊維としての大麻=麻(アサ)に焦点を当て様々な書籍や資料を展示し、お土産を販売している私設の博物館です。

大麻博物館

一般には全く知られていませんが栃木県はアサの大生産地(国内シェアの8割を占めている)です。とは言っても那須地方ではなく別の場所が主産地なのですが。なお、現在繊維用に栽培されているアサ(産業用大麻)は品種改良されていて麻薬成分は全くと言ってよいほど含まれてはおりません。念のためここは強調させていただきます。

古来から、アサは日本人の生活に密接にかかわってきた繊維作物でした。特に神道ではアサを非常に重視していて神主さんがお祓いするときの幣(ぬさ)や注連縄(しめなわ)にも使われていましたし、我々が神社にお参りするときに鈴を鳴らすときにひく縄は麻縄です。

この博物館の館長(高安淳一さん)は、繊維としてのアサの復活と復権に真剣に取り組んでおられる方です。繊維としてのアサの技能や技術の維持に正面から取り組んでおられるのは日本国内でこの館長ただ一人ということです。

ご本人によると残念ながら取り組み始めるのが遅きに失してしまい、アサの原料から糸を撚る技術や機械が全く失われていて現在は館長が手作業で細々と繊維を試行錯誤しながら撚っているそうです。

アサに関する貴重な文献の数々

各地に残されている百姓の野良着や火消しの刺し子など生活に密着したアサの衣類は丈夫で風合いに優れ工業化に乗ればその素晴らしい性質からいって非常に強固なブランド価値を形成できると思います、と熱く語ってくれました。

このような方ですから、2016年10月に鳥取県で起きた、大麻で町おこしを標榜していた会社の代表が乾燥大麻の所持で逮捕された事件には非常に胸を痛めていました。「大麻はサブカルと結び付けられてしまう」と館長は言っていましたが、そのような扱いになっている現状が私も残念です。

アサは繊維用の作物として有用ですし、わが国特産の繊維材料として高い価値を提供できるはずです。繊維としてのアサの復権、それは適正な価格で取引される有用な工芸作物の復活にもつながり、生産者としても採算の合う作物が増えることになるのにと、残念に感じた次第です。

【大麻博物館】
〈所在地〉栃木県那須郡那須町高久乙1-5
〈電話〉0287-62-8093**〈開館時間〉**月、火、金12:00～18:00／土、日、祝10:00～19:00/水、木は休館日**〈入場料〉**無料
〈駐車スペース〉有り

アサから取り出した繊維

アサの古裂です。非常に風合い豊かです

北関東食べる通信のふれあい旅

私たちは、北関東の食べ物と生産者とのふれあい旅を毎回企画していきます。
読者の皆さんの心のふるさととの出会いの旅です。

那須の奥旅！「ゆうだい21」をつくる人見浩さんに逢いに行く旅

那須連峰の麓に広がる圃場見学と新米交流会

本誌で取り上げる旅は、毎号フォーカスした生産者を訪ねる旅……
創刊号では、栃木県は那須連峰の麓、農山村の原風景が残る人見浩さんの農園を訪問します。
都会では感じられない清冽な大地の恵みを味わい、厳しい自然環境を体感し、
那須湯本の湯に癒される一日をお楽しみください……

ツアーのポイント

- ゆうだい21生産者の人見浩さんの圃場を見学、那須連峰に磨かれた美しい水と豊かな大地がはぐくんだ恵みを現地で味わいます
- 生産者とともに楽しむ交流会では、とっておきの那須の地酒をご賞味いただきます
- ゆうだい21を最もおいしく食べる炊飯法を人見さんから直接伝授してもらいます
- ゆうだい21の麹で作った熟成仕込みみそで楽しむ特別な体験をご提供します
- 那須湯本で癒される……名湯の源泉でゆったりほっこり

人見さんの農場から臨む那須の山々

ツアーの概要

旅行期日……2018年1月21日（日）
集合場所……新宿駅西口工学院大学前
旅行日程……新宿駅西口8時00分出発⇒人見農園の圃場着　午前11時
人見農園の圃場見学とゆうだい21の新米を使った昼食交流会（滞在時間：約2時間半　昼食と交流会）
⇒那須湯本へ…名湯那須湯本温泉周辺をガイドツアー＆温泉入浴（約2時間滞在　ガイドツアーと入浴）
⇒那須チーズガーデンにてショッピング（約30分）⇒新宿駅西口・到着19時
参加費用……東京出発　¥11,000（大人・子供同額です）
現地集合　¥5,000（大人・子供同額です、集合場所は別途お知らせします）
お申込み方法……メールかファクシミリでお申し込みください。
お申し込みには、お名前（フルネームで）、ご住所、参加人数、出発場所をお知らせください。
●メールでのお申込み⇒kitakanto@taberu.me
●ファクシミリでのお申込み⇒03-3665-6565

【参加費に含まれるもの】
東京出発（現地への往復バス代、昼食交流会参加費用、那須湯本温泉入浴費用、保険料）
現地集合（昼食交流会参加費用、那須湯本温泉入浴費用、保険料）
＊那須湯本温泉での入浴は混雑状況により那須湯本の源泉となります
【取引条件について】
この旅行は株式会社野中観光社（群馬県知事登録旅行業2-322号）が企画する募集型企画旅行への参加となります。
●詳細な取引条件の説明は申込時にご確認ください。申込者にはメールまたは郵送にてご案内いたします。

旅行企画実施……株式会社野中観光社（群馬県知事登録旅行業2-322号）
群馬県高崎市吉井町片山302　電話：027-387-2788
旅行業務取扱管理者……中村皇子

湯本の温泉郷

名勝殺生石の回りは独特の景観が楽しめます

こちらの納屋で交流を図ります

北関東の食の交流会①

北関東食べる通信では東京でも「食の交流会」を開催します！

那須の食材や地酒を味わいながら、食べることや農に興味のある方同士で交流を深めてみませんか？

2月3日（土）19:00より

会場や内容の詳細は後日ホームページとフェイスブックページでお知らせします

どうぞお楽しみに!!

梱包・発送について

私たちは、本誌の梱包・発送を栃木県小山市にある障碍者のための就労継続支援A型事業所「カルミア小山」に依頼いたしました。同事業所は株式会社RUN-UPが運営しております。同社社長の髙久敦吏さんの生家は農家ということで、食べる通信の事業にも深い関心と理解を寄せていただきました。

これからも、北関東地域発展のために、さまざまな分野の方々のご協力を仰ぎながら、情報を発信するだけではなく、地域の方々と共に生きる、そんな食べる通信に育てていきたいと思います。

編集後記

てさぐりで作り始め、なんとか生み出すことができた北関東食べる通信ですが、お楽しみいただけたでしょうか？

地域の情報を大事にし、キチンと伝えるべきだと私たちが考えたのは、農業は独りで成り立つ産業ではないという厳然たる現実があるからです。ただ、そのための地域の情報が堅苦しいだけでは意味がありません。

読者も生産者もそれぞれが面白がり、楽しみ合うことによってこそ共感は得られる。そう考えているからです。

読者の皆さんと、生産者さんとの繋がりを作り・深めるというのが食べる通信の願いです。そのためには使えるものは何でも使って、皆さんの興味と関心を深めていただけるよう尽力したいと思います。（青木洋人）

お申し込み

北関東食べる通信は、奇数月発行

【情報誌＋食べ物】¥3,500（税・送料込み）です。

お申し込みはウェブサイトで⬇

http://tabetu-kitakanto.com

連絡先

北関東食べる通信では、読者のみなさんの声を大切にしていきたいと考えています。お気づきの点がございましたら下記のアドレスまでご連絡ください。

kitakanto@taberu.me

またフェイスブックページでは逐次北関東の情報を上げています。是非アクセスしてみてください。

https://www.facebook.com/tabetukitakanto/

株式会社RUN-UP代表 髙久敦吏さん

次号予告

次号の特集は、茨城の伝統的な食材である凍（し）みこんにゃくを予定しています。伝統の味を今に伝えるご苦労を皆さんにお伝えします！

茨城の凍みこんにゃく

北関東食べる通信 創刊号

2017年11月号（奇数月発行）

編集長・執筆◉青木洋人
イベント企画・執筆◉中村文彦
発行人◉藤田武志
編集協力◉花村健一
デザイン◉大熊肇
印刷・製本◉日本ハイコム株式会社
発行元◉一般社団法人 北関東食べる通信
〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町9-5
リオSOHO兜町806号室
Tel: 03-3665-6565
E-mail: kitakanto@taberu.me