

力強い北海道農業の構築に向けて 第十一回

米の可能性を求めつづけて

株式会社 米夢館

代表取締役社長 向 真理子

家族農業経営を一層の市場原理のもとに置く農政が進められている中、北海道農業も担い手の不足や高齢化が進んでいます。本特集では、本道農業・農村の将来展望とその実現に必要な取組、農政のあり方、研究者等の果たすべき役割などについて、学識経験者から提言をいただいています。

今回は、オホーツク管内美幌町で北海道米の販売のかたわら、米を使ったお菓子などの製造販売に取り組む(株)米夢館の向社長にお願いいたしました。

私は、オホーツク地方の玄関口の女満別空港に隣接する美幌町で、「米夢館（まいむかん）」という米屋を営んでいる。

一介の商人の私が、このような学術的な専門誌の、標題に添った提言などは到底できないことを重々承知しながら、飯澤先生（前北海道地域農業研究所所長）の熱心なお声かけに負けて、二月下旬にお引き受けしました。

誠に拙文ながら、私の米屋人生における体験やこれまでの取

組を書かせていただくことで、少しでもお役に立てたら幸せに思う。

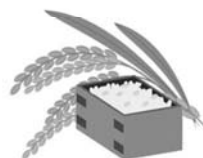
私の祖父が、明治三十八年に徳島から上富良野に入植後、大正五年に美幌村に移住して稲作を始めたが、昭和二年に精米所を開業。後に米をはじめ、搾油・精麦・製麺、農業資材・燃料等を商う会社を設立した。その経営を父から私へと繋いで三代

向 真理子（むかい まりこ）氏



1952年 網走郡美幌町で生まれる
 1974年 札幌大学を卒業し、田中産業株式会社（現㈱米夢館）に入社
 1999年 株式会社米夢館代表取締役社長に就任

〔資 格〕 ごはんソムリエ（2010年）
 〔主な公職〕 蘭 越 町：「らんこし米大使」
 国土交通省：田園委員会委員
 〔所属団体〕 日本古代稲研究会（幹事）



◆古代稲に

ひとめぼれ

平成五年（一九九三年）

の大凶作による米パニックのさなかに手にした『赤米のねがい』（安本義正著）の表紙の写真に強い衝撃を受けた。赤く長い芒をもつ深紅の稲穂。青空に伸びる凛とした神々しい姿に、一瞬にして胸を射抜かれてしまい、元来考古学を好む私は、翌年二月に京都で開催された第九回赤米シンポジ

目になる。平成十一年に私が継いだ時は、創業の原点に立ち返り、米専門店としての再出発だった。米と共に育った私は、米屋として多様な米の素晴らしさを伝えながら、米の様々な機能性に魅かれ、秘めた可能性を求め続けてきた。



左側はスイレンに寄りそうように咲く野生イネの群落、右側は紅い芒を持つ野生イネの先端部（スリランカで撮影）

ウムに参加して、日本古代稲研究会の会員になった。

平成七年より、初代顧問の京都大学名誉教授の渡部忠世先生を団長とする、モンsoonアジアの国々の農耕文化研修が始まり、ミャンマー・インドネシア・中国・ベトナム・スリランカ等の研修に参加させてもらった。私達が食っている稲のルーツであるアジアの野生稲を、この目で見るのが私の目的だった。

◆お菓子で粉食を楽しむ

お米は、水や空気のように在って当たり前に思われ、スターになれない主役だと、常々思ってきた。私が訪ねた国々で見た米は、色も形も香りや味も実に個性豊かで、食べ方も様々でわくわくした。日本でも、もっと多様に食えることができたら、もっと米に関心を寄せてもらえるのではないかと考えさせられた。

ある講習会で、『日本書紀』に、神武天皇が兵士の士気を鼓舞するために、自ら飴を作って与えた、との記述があり、これが日本の最初の飴であると聞いた。さっそく古来の飴の作り方を調べ、古代への想像を膨らませて、黒もち米を炊き胚芽を加えて恒温器で糖化させたが、残念ながら胚芽だけでは甘みが弱

く、麦芽の力が必要と解った。念願の米だけの製造が叶わず、最も簡便な作り方で、黒紫色の透明な飴をつくり、「卑弥呼の涙」と名づけて期間限定で販売した事があった。

平成八年（一九九六年）一月一日、黒米と赤米の二種類のシフォンケーキを、自社開発商品の第一号として発売した。加工に際しては、北見のオホーツク圏食品加工技術センターに大変お世話になり、現在に至っている。

小麦粉や小麦タンパクを使わずに、しっとり感のあるシフォンを目指して、六ヶ月間試行錯誤を繰り返した。また、古代米の米粉も無かったので、食品加工技術センターに「米の粉体加工について」というテーマで、半年間の研修を申請して製粉を仕上げた。

当時の稲作は減反が進み、半分近いたんぼが稲の非耕作地となり、畑への転換が急進していたので、弊社のお菓子づくりがきっかけとなり、従来の粒食に加え粉食が増えて、たんぼを守る一助となるよう強く願っていた。

シフォンケーキは、卵・砂糖・米



粉・こめ油・最小限の膨張材を原料として作っている。或る日、定期的に買いに来てくれていた地元のお客様が来店され、お婆ちゃんの容態が悪くなり、流動食も受け付けなくなってから、ここのシフォンケーキだけは最期まで食べてくれたので、家族皆とても嬉しかったとお礼を言われた。不思議なことに、これまで何人もの方々から同様のお礼を言われてきた。そのたびに、日本人のDNAには米の味が刻まれているのだろうか、感動をいただいた。

シフォンケーキに続いて、古代米の「さかさおはぎ」の販売を始めた。さらに、私が設計した数種類の米粉のパン、お米クッキー、米ドンを焼いたメレンゲ菓子を開発して販売した。

私が二年間考えてお菓子製造を決めた時、既に在る商品の後追いで魅力が無いので、世の中に無い物を考え、極力添加物を使わずに作る。そして、毎年新商品を一つ創出する。これら二点を自らに課してスタートした。

また、昔からの米文化に触れたくて、米麴の製造と味噌づくり、道明寺粉づくり、稲ワラと牛乳パックを使った紙漉き、タレつき手焼き煎餅等にも挑戦してみた。長い歴史に支持されて今に残る、価値ある品々から教わるがあると思ひ、米に関わることは何でもやらずにいられなかった。

◆「蘭越米」をブランドにする

平成一三年（二〇〇一年）春、高島屋関西統括バイヤーから「蘭越米」の照会があった。蘭越町がトップレベルの産地であることを説明し、秋に新米を試食してもらった結果、私に出展要請があった。米の産地でもなく、しかも小売業の私に、身の丈を越えた決断をさせたのは、バイヤーのひとことだった。

「向さんがそれほど絶賛するのなら、北海道米に対するイメージを変えられるかも知れませんね！申し訳ないけど関西の人は、北海道米にあまり良いイメージをもっていないんです。」と、すまなそうに言われた。初めてきくら397が本州に進出して北海道米をアピールしていた時で、蘭越米に期待を寄せてくれるバイヤーの熱意が嬉しくて、北海道米のイメージを変えることを共通の夢に、引き受けてしまった。

しかし準備を進めるにつれ、北海道で一番の蘭越米でも、食に関心の高いあの大阪でどのように評価されるのかを考えると、眠れぬ夜が続いた。薬味皿についだほんのひと口の試食のこはんで、蘭越米の美味しさを伝えるにはどうすれば良いかを考え続けて、或る夜ふと思った。北海道育ちのお米だから、大阪の

水道水で炊かれても喜ばないだろう——蘭越米が育った羊蹄山麓に湧き出る「羊蹄のふきだし湧水」で炊こう!—と思いつき、翌日炊飯テストを実施して、水道水と湧水とで炊き分けて差違を調べ、「蘭越米をおいしく食べていただくために」というパンフレットを作成。米と一緒に湧水も店頭で紹介することにした。バイヤー特選素材として広告に載せるのは、従来の銘柄名ではなく「らんこし米」でお願いした。バイヤーは即座に私の意図を理解して、ブランド化することに賛成してくれた。

蘭越町にも米袋やポップ等の支援をいただいて臨んだ、初めての北海道物産展。会期初日、八時前に入店して、緊張とともに、心をこめて試食米の準備をした。売り子は私一人なので、売場に設置してもらったモニターに、自作の宣伝ビデオをエンドレスで流した。

十時の開店と同時に、待ち構えていた大勢のお客様が駆け込み、お目当ての売場へ向かった。視界に入る八百屋には、あつと言つ間に黒山の人だかりができたが、私の前を通るお客様は、私が試食を勧めても、ちらりと見て、「お米?……お米はええわ!」—と言いながら通り過ぎるばかり。秋野菜を求めるお客様で賑わう様子を見つめながら、じゃがいもは日本一だけど、お米はその反対。いつの日か私の売場にお客様が押し寄せること

はあるだろうか——と、現実を思い知った。

そんな自信の無さを見透かされ、冷やかし気味に、「どれ!」と手を出して試食をしてくれたお客様が、「おいしい!」と声を上げた時、通り過ぎた数人のお客様が戻ってきて試食をしてくれ、「これは本物の新米やな、食べたらわかるわ!」「なんでもこんなに安いのか!」「北海道でもこんなお米がとれるんやね!」などと驚き顔で言ってくれた。このような場面が日に何度かあって、嬉しい評価をもらい、七日間で二〇人ほどのお客様とご縁をいただいた。

一月に入ると、買ってくれたお客様が、美味しく食べてくれたかが心配になり、雪景色の写真を添えてお礼の葉書を送った。すると、何人もの方から「おいしかったよ!」と、電話や手紙やFAXが届き、大阪の人の人情に胸を熱くした。

このように始まった高島屋北海道展だが、後に名古屋店と京都店が加わり、お客様の一人一人と嬉しい心の交流を重ねて八年の歳月が過ぎた。今では各店でたくさんの方々が蘭越米を待っていてくれる。

「この米を食べたら他の米を食べられない!」—との評価が広がるにつれ、北海道米へのイメージは変化し、「ゆめぴりか」が登場してからは、「今は、北海道のお米が一番おいしいんだっ

てねー」「これからは北海道が一番の産地になるんだってねー」などと言われるようになっていく。売場を通る時に、私に近づき親しみを込めて、「ゆめびりか、食べてるよーおいしいねー」と、多くの方が声をかけてくれる。感謝をこめて頭を下げながら、北海道米の評価がトップレベルへと劇的に変わった喜びをしみじみとかみしめている。

これも育種家や生産者や関係者の努力のお陰と感謝している。この評価を長く保持できるよう祈らずにいい。

◆地球史レベルの米の味！

平成一四年（二〇〇二年）四月に、穂別町（現むかわ町穂別）特殊栽培米研究会事務局の稲木氏が来店され、穂別町健康農産物研究会での講演を依頼された。

私はそれまで一度も穂別の米を食べたことが無かったので、サンプルが届いてすぐに試食の準備をした。炊いている時に何とも言えない良い香りがした。むらし終わるのを心待ちにして蓋を開け、目を見張った！店の水道水で炊いたとは思えない独特の色味をおびた光沢が際立っていて、食するとひと粒ひと粒に芯からふっくらとした弾力性がある。それはミネラルウォーター

ターで炊いたのと同様の炊きあがりだった。私はとても驚いて稲木氏に感想を伝え、詳しい背景を尋ねた。

稲木氏の話はとても興味深いものだった。穂別を流れる鶴川の上流の占冠村は蛇紋岩の山で、マグネシウムを多く含んでいる。その蛇紋岩層が北の神居古潭まで続いている。ここは蛇紋岩の地域なので、戦前には、隣の空知管内の結核患者が、穂別の米を食べると体調が良くなる、と買いに来て、「治療米」と呼ばれていたと言った。

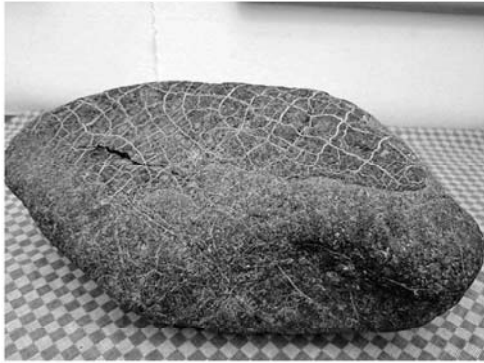
この説明を聴き、研究会の名称の意味と趣旨も理解することができたが、私はさらに詳しく知りたくて、専門家に教わった。日高山脈は、ユーラシアプレートと北米プレートが衝突して、捲れ上がるようにしてできた褶曲山脈で、この衝突の時に高圧や高熱が加わってできたのが蛇紋岩という変成岩である。地球の歴史の中で、氷河に覆われた日高山脈が融け始め、滑落した氷が山の表面を削りながら落下していく。やがて雨や雪解け水が、その露出した山肌を流れ落ちる時にマグネシウムを含んだ水となって川に流れ込む。麓を流れる鶴川や沙流川はそういう川で、このような水系をもつ土地は植物層が多様で、植物が矮小化する傾向があるのだと言った。

この時私は、日高地方の平取、貫気別、上川地方の雨紛、美

瑛町旭、留萌の山間部などが、米屋の仲間内で常々耳にしている良食味米の産地であることに気づいて鳥肌が立った。それからの数年間、私は蛇紋岩とマグネシウムと良食味米の三角関係にのめり込み、それぞれの専門家にお世話になって勉強させてもらった。後に、堀野俊郎氏の論文『玄米の窒素ならびにミネラル含量と米飯の食味との統計的関連』と出会い、兵庫県に「蛇紋岩米」などという名の米があることを知った。地質を学ぶ講習会で、日本地図に岩石の分布図を重ね、多くの良食味米産地の近くに蛇紋岩が存在することを確認できた。

また、アイヌの人々が、なぜ日高山脈の東に広がる大地ではなく、西側の沙流川流域の狭い谷合いの土地や、神居古潭に住んでいたかに思い至った時、深い感動に包まれたことを、今でも鮮明に思い出す。

店の展示室の棚に、私が鶴川上流から拾って列車で運んできた蛇紋岩を置いてある。地下深いマ



店内に展示している「蛇紋岩」

ントルから地上にやってきたこの岩を眺め、人智を超えた地球のダイナミズムと米の味の繋がりに思いを馳せている。

◆次代に遺したい米の優れた機能性

平成二九年（二〇一七年）二月末、美幌町の建築家の梅津氏が来社され米糊の製造を頼まれた。自然素材を使用する無添加住宅の建て主からの要望で米糊を使うとのこと。私は、その数年前に九州国立博物館で出会った米糊を思い出し、迷わず引き受けた。

実際に使っている梅津氏の米糊への熱い思いを聴き、米の特性に胸が震えた。米糊で木を接着すると、木と一緒に呼吸するので狂いが無く三〇〇年持つ。仏像や寺院等に使われていることがそれを証明している。凍っても融かして使える。何より安全であること等の優位性を聴きながら、子供の頃に祖母の障子貼りを手伝った光景が浮かび、今も使われている事に新鮮な驚きを得た。

九州国立博物館では、米糊を造り十年寝かせてから文化財の修復に使っていて、米糊でなければ駄目なのだと聴いた。この説明がずっと気になっていた私は、この依頼を機に、自然の接

着剤として優れた米糊を次代に遺したいと強く思い、研究に没頭した。木と稲の分子式が同一であることで、木や紙の接着に米糊を使うのは理に適っている事を確認してからは、防腐・防カビ等の保存料を使用しない無添加の米糊を造ろうと試作を重ね、最も気になる接着強度テストも北海道工業試験場等でお世話になり実施した。完成までに二年半を要した。研究を始めてまもなく、北海道新聞で読んだ化学物質アレルギーの記事も私の背中を押してくれた。求めている人の役に立つことができたら大変嬉しい。

◆いのちに優しい北海道を

北海道展に来るお客様は、北海道の食べ物は何でも新鮮で美味しいと絶賛する。毎年或いは何度も来道し、雄大な大地を楽しみ、休息を得ている方が多いのにも驚かされている。

生産現場の高齢化や人口減少へのＩＴの活用が期待される北海道には、これからも多様な地域的価値と、豊富な農林水産資源を活かした食文化を創造し続けることのできる強みがあると思う。

私は、食味や付加価値においてレベルアップを続ける米と、

その様々な楽しみ方を発信してお客様の期待に応えたい。
清浄な空気、ゆっくり走れる交通量と見渡す限りの豊かな自然、そして行く先々の食の力で、訪れる人を生き生きさせる北海道でありたいと、心から願っている。



「米夢館」本店（美幌町）