

10月の地産地消食材は『新米』

芸術の秋、読書の秋、運動の秋、しかしなんと言っても「食欲の秋」ですよね。“天高く馬肥ゆる秋”ということわざがあります。空は澄み渡って晴れ、馬が食欲を増して、肥えてたくましくなる秋の様子を表しています。秋の味覚をどんどん食べて、元気いっぱい秋を楽しみましょう。

今回の地産地消給食で提供される新米は、日光市小林地区で作られた新米のコシヒカリです。そこで、新米を提供して頂ける「米を作って45年！」の絵面信行さん（小林1区）に話を聞いてきました。

絵面さんは12haの田んぼで「コシヒカリ」と「あさひの夢」というお米を作っています。他にも80aで大豆も作っています。



絵面信行さん（小林1区）

今年の出来は“まあまあ豊作”だったといいます。この“まあまあ”というのがポイントだそうです。出来すぎても稲が倒れてしまい、お米の味が落ちてしまうそうです。

そんな絵面さんがおいしいお米を作るために工夫していることは、お米の味を良くするためにリン酸肥料や牛ふん堆肥を田んぼに入れていることです。

絵面さんが米作りをしていて幸せを感じる瞬間を聞いてみると、「苗を育てて田んぼに植える瞬間」「穂が出て、これから稲になるんだなと思えた瞬間」「新米を収穫して、仏壇にあげる瞬間」「できた新米を初めて口に作る瞬間」など、とても楽しそうに話してくださいました。毎年やっていることですが、それでも毎年うれしいそうです。

最後に、絵面さんが作った新米をたべるみなさんへ、メッセージを頂きました。

「農薬は基準どおりに使い、安心して食べることでのお米を作っています。新米はとてもおいしいです。しっかり味わって食べてみてください。ぜひ、一口目はおかずとは別にご飯だけで良く噛んで食べてみてください。とっても甘く感じることができると思います。」

