

# 来る年に夢を描き～ 「もっとお米が 好きになる店」をめざして

株式会社 米 夢 館

代表取締役 向 真理子

◆ ◆ ◆  
ご縁があつて書かせていただいた拙いエッセイが最終回を迎えた。あらためてこの一年を振り返り、私の拙文に誌面を頂いたことを心から感謝している。

◆ ◆ ◆  
平成二二年は、年初より新たに取り扱いを開始した「スパイス」の営業や、お米のお菓子の新商品「ノンフライおかき穂の実」の開発、メニューに合わせてお米を楽しんでほしいとの願いを込めて準備をした「香り米ブレンド」の販売などに取り組み、夢中で、と言うより必死に駆けてきた、と言うのがびつたりの一年だった。

◆ ◆ ◆  
気がつくくと、早くも新しい年を迎えようとしている。

◆ ◆ ◆  
春に発表された長期予報とは裏腹に、かつてない高温が続いた今年。

オホーツク地方の米は、北見市の生産者

曰く、「僕の人生で一番良い出来だね。こんなに綺麗でおいしい米が獲れたのは、僕の人生で初めて。おそらくこれが最初で最後かもしれない」と言うほどの出来栄であった。

◆ ◆ ◆  
場所によっては夜温二五℃を越える日が一週間続いて、若干の高温障害を受けた産地もあったが、北海道東端の米にとってはこの上ない恵まれた気候だったと言える。

◆ オホーツク米（こめ）

生産ネットワーク

この地域は減反政策を遂行するに当たり、「稲作天候不適地」と括られた。

◆ ◆ ◆  
これに伴い、農協もうるち米の取り扱いを中止し、訓子府町にある（旧）北見農業試験場の稲作研究室も上川に移ってしまった。

◆ ◆ ◆  
言うまでもなくオホーツク地域の水田は次々に宅地と化したのだが、僅かの生産者が、みずから販売する責務を負って、

## 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む

### ◇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

今なお米を作り続けている。  
平成十六年一月、このような生産者が集まって、「オホーツク米生産ネットワーク」が誕生した。

北見市(端野町)・訓子府町・津別町・美幌町・大空町(女満別)の十三名の生産者と私が会員で、端野町の村中敦氏が代表を、事務局を私が担当している。設立の目的に次の三点を掲げた。

- 一・オホーツク地方の水田稲作を守る。
- 二・よりいつそうおいしい米を生産する。
- 三・北海道ならびにオホーツク地域での地産地消を推進する。

会員それぞれ栽培する作物が異なるので、無理のからない範囲内で活動をしている。

Rice is Life  
その昔から**お米**は私たちの**主**でいた  
そして、これからも...

2004年11月14日

# オホーツク お米フェスティバル

と き/ **2004.11/14日** 13:00~  
と ころ/ **北見市モイワスポーツワールド**  
北見市美園369-1 TEL.0157-37-2244

**展示コーナー**

- 新米サンプル/資料
- 稲・米の各種サンプル
- 7種類の稲穂
- 伝統コメ年のハネル
- その他

お米の多様な世界を伝える  
**講演会** 13:00~13:40  
「稲のいのち・お米の話」  
北海道拓殖短期大学教授 石村 桜先生

オホーツクの「食の豊かさ」を楽しむ  
**交流会** 13:30~17:30  
特別相談を始めるフレンチ・中華・インド料理・その他  
(BISTRO OOKUTSU)のハイキングでお楽しみ下さい  
販売人 西山孝正氏

先着200名様 **2,500円**  
お問い合わせ・お申し込み/米夢館  
美根本店 ☎01527-3-5318  
北見店 ☎0157-31-0583

おづくり生産者と消費者の交流  
**シンポジウム** 13:45~15:00  
テーマ「私とオホーツク米」

主催/「オホーツクお米フェスティバル」実行委員会 共催/オホーツクお米生産ネットワーク・米夢館  
後援/北海道農林水産庁・北海道農林水産部・北見市・北見市農林委員会・美根米大学生物生産学部・北海道中・広域農科協会・オホーツク米

◆ ◆ ◆  
これまで五回の『オホーツクお米フェスティバル』を開催してきた。

◇ 第一回  
平成十六年十一月十四日(日)北見市モイワスポーツワールドのレストラン棟にて講演会は北海道拓殖大学教授石村桜先生の『稲のいのち・お米の話』  
シンポジウムは『私とオホーツク米』  
をテーマに会員の発表と意見交換



講演風景(石村)



「きたのむらさき」の発芽種子



交流会

交流会は「BISTRO O K H O T S K」オホーツクの食の豊かさを楽しむバイキング

この年は偶然にも『国際コメ年2004』に当たり、北海道農政事務所がコメ年ポスターの展示やコメ年ティッシュの配布などで協力してくれた。また(旧)網走支庁・北見消費者協会・東

京農業大学生物産業学部・北海道中小企業家同友会オホーツク支部などにもお世話になり、一三〇名もが参加し、予想以上の盛大な催しとなった。

メインであるバイキングの調理は、訓子府町で養鶏場を営む西山孝正氏にお願いした。

当時西山氏は、地元食材を地元の調理

人(各分野のプロ)で作り・味わい・楽しむための会「ビストロ くんねつぷ」を主宰していた。

◇ 第二回

平成十七年七月十七日(日)午前十時半より、女満別町研修会館にて

基調講演 長谷川クリニツク(札幌市)

長谷川浩院長 『食べ物アレルギー…なぜ増え、悪化してきたのでしょうか?』

生産者講話 訓子府「米太郎倶楽部」細

川孝雄氏 『生産者からのひとこと』

会員の米の試食会を兼ね、おにぎり・味噌汁・漬物の軽食を出して、長谷川院長を交えての意見交換会を行った。

この時は女満別の会員を通じて、女満別町教育委員会の活動の一環である、オホーツク「食と農」学習連携実践協議会との共催となり、家族での参加者も多く、地産地消による「食の安全」について学んだ。

#### ◇ 第三回

平成十八年八月十一日(金)午後六時半より、北見市のホテル黒部にて

第一回での消費者との交流会をさらに深めたいとの意向で、ホテル黒部の梶井調理長のお力添えをいただき、『オホーツクフルコースと米を語る夕べ』を開催した。

一〇名の参加者が囲む一〇台の円卓に会員が加わり、食事をしながら語り合った。

#### ◇ 第四回

平成二〇年一月十九日(土)午後二時より、

端野町石倉ホールにて

『「応援してください!!オホーツクの米」消費者と生産者の集い』

#### 第一部 応援メッセージ

網走消費者協会会長小路康子氏、NP  
O法人北海道食の自給ネットワーク事務局  
局長大熊久美子氏より

#### 第二部 交流会「オホーツクを食す」

会員が栽培したもち米と小豆を使ったお汁粉・ちらし寿司・米のお菓子などを頂きながら交流した。また、会員が米を提供して抽選会を行いおいに盛り上がった。

#### ◇ 第五回

平成二〇年十一月二二日(土)〜二四日(月)  
午前十時より、美幌町・米夢館店舗にて  
『新米収穫祭』

会員の米の販売・もちつき大会・会員のじゃがいもを提供してのお楽しみ抽選会などを実施した。

収穫期後半のため、各地区で分担して店頭に立ち、お客様に説明をしながら販

売をした。



この二年間は、会員の健康上の問題などがあり、フェスティバルの開催を休止しているが、毎年の計画立案に関する会議では、各回の反省に基づき活発な討論をしてきた。メンバーからは、販売につながる情報発信やアピールの要望が強く出される。自作自販の責務を負っているのが当然だが、実際にはそれぞれ立派に完売を果たしている。凄い人達なのだ。ある年の忘年会でのこと。初めて参加した会員の息子さんに聞かれた。「向さんは、何でネットワークの事務局をしているの？俺らは向さんの商売がたきになるんでないの？」

「？」：直ぐには返答できなかったが、「ウチがこの地域の全軒の米を販売しているわけじゃないですから(笑)。確かに生産者と流通の立場は違うけど、みなさんとの共通項は「米」。米が好きな人

たちと一緒に活動するのが楽しいからです」と答えた。

◆ ◆ ◆

米を商う私にもネットワーク設立への思いがあった。

春の作業が始まる頃、広い田んぼにダンプで土を運び込む光景に何度も出くわした。

どんどん田んぼが消えていくのを見るのはショックだった。

今残っている独立心の強い稲作農家は、米づくりを諦めないでほしいと思つた。残る為にはおいしい米を作り続けてほしい。そのためには情報交換の場を作つて互いに切磋琢磨してほしい。

そんな思いを代表の村中氏と話し合い、発起人会を兼ねたお茶コンからスタートしたのであった。

◆「ごはんソムリエ」

十月初め、店を手伝う長女とともに上

京し、日本炊飯協会が実施する「ごはんソムリエ」の認定試験を受けた。

これまで米屋として専門知識を蓄積してきたという自負もあり、「マイスター」や「ソムリエ」という言葉を目にする度に、斜めに見ていたところがあつたが、送られてきたテキストを見て、これは侮れないと思つた。

娘と机を並べて久しぶりに真剣に勉強をした。

認定証が届いた時、二人で顔を見合わせ、「これをきつかけにもつと勉強をしていかないと恥ずかしいね」と、同じ決意を確認し合つた。

考えてみると、家庭でも暮らしの知恵が伝授されにくくなつていようだ。

「ごはんソムリエ」で学んだことを伝えて、これから、よりいっそうお客様の役に立ちたいと思う。

◆「幸せなごはん」

私が三代目を継いでから、常々社員達

に言つてきたことがある。

『ウチのお米を買つてくれたお客様の食卓にご飯があつて、それを家族が「おいしい!!」と言つて食べている笑顔を想像しながら仕事をしようね』と。

「おいしい!」と言う時の笑顔には幸せが満ちている。ゆえに、おいしいごはんは「幸せなごはん」だと思つている。

社員一丸となつて、これからも変わらず、「幸せなごはん」をお届けできるよう努力していきたい。

◆ ◆ ◆

そう思いながらも頭が痛いのは、お米の消費量の減少が止まらないことだ。

「ご飯はパンより手間がかかる」と言われるが、昔のように研ぐ必要はない。むしろ研ぐことで米の細胞に含まれるデンプンが抜け落ちてしまうので、シヤカシヤカ洗いが良い。

浸漬時間も、急ぐ場合は最後にぬるま湯を入れて吸収を早めることができる。

以前お客様に教えられた事がある。

「ずつと安売りの米を使っていたが、少し上のレベルの米を使うようになってから、食費が減った」と言う。

育ち盛りの子どもがいる家庭ではなおさらだろう。子どもは、ごはんが美味しければどどんと食べてくれるから、副食が少なくて済む。栄養摂取を考えるなら、米を分づき精米にすると良い。

白い米は「粕（かす）」と読むが、精米により剥離した「糠（ぬか）」は、米ヘンに健康の「康」を書く。これらの文字を充てた先人の知見の深さに敬服するばかりだ。

価格面についても、一合（一五〇g）の米で軽く二膳のご飯がいただけるのだが、一〇kgで四、〇〇〇円の米の場合、二膳食べてもわずか六〇円なのだ。今はアンパンでも百円以下で買えないのだから、米は本当に有り難い主食だと思う。米専門店として、このようなお米の良さをもつと伝えていきたいし、多様化した

食生活だからこそ、料理に合わせお米の個性を楽しんでいただきたいと願ってやまない。



「やっぱり米を作りたい」と、オホーツクで米づくりを頑張っている仲間とともに、お米をもつと好きになっていただけたように知恵を絞っていかなくてはと思う。

そして米夢館も、新しい年を迎えてすぐに、「もつとお米が好きになる店」を目指して、新たな店づくりに着手したいと考えている。

註) 本稿は平成二二年十二月に

執筆いたしました。



# 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 FAX 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 FAX 0157-31-0584

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