

開成町で酒米作り

開成町産の酒米で最高の日本酒を作りたい



実家の田を継ぎ、10年ほど前から米作りを始めた府川 真啓さん。はじめは食用米のみを栽培していたそうですが、瀬戸酒造店の酒蔵復活をきっかけに酒米作りも始めることに。足柄地域でも数少ない酒米作りに挑戦する府川さんの想いを伺いました。

日本一の酒米作りへの挑戦

地元にある瀬戸酒造店の酒蔵が復活したことで、酒米を作ってみようと思えました。瀬戸酒造店の方に「日本一の酒米を作る」と約束したことで私の酒米作りは始まりました。

私が栽培する「山田錦」という酒米は、130〜140センチほどに生長するため、倒れやすく手間もかかりますが、収益性が高いのも特徴です。農家ですから、収益性は栽培するうえで重要な要素になります。

足柄地域の気候は、酒米作りに適しているとは言えませんが、酒米作りに適した状況に近づけるため、田の水の入れ替えによって地面の温度を調整しています。

周りに山田錦を栽培する農家がないので、独学で酒米作り



▲ 府川さんが作った山田錦。玄米の中心に白い部分があるものは、品質が良いといわれている。

を学びました。今でも、田・稲の様子や肥料の量、収穫した米の品質などを毎日記録し、杜氏のほうが酒の仕込みをしやすく、ブドウ糖が出やすい米にすることをめざし、試行錯誤を繰り返しています。酒米農家の仲間が周りにいれば、さまざまな方法を試し、データを蓄積することができるとすげえね。

酒米の収穫時期は、食用米より遅く、栽培の終盤まで水が必要。しかし、他の田を守るために農業用水が止まってしまつので、水の確保に苦労します。酒米作りに適した、いつでも水を使える田の環境整備が課題だと思っています。

食用米とは違った達成感

「米作りは大変じゃない？」と聞かれることがあります。米は年に1回しか作れません。自分の年齢を考えると、あと25年ほど。あと25回しか挑戦できません。だから毎年、自分ができる最大限のことを稲にしてあげます。何もしないで失敗するほうが悔しいですから。食用米は、出荷したらその先、どうなるかわからないことが多い

多世代×兼業農家 これからの米作りのカタチ

仕事をしながら、家族で米作り。兼業で農業をしている町民の方も多いのではないのでしょうか。工場を経営しながら米作りに励む井上政則さん、総一郎さん親子もその一組。過去から未来へ受け継ぐ想いを伺いました。

田を守るため

政則 開成町はもともと、機械で作業できない小さな田が多く、田植えや稲刈り、草取り等にとても苦労しました。このような田を息子に残し、農業を継続できるのか考えたとき、田の整備を生涯の仕事の一つにしよつと決めました。地域の方々のご協力のおかげで、30年の歳月をかけ、整備できたことに感謝しています。約30枚あった我が家の田が2枚にまとまり、管理しやすくなりました。

兼業農家の苦労

総一郎 兼業農家は、労力と採算性で苦労しています。力仕事という面では、機械があるので昔より格段に楽になり、田植えや稲刈り等は1日でできるようになりました。ただ、毎日の水の管理には、まだまだ労力が必要です。家・田・仕事場が近ければ、毎日の負担はそれほどありませんが、遠方で仕事をしている人には大きな負担になっていると思います。金銭面では、機械を所有するにはお金がかかりますし、

専業農家とは規模も生産力も違いますので、採算が合いません。私たちは仕事柄、経営面も考慮していますが、大半の兼業農家の方はあまり考えていない部分かもしれません。

それでも田を継ぐ

政則 家の継承・相続とは、資産とともに「先祖の想い」を継ぐことだと思っています。

先祖は、富士山の噴火や酒匂川の水害に負けず田を耕し、戦後の大変な時期も土地を守り続けてくれました。

しかし、今を生きる人たちの多くは、その苦労を考えずに自分の価値観だけで相続しようとしているのではないのでしょうか。土地の価値だけでなく相続しては、これからは兼業



父・政則さん

農家を続けるのは難しいと思います。もしこの先、食糧難にあつても田があれば米を作ることでもできる。「先祖の想い」を胸に、土地を守り続けてもらいたいのです。

次の世代へ

政則 自然を相手にする農業は、人間がコントロールできる範囲が30%、残り70%は自然に従うと言われています。気候変動に対応できる農業の方法をデータベース化し、農地利用と設備投資効率の低さを改善することが、今後必要になるのではないのでしょうか。

総一郎 時々、こういった話



子・総一郎さん

をしてきたからこそ。親子で一緒に作業することって、なかなか無いと思うんです。そういう意味で米作りは、一種のコミュニケーションツールになっているのかもしれない。家族の仲が良く、家族からの理解と田への愛着がないと兼業農家はできません。自分で作った米はおいしいと思いますし、家族もおいしいと言ってくれます。そういった楽しみや喜びも兼業農家を続けていくためには必要です。



府川さんの酒米で作った「瀬戸酒造 風の道」。収穫した1.2トンの酒米から約1,700リットルの酒ができた。



うちのお米、サイコー！