



遠くに磐梯山を望む鈴木さんの田んぼ。会津盆地のため寒暖差が大きいこと、周囲の山々から豊富な水が流れ出ることが、おいしいお米づくりにつながっています。



刈り取られた跡を見ると、株の間隔が約30cmも離れていること、1つの株からたくさんの茎が分げつしていることがわかります。



刈り取った稲を手にする鈴木義則さん。(株)大成農業サービスという認定農業法人をつくり、現在は会長を務めています。同社は2019年に、安全・安心な農産物の栽培や、生産者の安全のためのルールを定めたJGAP認証を取得しています。



刈り取り時期を迎えても、葉と茎が青々としている鈴木さんの稲。



しっかり登熟させた大粒のお米。疎植栽培のため植え付ける株の数は少ないですが、収量は一般的な植え方の田とほとんど変わりません。



イトーヨーカドー

疎植栽培とたつぷりの愛情で、おいしく育つ

『顔が見えるお米。』



福島県会津若松市

名酒の里としても知られる米どころ会津若松。名城・鶴ヶ城とともに市民の心のよりどころとなっているのが「宝の山」磐梯山です。



米どころで知られる福島県の中でも、とくにおいしいお米の産地で知られる会津地方。そこで育ったイトーヨーカドーの『顔が見えるお米。』の新米が、店頭に並んでいます。おいしさの秘密は、栽培方法と愛情。お米づくりを極める農家・鈴木義則さんの田んぼを訪ねました。

稲の間隔を空けて育てる「疎植栽培」に愛情をかけて

山々に囲まれた会津盆地。秋風が吹き始めると、田んぼが黄金色に輝きだします。取材に訪れた9月半ば、コンバインがうなりをあげて縦横に走り、田んぼでは稲刈りが始まっています。刈り取る前の稲をよく見ると、稲穂の部分はたつぷりと膨らみ、黄色く色づいていますが、葉と茎の部分は若々しい緑色。しかも太い茎がすくと直立して、見るからに元氣そうです。目を足元に転じてコンバインが刈り取った跡を見ると、株と株の間隔がかなり

く感じます。鈴木さんは52歳まで農機具メーカーの営業マンでした。仕事で訪れる農家から後継者の相談を受けることが多く、それなら自分がその田を引き継ぐと脱サラを決意。会社員時代に知った疎植栽培で米づくりを始めたという異色の経歴の持ち主です。「株と株の間隔を空けて植えるわけですから、1枚の田に必要な株数が少なくてすみ、播種から田植えまでの労力とコストを減らすことができます。しかも、株間が広いので風通しと日当たりが良いため、丈夫な稲が育ちます。稲にとってストレスの少ない環境で育てることができるうえ、病害虫の発生も少なく、農薬の使用も抑えることができます」

その結果、刈り取るまで青々とした葉と茎を持つ稲が育つのだそうです。もちろん味の方も折り紙つきで、もちりとした食感とバランスのとれた食味が特徴です。でも、鈴木さんのお米のおいしさの秘密は、これだけではありません。そこには手をかけるだけ応えてくれる、鈴木さんと稲との気持ちの通い合いがあるようです。「春先に鶏糞を完全発酵させた有機肥料を使って、田んぼの土づくりから始めます。夏はあぜの草取りや水の管理。頻繁に稲の様子を見て、こまめに愛情を注いでやれば、おいしく実ってくれるんですよ」

今年はお盆の後に気温が下がり、ゆっくり登熟したので、いつも以上においしいお米ができたとか。さっそく炊きたての新米をいただきます。



ほのかな甘みと、もちもちした食感。何杯でもおかわりしたくなるごはんです。



鈴木さんがつくる『顔が見えるお米。』は、コシヒカリとひとめぼれの2種類。新米は11月20日から、首都圏のイトーヨーカドー（一部店舗を除く）、omni7にて販売。コシヒカリ5kg 2,246円（税込）コシヒカリ2kg 1,004円（税込）ひとめぼれ2kg 950円（税込）（令和3年産より2kgのみの取り扱い）

こだわりの産地を訪ねて「あったかいねの巻」のムービーはこちら

