

先人たちの知恵
乾田馬耕と温水路

農業の革命「乾田馬耕」

秋田県の明治初期は、泥地で湿った田んぼが多く残っていて、農家は汗と泥にまみれて働いていました。しかも、湿った田から収穫されるコメは味が悪く、さらに収穫量も多くはありませんでした。

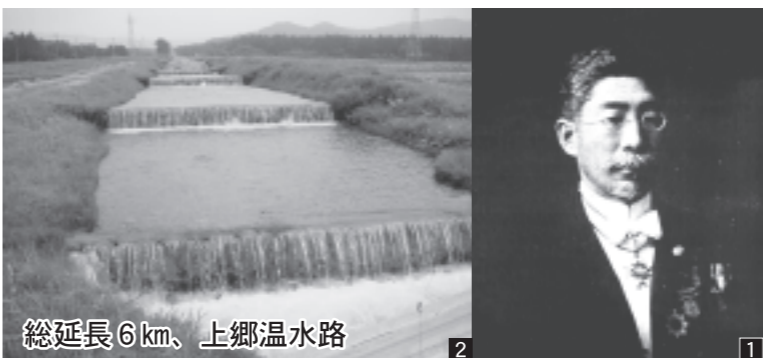
苦労を重ねる農家の姿を見て、農家の生活上に力を尽くしたのが、TDK創業者・斎藤憲三先生の父である斎藤宇一郎先生です。人力作業が一般的だった農耕を、馬の力を使って耕し、湿った田を乾いた田に改良する乾田馬耕を提案しました。このことは、農業革命とも言えるほどの成果をもたらし、秋田県の農業は大幅に発展を遂げ、農家の生活の質が改善しました。乾田馬耕を讃える石碑は秋田県各地に残っており、当時の農業者にとってどれだけの影響があったのかを伺い知ることが出来ます。

日本初の「温水路」

上郷地区では昔から鳥海山の冷たい雪解け水を使いコメ作りをしていました。水の温度が冷たいと稲の生育が悪く、長い間地域の人々はこれに悩まされていました。

大正時代の終わりごろ、地域上流に発電所建設の話が持ち上がり、その発電所建設によって地域に大きな補償金が入ることになりました。この補償金の使い道について、地域で話し合いが行われたところ、雪解け水を温めることに使おうと決まり、日本で最初の温水路が作られたのです。

工事は重機が無い時代だったので、人力で行われ非常に変な仕事でした。そのため、昭和2年から始まった工事は昭和35年までかかる大事業となりました。その温水路の効果は大きく、水温は約2℃上昇、収量も1アールあたり300kgだったのが、約2倍の600kgも収穫できるようになりました。



総延長6km、上郷温水路

① 斎藤宇一郎先生は、自ら率先して乾田馬耕に取り組みました。また、耕地整理をする際には、農家の不平不満に対して自らの所有地を与えるなどして熱心に農業の発展に勤めました。

② 水路の幅を広げ、日光が当たる面積を大きくし、さらに段差をつけることで水流を遅くし、より沢山の日光が水に降り注ぐことで水温が上昇します。

お米のトリビア「にかほ編」

あきたこまちにひとめぼれ
にかほ市の作付け状況

皆さんは、にかほ市で1番多く作付けされているお米の品種を知っていますか。「あきたこまち」と思われる方が多いと思いますが、実は「ひとめぼれ」が最も作付けされているんです。

どうして、にかほ市ではひとめぼれが多いの？

ひとめぼれは冷害に強く、コシヒカリなどに比べて栽培が容易で、また、にかほ市の気候に適していることから多く作付けされています。



あきたこまちとひとめぼれ
味の特徴の違いは？

あきたこまちは、もちもちも非常に美味しく、甲乙つけがたいのですが、一般的にひとめぼれはコシヒカリのような甘みと粘りが特徴であると言われています。あきたこまちは、もちもちとした食感があり、冷めても美味しいという特徴があります。

■平成24年産水稻の品種別作付け割合（主食用米）

順位	品種名	作付け割合	主要産地
1	コシヒカリ	37.5	新潟、茨城、栃木
2	ひとめぼれ	9.8	宮城、岩手、福島
3	ヒノヒカリ	9.5	熊本、福岡、鹿児島
4	あきたこまち	7.3	秋田、茨城、岩手
5	キヌヒカリ	3.1	兵庫、滋賀、埼玉
6	ななつぼし	3.0	北海道
7	はえぬき	2.7	山形
8	まっしぐら	1.8	青森
9	きらら397	1.8	北海道
10	あさひの夢	1.4	栃木、群馬
上位10品種の合計		77.9	

出典：公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構
「平成24年産水稻の品種別作付け動向について」より

インタビュー／地元の米には、地元の食材が一番合う

道の駅象潟「ねむの丘」で調理長を務める香川さんは、県内外から市を訪れるお客さまに、コメにこだわった最高の料理を提供しています。

ねむの丘では、どのような米を使っていますか？

道の駅象潟「ねむの丘」では、にかほ市と由利地域で作られたコメを料理に使用しています。

ひとめぼれとあきたこまちの2品種を使っているのですが、これを料理によって使い分けをしています。

例を挙げると、海鮮丼などは酢飯にするのですが、この場合はしつとりとしたひとめぼれを使います。また、カキフライ定食などは、柔らかい味わいを持つ、あきたこまちを使っています。

地元の米を使う理由を教えてください

観光で当市を訪れた方に味覚でもにかほ市を堪能して欲しいと思っています。そして、地元産の食材にはやはり地元のコメが一番合うからです。

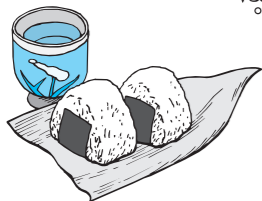
香川調理長から見た
にかほ市のコメの特徴は？

北海道出身の私が秋田に住み始めて非常に驚いたのは、秋田で採れるコメの美味しさです。

私は料理に携わっていることもあり、様々な地域の米を食べてきましたが、秋田のコメはレベルが高く、「外れ」がありません。

秋田県内の中でも、にかほ市のコメは、鳥海山から水がきれいなことや、海が近いこともあるのか甘さの中にも力強さがあるように感じます。

にかほ市には、鳥海山などの豊かな自然や歴史だけでなく、味わい豊かな味覚も沢山あることを知って欲しいですね。



道の駅象潟「ねむの丘」
調理長／香川 剛一さん

この特集を作るにあたり、にかほ市の農業やコメについて調べてみると、今私たちがお腹いっぱいにご飯を食べることが出来るのは、先人たちが様々な創意工夫をし、農業を発展させてきたお陰なのだということがわかりました。

また、美味しいコメを収穫するためには、豊かな自然が必要であることも学びました。

このうえで、私たちもその自然を守り、先人たちに感謝しながらも、その先人に少しでも近づけるよう努力を続けなければならぬと感じます。

まずは、そのために炊きたての美味しいご飯をお腹一杯食べて力を付けよう。

実りの秋はもう近い。

