

日本画家 今尾 栄仁

京都市生まれ。

私の生家は、男物の着物の裏地の手描き友禅を家業としていました。父が筆を動かすのを小さいときから見ていて、いつしか絵を描くことを仕にしようと思うようになりました。

趣味は渓歩き、山歩き。自然に抱かれることで、いろいろなことを感じることができます。これが私の創作意欲の原点ですね。

今回の取材では、ご飯の美味しさをしみじみ感じることができました。いつもは、こんなにたくさんご飯を食べることはないのですが、美味しいくて、ついつい食べ過ぎてしまいました。

毎日何気なく食べているご飯ですが、近江米の生産者がこんなに真剣にお米を作っているとは思いませんでした。また料理人の方のお米へのこだわりにも感心しました。

近江米のおいしさは、自然と人々の真心のたまものなんですね！

- 1963年 京都市に生まれる
1982年 京都市立銅駒美術工芸高等学校日本画科卒業
1987年 京都市立芸術大学美術学部日本画科卒業
1989年 同大学院絵画専攻日本画科修了
(修了制作華陽賞受賞)
2001年 京都日本画家協会入会
1989年～ ノートルダム学院小学校図工科非常勤講師
2008年～ 京都ノートルダム女子大学非常勤講師

お取り扱い店

しあわせ@近江米
近江米振興協会
Ohmimai Promotion Association
SHIGA PREF.

〒520-0807 大津市松本1丁目2番20号
滋賀県農業教育情報センター内
TEL 077-523-3920 FAX 077-523-5611

近江米振興協会

検索

秋から冬へ、次の年に向けて、
生産者の取り組みが始まります。

近江米

私、

だから

やつぱりおいしい・・・

REPORT 2012~2013年
近江米ファン「魅力」リポート 10月～1月 VOL.2

日本画家 今尾栄仁さん

おいしいご飯があれば、あとは何もいりません。
近江米、大好きです

everybodyHAPPY everybodyOHMIMAI

しあわせ@近江米

生産者の皆さん、1年かけてお米をつくっているんですね。
若い世代の育成もされている。頭が下がります。

近江米ファン「魅力」リポート
(近江米のふるさと訪ねて) 黄瀬営農組合 [甲賀市信楽町]
理事 福山和育さん

10月 晩生の品種の稻刈りを行います。



稻刈りは9月中旬から始まります。晩生の品種は10月に収穫します。

私たちは酒米として有名な「山田錦」も栽培しています。この品種は10月に刈り取ります。「山田錦」と言えば兵庫県の山間部が有名ですが、地形、気候が良く似た信楽でも品質の良い酒米になります。米の粒が大きいので、栽培には細心の注意をしています。



11月 来年のお米のために土壤の改良を行います。

収穫が終った田んぼは、トラクターで耕作します。そしてミネラルなど栄養分を補給するために、土壤改良資材を散布します。

稻作で疲れた田んぼを元気にするのです。

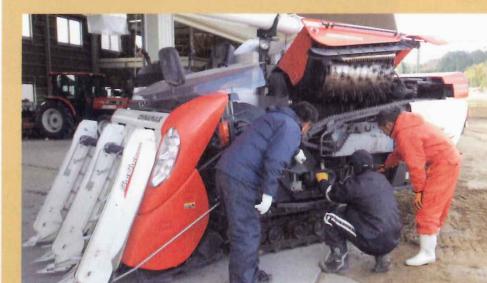


平成10年に黄瀬営農組合を立ち上げました。地区で64戸の農家が加入してお米づくりをしています。信楽は昼夜の寒暖の差が大きいので、おいしいお米ができます。環境にもこだわって、安全安心な近江米をお届けしています。

12月 来年に向けて作付けの計画を立てます。



1月 後継者の育成を行います。



安全安心のための様々な取り組み

田んぼ周辺には、様々な雑草が生えます。放置したままで、病害虫の発生の要因となります。周辺のあぜ道にセンチピードグラスという芝の一種を植えることで、雑草の繁殖を抑えることができるようになりました。芝は地中に網の目のように根を張ります。この根が雑草の侵入を防ぐのです。景観も良くなりますし、環境にも優しい。まさに一石二鳥です。



「近江米」は、滋賀県を愛し、地元とともに発展する 「たねや」の原点です。

Voice of
流通
Ohmimai

近江米ファン「魅力」リポート

(近江米ファンの現場訪問)

株式会社たねや

社長 山本昌仁さん

「たねや」は江戸時代から続く材木商に端を発します。のちに雑穀類、根菜類の種子を扱う「種屋」になりました。

140年前に菓子商になったのですが、ご近所さんから以前のままで「種屋」「たねやさん」と親しんでいただき、そのまま「たねや」となりました。

私たちは、美味しいて品質の良い和菓子、洋菓子作りのために、日本中、世界中から素材を集めています。

小豆は北海道、黒糖は沖縄、サツマイモは徳島の鳴門、白桃は岡山、オリーブオイルやバルサミコ酢はイタリア、カカオ豆は南米。地域を限定せず、最高の素材を集めるのが私たちの基本方針です。

しかし、米だけは「近江米」に限定しています。生まれ育った地を大事にしたいからです。それに、近江米は日本の基準米でもありましたし、安定供給が可能です。そして何よりおいしくて、品質が良いのです。

水も滋賀県の愛知川水系から引いています。きれいなうえにおいしいからです。

「水と米」私たちの菓子の基本は地元滋賀県に根差しているのです。

大福餅、求肥、もなかの種など、和菓子には糯米がたくさん使われています。また、洋菓子



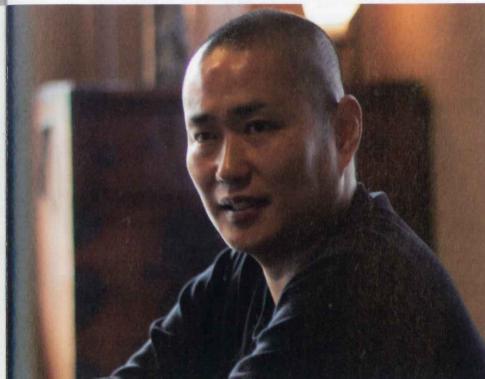
の一部にも使っています。これらは主に滋賀県産の糯米「近江羽二重」を使っています。地域への愛着は、私たちのお菓子作りの基本ですね。

ただ近江米というだけでなく、産地、生産者にもこだわっています。生産者の顔が見えることが大事だと思います。

お米も含め、すべての素材のティスティングは絶えず行っています。工場長や技術者だけでなく、私も時間がある限り素材の味を吟味しています。妥協は一切しません。



時代の最先端を行く
お菓子メーカーとして
注目を集める「たねや」さん。
その原点は「近江米」
なのでした。



そんな厳しいティスティングを経ても、やはり「近江米」の地位は揺るぎません。

私たちは、企業内に保育園を設けています。女性社員に結婚、出産後も安心して働いてもらえるようにするためにです。園で出す食事は、地元や園児達が育てた野菜を、素材の味を活かして出すようにしています。小さな頃から食材本来の味わいを知ることは大切だと思うからです。もちろん、近江米のご飯も出しています。保育園の名前は「おにぎり保育園」と



いうんですよ。
私たちは今、近江八幡市北之庄に、周囲の水郷や緑を活かした原風景を感じる町づくりを推進しています。「たねやグループ北之庄計画」というこの計画によって、地元滋賀県を元気にし、日本、世界に情報発信をしていかなければと思っています。

この計画は、地元の「近江米」へのこだわりの延長線上にあります。私たちはこれからも「近江米」とともに、発展していきたいと思っています。





冬の滋賀県の食材を中心としたご飯に良く合うおかず、優しい味わいです。

Voice of
ファン
Ohmimai

太くて甘みの強い安土信長葱と鶏肉を、甘辛いたれでいただきます。香ばしいお惣菜です。

鶏肉と安土信長葱の照り焼き



【材料】

鶏肉(モモ)	1枚(200~300g)
安土信長葱	1本
濃口醤油	大さじ3
みりん	180cc
酒	180cc
サラダ油	少々

※安土信長葱はJAグリーン近江
特産の根深葱です。

- ①鶏肉を一口大に切り、サラダ油を入れたフライパンでよい焼き色がつくまで焼く。葱も一口大に切り、同様に焼く。
- ②酒・醤油・みりんを混ぜたタレを入れ、焦がさないように味をしみ込ませる(弱火)。
- ③煮詰めてトロミが付いたら出来上がり。器に盛り付ける。

近江米ファン「魅力」リポート (近江米ファンの創作レシピ)

赤こんにゃくの独特の歯ごたえを楽しむお惣菜です。鰹節との相性は抜群。

赤こんにゃくの土佐煮



【材料】

赤こんにゃく	1丁
かつおぶし	6g(内3gは空鍋で炒る)
出汁(鰹と昆布でとったもの)	500cc
砂糖	7g
濃口醤油	大さじ3
薄口醤油	小さじ1
酒	小さじ1
みりん	大さじ2

※赤こんにゃくは、滋賀県近江八幡市の特産品です。

- ①赤こんにゃくを一口大に切り、鹿の子状に切れ目を入れ、鍋で乾煎りする。
- ②鍋に出汁をひたひたに入れて①を煮る。砂糖、酒、濃口・薄口醤油、さらに煮立ったら、かつおぶしを入れて最後にみりんで味を調える。
- ③こんにゃくを取り出してポールに入れ、かつおぶし(炒って粉状にしたもの)をからめて、器に盛る。

ブリのうまみが旬のダイコンにしみこみます。一度冷ますと、さらに味わいが深まります。

ブリ大根



【材料】

ブリ (アラ、カマ)	1/2頭分
大根	1/3本
水	300cc
酒	200cc
昆布	5g(大根下茹で用)
砂糖	20g
濃口醤油	大さじ4
みりん	大さじ1
小松菜	1/3束
出汁(鰹と昆布)	200cc(小松菜用)
ユズ(皮)	適量

- ①ブリのアラ・カマを食べやすい大きさに切り、沸騰した湯につけた後、流水でぬめり等をとる。
- ②大根は輪切り、皮むき・面取りして十字に隠し包丁を入れ、昆布出汁で固めに煮る。
- ③別の鍋にブリを入れ、酒と水で煮る。アケを取り、さらに砂糖、濃口醤油を入れて、煮立ったら②を入れ、大根に色が付くまで煮る(中火)。
- 仕上げにみりんで味を調えて煮詰める。
- ④ゆでて出汁に漬け置きした小松菜、刻みユズを飾り、盛り付ける。

赤 こんにゃくって、京都出身の私もあり食べたことが無かったけど、普通のこんにゃくとは食感が少し違って美味しいですね。

ブリ大根は、冬の味覚。味わいが深いですね。
安土信長葱は、地元で特産化されたそうですが、火を入れるとろとろ甘くなつて、鶏肉との相性が抜群です。自然が育む食材は、創造力の源かもしれません。

仕上りが
みえて
いる訳で
はない
ただその時
感じた線と
フォルムを
拾つて
いつしか何かが
そこににじみ
湧き出で
くる
•••





毎日食べているご飯が、こんなにおいしいなんて、思っても見ませんでした。

祇園の「山玄茶」さんにお邪魔しました。和食の名店としてミシュランの一つ星を獲得しておられます。



増田料理長「滋賀県八日市市(現東近江市)の『招福楼』で修業をして、2001年にお店を出しました。“料理を楽しく食べていただく”がコンセプトです。米どころの滋賀県では、おいしこの飯をお出ししても、『うちの米の方がおいしい』と言われましたが、京都ではぜひ、近江米のおいしさを堪能していただこうと思っています」

今尾さん「お米は、どこから取り寄せておられですか?」

増田料理長「私は滋賀県日野町の出身で、私が持っている田んぼから直接取り寄せています。小さいころから食べていますが、このお米が一番ですね。私の実家は日野町でも山間部にあるのですが、このあたりは寒暖の差が大きくて、

もちもちとして、甘みの強いおいしいお米がとれるのです」

今尾さん「ご飯は、土鍋で炊くのですね」

増田料理長「そうです。かおりが良いでしょ。まず、ご飯をそのまま一口召し上がってください。次に、お塩をかけてどうぞ」

今尾さん「ご飯の甘さがすごくわかりますね!」

増田料理長「次に、この梅干しを一口かじってどうぞ。これは田舎のおばあさんが漬けている酸っぱい梅干しです」

今尾さん「ああ、昔の梅干した。本当にご飯によく合いますね」

増田料理長「で、また一口ご飯を食べてください。このご飯が一番おいしいはずです」

久しぶりにご飯をたくさん頂きました。毎日食べているごはんですが、お米が良くて、料理人の腕前が良いと、こんなに素晴らしい料理になるのだということがわかりました。それから、増田料理長のお話も“おいしかった”ですね。近江米への思い入れが伝わってきました。近江米のおいしさを堪能できて、すごく幸せでした。(今尾氏談)



今尾さん「すごい、おいしさがはっきりわかります」

増田料理長「すこしご飯が冷めてくると、香が変わってきます。これも味わってほしいです。次は、ちりめんじゃこを載せてどうぞ」

今尾さん「このちりめんじゃこ、山椒の香りがしますが、すごく優しい味ですね」

増田料理長「由比ヶ浜でとれたシラスを、お酒で炊きあげました。次は、私が“ご飯のカルボナーラ”と呼んでいる食べ方です。ご飯にちりめんじゃこ、ウナギの佃煮を刻んだもの、卵黄、海苔を載せてかき混ぜるんです」

今尾さん「本当だ、これはカルボナーラだ。よくかき混ぜると、おいしさが浮き立ちますね」

増田料理長「最後に、ウナギの佃煮でお茶漬

日本料理

山 玄 茶

SAN GEN CHA [お昼 5,500円~ 夜 11,000円~]
〒605-0073 京都市東山区祇園町北側347-96

TEL FAX 075-533-0218 <http://www.eonet.ne.jp/~sangench/>
昼12:00~14:30 夜18:00~21:30 ◎定休日:毎週火曜日(変更有)

お米は
もちろん
近江米



どんな種類があるの?
どんな特徴があるの?

近江米カタログ



近江米3つの約束

安全・安心の確保

私たちは適正な施肥、防除を行います。また、生産履歴を記帳し、異品種などの混入(コンタミ)防止対策を徹底します。農業生産工程管理(GAP)を導入し、環境にこだわり米の生産を拡大していきます。

おいしいお米の品質確保

消費者ニーズに応じた「売れる品種」「おいしいお米」を作ります。また、土づくりや早生品種の選植など、品質向上へ向けた基本技術を徹底します。さらに、米の品質分析に基づく栽培技術の改善を進めます。

安定した生産体制の確保

米づくりの担い手を中心として、安定生産を図り、いつでもおいしい近江米を提供できるようにします。農地の集積や機械、施設などの共同利用によって、低コスト稲作を実践します。

Catalogue @ Oh!mimai



無洗米コシヒカリ



無洗米秋の詩



天恵米コシヒカリ



近江米キヌヒカリ



近江米日本晴



滋賀県産ゆめおうみ



滋賀県産レーク65



滋賀羽二重糯

お米の品種

コシヒカリ 湖北、高島地方を中心に全県で栽培。食味が良く、高品質で好評をいただいています。

キヌヒカリ コシヒカリの血を受け継いだ品種で、食味もコシヒカリに匹敵します。

日本晴 良質、良食味の品種で、品質、収量とも変動の少ない安定した品種として定評があります。

ゆめおうみ
本県育成品種

秋の詩
本県育成品種

レーク65
本県育成品種

昭和13年に育成されて以来、もち米として最高の評価を受け、70年にわたる生産の歴史を誇っています。



祇園「山玄茶」さんお勧め!近江米には絶対これ!



うなぎの山椒煮
京都祇園「山玄茶」のご飯の友。うなぎを山椒と醤油で煮上げました。砂糖をあまり加えず、うなぎの風味を活かしています。



梅干しと日野菜漬
京都祇園「山玄茶」のご飯の友。昔ながらの塩分を利かせた梅干しです。しあげて、しみじみ深い味わいです。日野菜漬けは滋賀県日野町の名産、冬に旬を迎えるお漬物です。



しらすの山椒焼き
京都祇園「山玄茶」のご飯の友。由比ヶ浜産のしらすを山椒とともに、お酒だけで煮上げました。ふくらとした食感、優しい味わいです。