

『 稲に学び、 米の魅力伝えたい 』

株式会社 米 夢 館

代表取締役 向 真 理 子



店舗内部



米夢館外観

網走と釧路の境界にある美幌峠の麓、美幌町に私の店「米夢館（まいむかん）」がある。

美幌町は、オホーツク海に面した網走市から三〇kmほど内陸に位置する、人口二万三千人の畑作農業の町である。

徳島から上富良野に入り、さらにこの美幌町に入植して稲作をしていた祖父が、



↑店舗内部展示室→



向 真理子(むかい まりこ)さん



- ・1952年網走郡美幌町生まれ
- ・札幌大学外国語学部卒
- ・1977年創業の米屋の三代目。米夢館(まいむかん)代表取締役
- ・米販売のかたわら、平成8年より米のお菓子の製造販売に取り組み

◇所属団体

日本古代稲研究会
NPO法人アジア太平洋農耕文化の会
オホーツク米生産ネットワーク事務局

昭和二年十月に精米所を開業し、後に米をはじめ飼料や農業資材、燃料など、幅広い生活物資を商う会社を起こした。その経営を父が引き継ぎ、平成十一年に私が継いだのだが、私が継承したのは、創業の原点である「米」だけだった。

◆「古代米」との出会い

私が三三歳の頃、雑誌で「赤米」と出会った。

奈良で「赤粥セット」が発売されたという写真付きの記事だった。

「赤米」と書かれた写真を見て、「お米って白だけじゃないの?」と、強いカルチャーショックを受けた。さっそく取り寄せたそれは、竹筒に入った白米と僅かの赤い米と梅干のセットだった。

新鮮で強烈な感動だった。

私は初めて手にした「赤米」がいとおしくて、レジの横にいつまでも飾っていた。

その後、京都の梶原米穀店から「赤

米」と「黒米」を仕入れて陳列し、お客様に紹介していたが、平成五年の大凶作によるあの米パニックのさなかに『赤米のねがい』(安本義正著)という本に出会った。

この本こそが、私を米屋のアウトサイダーにした張本人だ。

表紙の掛け紙を飾る赤米の写真。赤く長い芒をもつ深紅の稲穂。天を仰ぐその凛とした美しい姿に胸を撃ち抜かれ、私はすっかり虜になってしまった。

そして翌年二月、京都で開催された「第九回赤米シンポジウム」に参加して、「日本古代稲研究会」の会員となった。



◆米屋としての転機

研究会の初代の顧問だった京都大学名誉教授の渡部忠世先生を团长とする、モンsoonアジアの国々の農耕文化研修に平成七年から参加し、これまでにミャンマー・インドネシア・中国・ベトナム・スリランカ・タイなどを訪問した。

私の目的は、稲のルーツである「野生稲」を見たいという一点だった。



インドネシア スラウエシ島の市場の米



中国雲南省昆明雲南省農業科学院

最初に訪れたミャンマーで、渡部先生が「稲は米を実らせる藁を育てるのに、六カ月の生育期間のうちの四カ月を費やす。だからとれた米だけを見て、美味しいか美味しくないかだけを論ずるのは如何なものかと思う」とおっしゃった。

このお話を聴いて、私は頭をガツンと殴られたような衝撃をうけた。

なぜなら小さな米屋を営む私は、全国から選りすぐった美味しい米を販売することで店を維持しようと努力していたか

らだ。それを先生にあつさり否定されてしまった。しかし同時に、これは私にとって考えなければならぬ大切な宿題だと直感した。

帰宅してから先生の著書を懸命に読んだ。そして気づいた。

私たちが食べている米は「稲の種」、すなわち「稲のいのち」であるということ。米屋に生まれ精米所で遊んで育った私のそばにはいつも米があつたが、私が



野生稲



黒米

見てきたのは「商品としての米」でしかなかったということ。

恥ずかしながら、「稲」という視点を
得てからというものが、以前にも増して産
地訪問が楽しくなった。

米を育てるたんぼや森、川や風、そし
て人：私の興味・関心が一気に広がった。
若い時に高校の生物の教師をしていた
私の父は、在職中に結核を患い、北大病
院で胸郭成形の大手術を受けた。そして
父の看病をした母も、結核菌に感染して
癒着した腸に苦しめられる生活を送って
いた。そんな病弱な両親の助け手になる

うと、私は夢をあきらめ、大学卒業後実
家に戻った。

このような経緯ゆえに、私の心の隅に
「手伝ってやつている」という不遜な気
持ちは潜んでいて、嫌なことがあると、
父に対する恨みがましい思いが湧いてき
たりもした。

しかし、渡部先生に気づかせてもらっ
たおかげで、「稲という植物」について
学ぶことが私の何よりの楽しみとなった。
そして私が学んで感動したことや、訪れ
た産地や出会って感動した生産者の想い
をお客様に伝えることが、米屋としての
私の仕事であると強く思うようになった。

◆お米の個性を楽しみたい

—お菓子づくりに挑戦

稲という植物は、学べば学ぶほど興味
が尽きない。

私が訪ねた国々で見た稲は実に多種多
様で、米の食べ方も様々だった。

私たち日本人は米を主食と言うけれど、

食べ方の領域は狭いのではないだろうか。
もつと多様に楽しみたい！もつとお米
の個性を楽しめたら、米への関心を広げ
てもらえるのではないだろうか。そんな
思いが次第に強くなった。

一方、半世紀にわたって続いた『食糧
管理法』が廃止（平成七年十一月）され
て、自由化となることが確実視された平
成六年頃から、ただ仕入れて販売する業
態での米屋の経営維持は、先行き困難に
なるだろうと予測された。
また、米の生産現場でも減反政策の強
化により、離農や転作が目立ち始めてい
た頃だった。

「安易な価格競争に巻き込まれたいく
ない、店を守りたい、北海道のたんぼを無
くしたくない！」こんな気持ちから、私
は米を原料とするお菓子の製造販売をし
ようと考えるようになっていった。

しかし、素人の私は決断できないで
いた。そんな私に力を貸してくれたのが、
北見市内でオリジナルケーキを出してい

る「アンクルハウス」という喫茶店の菅野孝一・美枝夫妻だった。

平成八年六月のある日、菅野氏から「シフォン、焼けました。仕事が終わってから店に寄ってください」と電話がきた。急いで車を走らせ、カウンターに座った私の目の前に、高さが七センチ、直径十五cmの褐色のシフォンケーキが置かれた。

目が釘付けになった。
米の粉でちゃんと膨らんでいる！
グルテンのない米粉ならではの繊細な食感で、食べると米の香りがした。

胸が震えた。

「赤米が喜んでいます！マスター、私、これ、世に出します！」

この瞬間に、私の心は決まった。
いつもご夫妻に話していた。

「せっかく米粉でお菓子を作るのだから、ただ単に小麦粉を米粉に置き換えただけのお菓子づくりはしたくない。米粉だから出せる風味や食感や味わいのお菓

子を創りたいんです」と。

米粉の風味って何だろう？

あえて言うなら…米ぬかの香りかなあ？

「米の風味を殺さないお菓子ってありますか？」と尋ねた私に、菅野氏が教えてくれた。

「ありますよ、シフォンケーキ。これはバターもミルクも使いません」

バターもミルクも使わないなら、米の風味が消されないかもしれないとの結論に至った。

しかし、膨張剤を最小限にして、卵だけで膨らむのだろうか？

こればかりはやってみなければわからないことだった。実際に焼けることが確認できたら、つぎは米粉が問題だった。

そこで私は、江別製粉株式会社の佐久間良博氏に、北見市にある「オホーツク圏地域食品加工研究センター」を紹介してもらい、「米の粉体加工について」というテーマで、半年間の研修生となった。

私の店で販売している赤米と黒米をセンターに持ち込み、いろいろな方式の機械を使って製粉し、その粉で菅野氏にシフォンケーキを焼いてもらって適性を検討した。

この作業を何カ月も繰り返してようやく



赤米シフォン



黒米シフォン

くレシピが完成した。

赤米シフォンには「米夢朱穂ん（まいむしほん）」、黒米シフォンには「米夢紫穂ん（まいむしほん）」と名付け、包装形態も決めて、晴れて十一月一日の発売にこぎつけた。

当初、地元新聞やNHKの取材を受け、NHKテレビの朝七時の全国ニュースにも取り上げられた。

正直なところ、このような反響に私は戸惑ってしまった。なぜなら、米を原料とするお菓子の文化は、はるか昔から和菓子の世界で連綿と続いているではないか。

こんな気持ちでいた私は、共同通信社からの電話取材をうさん臭く思っただけで断ってしまった。

父にそのことを話したら、「お前、断ったの？共同通信社と言ったら、北海道新聞社や各メディアが情報を買うところだよ」と言った。

「えっ？AP通信とかライター通信と

同じ、あの共同通信社のこと？」と驚く私に、「そうだよ。おそらくその共同通信社だと思うよ」と、父は静かに言った。

「まさかそのような所からウチに取材がくるなんて、思ってもみなかった」

こんな父とのやりとりの後直ぐに、お詫びの電話をかけた。今こうして書いていても顔が赤らむ。

発売から翌年の五月までは菅野氏に製造をお願いしたが、その間に、北見市内の小さな家を借りて製造場所を準備し、私が技術指導を受けて、自社製造となった。

平成九年秋の北見支店の開店と同時に、古代稲研究会副会長の梶原社長が考案した「古代米のさかさおはぎ（中に餡を入れた赤米と黒米のおはぎ）」や、北見市内にあった「パンのDAIGO」の新田社長に、私が考案して焼いてもらった五種類のパンも、シフォンケーキと共に販売した。

「お菓子づくりを始めるからには、毎

年新商品を出す」と自分自身で決めていた。

あれから十三年が過ぎて、商品も十三アイテムになっている。残念ながら、パンだけは外注だったので、一年ほどで断念してしまった（少し早過ぎたようだ）。

古代米以外の米粉では、東神楽農協との契約栽培米「きらら397」の一等米や、地元産の「はくちょう」もち米なども使っている。未だに、食品加工研究センターの機械を賃借して粉体加工をしている。

◆「FOOD ACTION NIPPON」——安心を、未来につなぐ食料自給率1%アップ運動

昨年暮れ、農政事務所のお誘いで、米夢館もこの会員になった。

三月九日に、札幌フアクトリーで第一回「米粉フェア2010」が開催された。私はこれまで、多様な米の魅力に導かれて歩んできたのだが、シフォンを作



おはぎ

りはじめた十四年前を思い起こすと隔世の感があり、感慨無量だった。

以前全国菓子工業連合会の古屋会長（故人）が来店され、「さかさおはぎ」を食べてもらったことがある。

緊張して立っている私に、古屋会長は言われた。

「とてもおいしいですよ。お客様にお金をいただくということはプロということとです。これは米屋さんが造るお菓子だから、珍しくて売れるでしょう。でも、この味を絶対に変えてはいけませんよ。」
言外に、「お米屋としてのお菓子づくり

を心がけなさい」と言われたのだと、私は心に刻んでいる。

◆米の魅力を伝える米屋

生産者の直売、大手ショッピングセンターの低価格販売、加えて全国規模で繰り広げられるネット販売と、米の流通は大きく変化して、町の米屋が不要になりつつある。

がしかし、変化したのは売り手の都合に合わせた売り方であって、「米」そのものは何も変わってはいない。

このような時代だからこそ原点に返り、「米」の本質を見つめ、これからも積極的に学びながら、多様な米の魅力を伝えていこうと、私は考えている。



米夢館

本店 〒092-0003 北海道網走郡美幌町字鳥里4 丁目4 -1

Tel 0152-73-5318 F A X 0152-73-5319

北見店 〒090-0064 北海道北見市美芳町6 丁目6 -15

Tel 0157-31-0583 F A X 0157-31-0584

E-mail : maimukan@sirius.ocn.jp.ne