

うまい米には
ワケがある



冬
2024.01





「新雪の月山」

うまい米雑考 I

(1) コシヒカリ誕生と山形ゆかりの先人

文・写真：谷藤 雄二

手元に二枚の写真がある。一枚は山形県庄内町に建立された水稲品種森多早生の育成者森屋正助翁の頌徳碑、今一枚は山形県農事試験場尾花沢試験地初代主任杉谷文之氏である。いずれもコシヒカリ誕生にかかわった山形県ゆかりの先人である。

「日本「うまい米」として評判のコシヒカリは、太平洋戦争末期の昭和19年、農林22号を母、農林21号を父として交配され、戦後の食糧難時代に新潟県、福井県農業試験場にて選抜・育成された。食糧増産が至上命題で食味など眼中になかった時代に、なぜ最高の食味の品種が生まれたのか。コシヒカリが歩んだ日本一の座までの道のりは、人生に例えるならば、まさに波乱万丈であった。その詳細は「酒井義昭著 コシヒカリ物語（中公新書）」に譲るとして、本稿では、コシヒカリ誕生にかかわった冒頭の先人のエピソードを紹介したい。

コシヒカリの父方の農林1号は大正14年に森多早生を母、陸羽132号を父として交配・育成され、北陸地方を中心に最高17万ヘクタール近く作付けされたほどの優れた品種であった。

農林1号の母方の森多早生は、山形県

東田川郡余目町（現庄内町）の森屋正助が、大正2年に東郷2号の変種を選抜して育成したもので、命名は家号の森屋多郎左衛門に由来する。この品種自身も、山形県で千ヘクタール余り作付けされた。ところで、地元では長い間この品種の育成者は森屋巳之助と誤記されていた。これは、正助が育成当時まで22歳であったため、町役場の係員がそんな若者が品種を創るはずがないと考え、父親の名前にしたという。

森多早生は農林1号の親となったことで、コシヒカリとササニシキにその血を伝えることになった。庄内町には平成元年に翁の頌徳碑が建立され、碑には「米は日本人の命／量足りて質求められる時代／今冠たるに「大銘柄／コシヒカリとササニシキ／この優れた血を残した品種に森多早生がある／今さかのぼる大正二年二十歳／異色の精農家正助青年なり／歳月刻み日洵新なり／先人の偉業子々孫々に伝えん」と刻まれている。

「栽培法によつて克服できる欠陥は、致命的欠陥にあらず」との鶴の一声で、倒れやすく芸者種とまで揶揄された「越南17号」（後のコシヒカリ）を新潟県の奨励品種に採用したのが新潟県農業試験場長



杉谷文之である。杉谷は昭和10年、農事試験研究のメッカ鴻巣試験地から新設なつた山形県農業試験場尾花沢凶作指定試験地に初代主任として赴任した。尾花沢試験地は昭和9年に東北地方を襲つた大冷害を契機に設立され、ここの研究は冷害に強い品種育成と栽培法の改善にあつた。同17年に退任し、のちに新潟県農業試験場長になる。尾花沢試験地時代に尾花沢1号、同2号の穂の数は少ないが穂が大きい特性の品種を育成するとともに、冷害に強く同時に増収にも寄与する肥料の分施肥培法を研究している。分施肥は、山形県が全国に先駆けて官民一体となつて普及奨励した増産技術であつた。

農林22号×農林1号の組み合わせ、雑種第3世代から福井県農業試験場で福井大地震に見舞われながらも選抜を繰り返しのちにコシヒカリとなる系統に「越南17号」の系統名を付ける。「越南17号」の試験は新潟県をはじめ全国23県で行われたが、その評価は散々であつた。地元の福井県でさえ奨励品種への採用を見送る。丈が長く、茎が細く倒れやすい、草型も昔タイプの穂重型でイモチ病に弱い、という特性のためであつた。ただ独り、杉谷文之場長が「新潟県のために、これを奨励品種にしなければならぬ」と叫んだという。

コシヒカリは、新潟県が奨励品種に採用しなければ農林番号品種になることもなく、埋もれたであらう。コシヒカリが日本一おいしい品種として驚異的な普及を

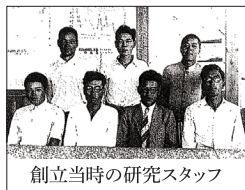
見せているのは、ワンマン場長とも呼ばれていた杉谷が周囲の反対を押し切つて強引に「越南17号」を奨励品種に採用したおかげである。では、杉谷はこの系統のどこにほれ込んだのだろうか。

コシヒカリは穂数の少ない穂の大きな穂重型の草型である。杉谷が山形県尾花沢試験地時代に育成した「尾花沢1号」も穂重型品種である。想像ではあるが、穂重型のコシヒカリは杉谷の好みのタイプで、杉谷にとって第一印象としてかなり相性のよい品種だったのでないか(コシヒカリ物語)。今つこの品種を倒さずに安定的に栽培する技術に尾花沢時代に研究した分施肥培法が役立つのでないか。すなわち、元肥一本やりの施肥法でなく、元肥量を減らしその減らした分を出穂前に施用することで、コシヒカリを倒れにくくすることが可能である。杉谷の鶴の一声は尾花沢時代の研究で裏付けられた技術的自信があつたからであらうか。

歴史にifはないが、もし森屋正助が庄内で森多早生を創選しなければ、もし杉谷文之が尾花沢に赴任しなければ、コシヒカリはこの世に生まれただであらうか。



森屋正助翁の頌徳碑



創立当時の研究スタッフ

簡単ごはんレシピ

季節の美味しいごはん料理

ハッシュドビーフ

牛肉と玉ねぎをデミグラスソースと赤ワインで煮込んだ、濃厚な大人の味わいです。

【材料】4人分

牛薄切り肉	250g 程度	サラダ油	大さじ 2
玉ねぎ	1個	バター	大さじ 1
小麦粉	大さじ 1	塩、胡椒	適宜
赤ワイン	1cup	ご飯	茶碗 4杯分
マッシュルーム(スライス)	小1缶	パセリみじん切り	適宜
デミグラスソース	1缶		
トマトケチャップ	大さじ 4~5		
砂糖	小さじ 1		
コンソメ固形	2個		

A



1. 牛肉は軽く塩、胡椒して小麦粉をまぶす。玉ねぎは薄切りにする。マッシュルームは水気を切っておく。
2. 深めのフライパンにサラダ油大さじ1を入れて玉ねぎを炒め、しんなりしたら一旦取り出す。同じフライパンに残りの油を入れ、肉を加えてほぐしながら炒める。肉に火が入ったら玉ねぎを戻す。
3. 2にワインを注ぎ入れ、アクを取りながら3~4分煮込む。A、マッシュルーム、バターを加え、弱火で5分程煮込み、塩、胡椒で調味する。
4. 器にご飯を盛り、3をかけパセリを散らす。

揚げれんこんと梅の混ぜご飯

揚げれんこんの甘みと、小梅の酸味がなんとも心地よい混ぜご飯です。

【材料】4人分

米	2合	小粒梅干し	8~10粒
昆布	5cm角	三つ葉	5~6本
れんこん	100g	揚げ油	適宜
塩	小さじ 2/3		
醤油	小さじ 1/2		
酒	大さじ 1		
みりん	小さじ 1		

} A



1. 米は研いで昆布と共に炊飯器に入れ、1.5合の水位線まで水を張り30分~1時間置く。
2. れんこんは皮を剥いて1.5cmの角切りにし、素揚げして油を切る。
3. 梅干しは種をはずして粗みじんにする。三つ葉は飾り用の葉を取り置き、茎は細かく刻む。
4. 1にAを加え、既定の水位線まで水を足し、ひと混ぜして普通に炊飯する。
5. ご飯が炊けたら昆布を取り出し、れんこんと梅を加え蓋をして10分蒸らす。三つ葉の茎を加えて全体を混ぜ、器に盛り三つ葉の葉をのせる。

旬の食材「セロリ」

古代ローマ・ギリシャ時代には薬草として珍重されていた、古い歴史を持つ野菜です。日本へは16世紀末の文禄・慶長の役の際、加藤清正が朝鮮半島から種子を持ち帰ったのが始まりと言われています。ビタミンB群、C、ミネラル、食物繊維などが豊富で、特に葉にはカロテンが多く含まれています。独特の香りはイライラや頭痛を和らげ、精神を落ち着かせる沈静効果があると言われています。

セロリとささみの塩レモン炒め

【材料】 2~3人分

鶏ささみ	2本
セロリ(茎)	1本分
酒	小さじ2
サラダ油	小さじ1
片栗粉	小さじ1
塩、胡椒	適宜
レモン汁	大さじ1と1/2
サラダ油	小さじ2



1. ささみは筋を除いて半分の長さになり、1cm幅に切る。軽く塩、胡椒し、Aを揉み込み5分程置く。
2. セロリは筋を取り、5cm長さの短冊に切る。
3. フライパンにサラダ油を入れ、低温でささみを炒める。火が入ったらセロリを加え、中火でサツと炒めて塩、胡椒で調味する。火を止めレモン汁を回しかける。

セロリの葉と じゃこのふりかけ

【材料】 2人分

セロリの葉	3本分
ちりめんじゃこ	20g
醤油、酒	各大さじ1
みりん	大さじ1と1/2
胡麻油	大さじ1/2
鰹節、白胡麻	適宜



1. セロリの葉は粗みじんにし、ラップをして600Wの電子レンジで1分加熱する。粗熱が取れたら軽く絞る。
2. フライパンに胡麻油を入れ、1とじゃこを炒める。Aを加えて煮立たせ、最後に鰹節と胡麻を加えて混ぜる。器に盛り上から胡麻を振る。

KOMEKO COOKIE

日本酒の原料米で作った 米屋の「米粉クッキー」



酒造好適米の米粉から生まれた 新食感クッキー

日本酒の原料となる酒米の中でも、貴重で高価とされる酒造好適米の米粉（以下酒粉と表示）で作ったクッキーです。

日本酒作りで使用する米は、大吟醸酒では50%以下、吟醸酒では60%以下に精米するといった決まりがあります。つまり精米歩合50%の大吟醸酒をつくるためには、米粒を半分の大きさになるまで削り落とさなければなりません。酒づくりでは必要な工程ですが、米屋としては、精米時に出るこの酒粉を何とか再度食品に生まれ変わらせてやりたい、という思いをずっと抱えていました。酒粉は一般的な米粉と違い扱いが難しく、製品化までには試行錯誤の連続でしたが、ついにこの度美味しいクッキーに生まれ変わりました。

米屋の「米粉クッキー」は、独自製法した酒粉ならではのザクザクとした新しい食感が魅力です。噛むほどに旨味が広がり、少量で満腹感が得やすいグルテンフリーのクッキーです。ティータイムのお供に、晩酌のおつまみに。またちょっとした土産にいかがですか？



トマトバジル

米粉を100%使用したグルテンフリーの米粉クッキーに、自社製品のトマト旨味噌を練り込み焼き上げました。トマトとバジルの絶妙な味わいがクセになる、おつまみにも最適な甘みの少ないクッキーです。

原材料名：米粉(うるち米(国産))、バター、てん菜糖、鶏卵、トマト調味料(トマトペースト、塩糀(米麴、食塩)、甘糀(米麴)、米味噌)、乾燥バジル、食塩(一部に乳成分、卵、大豆を含む)



4袋入り32枚
760円(税込)



チーズ

米粉を100%使用したグルテンフリーの米粉クッキーに、チーズを練り込み焼き上げました。

芳醇な味わいと旨味はチーズ好きにはたまらない美味しさ。おつまみにも最適な甘みの少ないクッキーです。

原材料名：米粉(うるち米(国産))、バター、てん菜糖、鶏卵、塩糀(米麴、食塩)、甘糀(米麴)、ナチュラルチーズ(一部に乳成分、卵を含む)



4袋入り32枚
760円(税込)

本製造工場では小麦、乳成分、卵、アーモンド、大豆を含む製品を製造しています。
保存料不使用につき賞味期限は製造から40日です。一つ一つ手作りのためお時間をいただく場合がございます。



株式会社アスクは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

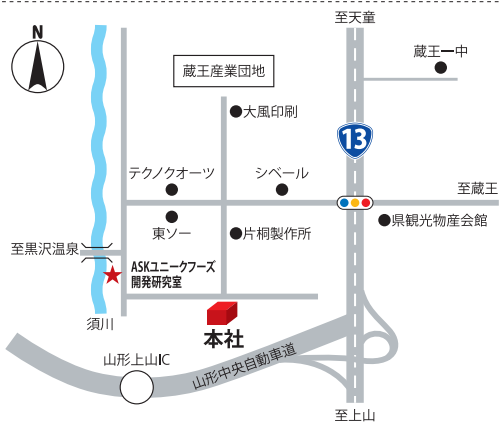
本社



ASKユニークフーズ開発研究室



FSSC22000・ISO22000認証



お米のたわら蔵 株式会社 アスク

【本社】

〒990-2338 山形県山形市蔵王松ヶ丘2-1-36
TEL.023-695-4111 FAX.023-695-4567

【ASKユニークフーズ開発研究室】

〒990-2338 山形県山形市蔵王松ヶ丘2丁目2-9

【東京支社】

〒105-0004 東京都港区新橋2丁目12-1
ランディック第3新橋ビル7F
TEL.03-6550-9951 FAX.03-6206-6785

お米のご注文  **0120-415-089**

URL: <https://www.okomono-tawaragura-ask.jp/>

うまい米にはワケがある Vol.30 2024-01

発行：お米のたわら蔵 株式会社 アスク

料理：石川 智子

撮影：小林 和仁

表紙：花「ストック」