

新米の季節だ。炊きたての白ごはんの香り、米粒一つひとつのが彈力、甘み。ああ日本人で良かつたと、心の底から思える瞬間だ。

7年前、秋田の友人から相談があった。残留農薬なしの米や野菜を、都会の消費者に直接届ける会社を一緒につくれないかというのだ。秋田に縁もゆかりもなく、仕事は関西と関東。いろいろ考えた結果、お断りしようとした決めて飛行機に乗った。しかし数日後、すっかり秋田に魅了されてしまった私は、帰りの機内で社名を必死に考えていた。

訪れた農家さん宅での数日間は、都会暮らしの

炊きたてピカピカの白ごはん

—— 星加 ルリコ



夕刊
発行所
神戸新聞社

私には気づきが山積みだった。まずは、ごはんのおいしいこと。自家製の味噌や漬物、産みたての卵。日本型食生活に開眼した。米作りや環境、日本農政の話を聞き、集落にある酒蔵で出来たての生酒を飲み、世界遺産の白神山地を訪れた。この体験をもとに、旅もセツトで売ることにし、会社も「こめたび」とした。

米穀安定供給確保支援機構の8月の調査では、精米の購入経路は、約半数の48・5%がスーパー。一方、生産者からの直接購入は6・5%などまる。だが月間の世帯購入量は、スーパーで買う世帯が8・1%に対し、直接は2・5倍もの20・9%になる。その理由は、直接購入ほど米の付加価値が高いからではないかということだ。

秋田以外にも、おいしくて物語のある食は日本全土にある。それを訪ねる「魚たび」「焼酎たび」「味噌たび」などがあってステキ。日本の集落は、テーマパーク顔負けの可能性がある。

明日、秋田の農家さんから新米が届く。炊きたてピカピカの白ごはんが、今から楽しみで仕方ない。

(ほしか・るりこ)企画・デザイン会社社長

隨想