# しあわせ@近江米

2016 vol.2

近江米
産地＆魅力
レポート

## 滋賀のもち米号

滋賀県生まれ、近江米育ちのロックバンド
ウルトラタワーが、近江米の魅力を探る産地レポート！

# ULTRATOWER × OHMIMAI

## 近江米？ウルトラクイズ！

近江米産地＆魅力レポートで、ウルトラタワーの４人が学んだ近江米のあれこれ。次の2つのクイズの答えがわかるかな？答えは冊子の中で！

### Q.1

近江米が生まれるところ

**近江米が誇るもち米「滋賀羽二重糯」が育つ、古琵琶湖層の土壌をなんという？**

→答えは２ページを見てね！

### Q.2

近江米に合う近江の味

**江戸時代、食用が禁じられていた牛肉はなんという名前の薬として食べられていたでしょう？**

→答えは７ページを見てね！

お取扱店

しあわせ@近江米
近江米振興協会

近江米振興協会　検索
www.ohmimai.jp

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

# 近江米で育ったウルトラタワーが近江米の作り手を訪問！

**ウルトラタワーって？**

2014年にメジャーデビューした、滋賀発の若手ロックバンド。デビュー後も滋賀を拠点に活動する変わり種！近江米で育ちながらも近江米のことを知らない4人がその魅力に迫ります。2017年2月にはニューアルバムをリリース。 そして3月からアルバムツアーを開催！全国で近江米の魅力を発信します！

最新情報はこちら→　http://ultratower.net/

近江米が生まれるところ

ウルトラタワーが毎号近江米の農家さんを突撃取材！お米づくりのことから、 近江米の美味しさの秘訣までなんでもレポートします！

## 今回の取材先

甲賀もち工房 ： 河合 定郎さん
忍者の郷「小佐治」でもち米の生産と加工に取り組む農業法人「有限会社 甲賀もち工房」の代表取締役。 農業の6次化で地域の活性化に取り組んでいます。

### この小佐治地域でのお米づくりを教えてください

小佐治は、ご飯のお米ではなく、お餅の原料となる「もち米」作りが盛んな地域です。さらに、ここで作られている品種は最高級のもち米と定評のある「滋賀羽二重糯（もち）」。滋賀羽二重糯で作ったお餅はキメが細かく味も良く、しっかりとしたこしのある歯ごたえと、伸びの良さが特徴です。

### もち米は普通のお米と何が違うのですか？

もち米は、みずかがみなど普通のうるち米のお米に比べて、稲の背丈が高く倒れやすく、稲穂がこぼれやすいなど栽培が難しい品種です。小佐治地域はもち米栽培に非常に適した特殊な土壌に恵まれ、良質なもち米の生産地として知られています。

### もち米栽培に適した土壌とは？

小佐治地域は二六〇万年ほど昔は琵琶湖の底だった地域のため、「古琵琶湖層」というミネラル分を豊富に含む重粘土質の土が大量に堆積しています。この近江ならではの環境が生み出した土壌が、特に滋賀羽二重糯と相性が良く、



現代の小佐治を豊かなもち米の生産地にしてくれています。

### お餅づくりのこだわりを教えてください

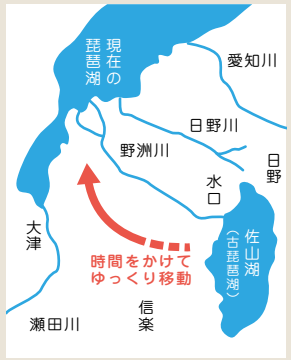
ただ美味しいだけではなく、安全・安心なお餅を作るために、もち米はすべて化学肥料、化学合成農薬を五〇％以上削減した「滋賀県環境こだわり農産物」として生産しています。加えて私達は、地域で穫れたもち米を使った商品開発、商品加工を地元で行い、そうした商品を味わってもらうための販売店の運営も行ってきました。お米と同様に消費が減少傾向にあるもち米ですが、若い世代に興味を持っていただいたり、飽きられない商品開発や食べ方の提案などを通して、新たな需要を生み出していきたいと思っています。

古琵琶湖層の土壌について話すお米農家の佐治敏雄さん

よもぎ餡もちをパイ生地に包んだ斬新な商品

## 滋賀県のお餅はどうして美味しいの！？

昭和13年に滋賀県農業試験場で開発された『滋賀羽二重糯』はねばりが強く、キメも細かく『もちの王様』『日本一のもち米』とも呼ばれています。京都の老舗和菓子店などではわざわざ滋賀羽二重糯を指定されるなど、最高級もち米として高く評価されています。滋賀を代表するもち米として県下全域で生産が行われています。




## 小佐治のお餅の美味しいヒミツは！

小佐治はもともと琵琶湖だったと言われています。その証拠に古琵琶湖層の「ズニン」と呼ばれるミネラル豊富な土壌があります。「ズニン」は粘りが強く農作業は大変困難ですが、その代わり滋賀羽二重糯との相性が抜群です。小佐治で一段とねばりとコシが強く、キメが細かく甘い絶品のもち米を生みだすヒミツは、琵琶湖に由来するものだったのです。

## 近江米「滋賀羽二重糯（もち）」でつくる
## 甲賀もち工房の美味しいお餅の加工品

### 滋賀羽二重糯を使った 6次産業化で町を元気に！

by　河合 定郎

03

### 斬新で美味しい商品開発

お米の消費を拡大するために、米粉を使った商品の開発も行っています。加工場からすぐの「もちもちハウス」には飲食・直売コーナーがあり、お米のうどん「近江米めん」を使ったメニューが人気です。

02

### 美味しさの秘訣はやっぱり「ズニン」

古琵琶湖層の「ズニン」と呼ばれる土壌は重粘土質で水はけが悪く、お米づくりが難しい環境です。しかし、滋賀羽二重糯との相性がよい琵琶湖由来のこの土が、最高品質のもち米を生み出しているのです。

01

### こだわりの杵つき製法

回転させたり、圧をかけて作る一般的な機械に比べ、杵つき製法で作ったお餅は、きめが細かく・こしがあり・伸びがよい滋賀羽二重糯の特性を活かしたお餅をつくことが出来ます。

有限会社甲賀もち工房　住所 滋賀県甲賀市甲賀町小佐治2121-1　WEB http://www.koka-mochi.jp/　TEL 0748-88-5841



## お米農家のお昼ごはん

もち米を潰さずに蒸したものを「おこわ」。お餅を乾燥させたものを「あられ」と言うように、もち米は食べ方のバリエーションが豊富です。手があまりかからずご飯のような感覚で食べられるおこわの具に、旬の食材を混ぜれば「季節おこわ」の完成です。栗や豆もおすすめです。

## ウルトラタワー近江米の学び。

滋賀県が誇る琵琶湖が生み出した土壌がもち米作りにピッタリだったとは。滋賀ならではの特性を活かしたものづくりによって素晴らしい品質、味の食材が生まれていることに感銘を受けました！

弾力があってよく伸びるお餅ができるのは琵琶湖のおかげなんですね！冬はお餅が食べたくなる季節ですが、今年は滋賀県産のお餅を食べて元気に音楽活動をしていきます！

よもぎ餅入りのパイはサクサクなのにモチモチする新食感が新鮮でものすごく美味しかった！お米づくりに携わる方々の、既存のものづくりに満足せず新しい食べ方などを提案する姿勢に驚きです！

滋賀で生み出される高品質のお米を使った新しい食べ方の数々に驚きました！もっと多くの方へ、滋賀のお米づくりのこだわりと、食べ方の新提案を広めたい！お米の麺、近江米めんはとにかく美味しかったです！

# OKOME SWEETS・OKOME SNACK

私が
作っています！

## お米本来の甘味を活かした、 若井農園の米粉のお菓子

竜王町鏡の里で、代々続いてきたお米づくりを継承してきた若井康徳さん。お米の消費が低迷していることに危機感を覚え、有機農法や米粉を使ったお菓子作りなど、新しい農業を展開しています。県内にとどまらず、積極的に県外への情報発信に努め、お米の品評会では高評価を獲得している他、米粉の黒豆抹茶玄米ケーキは、滋賀県ブランドである「コココール マザーレイク・セレクション」に選定されています。「若い人たちが農業を夢見られるようなビジネスモデルをつくりたい」と若井さん。農家カフェも構想中なんだとか。今後の展開が楽しみです。

**若井農園** 若井康徳さん

住 所　滋賀県蒲生郡竜王町大字鏡672
電 話　0748-58-2727
受 付　9時～17時

http://wakainouen.shiga-saku.net/
インターネットで購入できます！

### 1 こだわりの特別栽培米

リゾットやお寿司に特化した専用米や、もちもち甘くて美味しい低アミロース米など約16品種のお米を栽培(※)。有機農法にこだわり、さらにトレーサビリティに配慮したラベルを貼るなど、徹底して安全・安心と環境に優しいお米を生産しています。パッケージも可愛らしく、贈答にもオススメです!

※2017年2月現在



可愛らしい
パッケージ

### 2 黒豆抹茶玄米ケーキ

特別栽培米に無農薬黒豆を練り込み焼き上げられたパウンドケーキ。全量米粉使用で、小麦アレルギーとは無縁です。

Kokocool
MOTHER LAKE SELECTION

滋賀らしい価値観を持つ商品や
サービスのコンセプトを表す
「ココクール　マザーレイク・セレクション2016」
に選定されました！

一緒にお菓子を
作っています

### 3 こだわり米粉プリン

米粉プリンはもっちり食感の仕上がりです。砂糖の使用を極力控えたお米本来の優しい甘みが特徴で、小さなお子さんにもオススメです。お好みで黒蜜・きなこをかけてどうぞ！

### 4 玄米フィナンシェ

自家製農園で作った特別栽培米を使ったしっとり食感のフィナンシェ。無添加、グルテンフリーなので小麦アレルギーの方も安心してご賞味いただけます。

### 5 お米のガレット

農園で丹精込めて作った特別栽培米を使用。グルテンフリーなので小麦アレルギーの方も安心です。ザクザクした食感が特徴の厚焼きクッキーです。

## PURCHASE HERE...

2017年2月現在、若井農園のお米のお菓子が購入出来るのは、若井農園のホームページ（5ページ参照）とびわ湖大津プリンスホテルのコンビニエンスショップだけ！びわ湖大津プリンスホテルへお越しの際はぜひお買い求めください。

**びわ湖大津プリンスホテル**
でも購入できます！

びわ湖大津プリンスホテル
住 所　滋賀県大津市におの浜4-7-7

近江米を引き立てる
近江伝統の味 vol.2

日本三大和牛

# 近江牛

## 近江米のおともに近江の和牛

近江米を引き立てる、近江の食材を紹介するこのコーナー。第二弾は日本最古の和牛であるとともに近江伝統の牛肉、近江牛です。「近江牛」生産・流通推進協議会の中村さんに、近江米と相性抜群の近江牛レシピや、日本三大和牛と言われる所以など、知って美味しくなる近江牛のあれこれを教えていただきました!

「近江牛」生産・流通推進協議会
中村 忠司 さん

## 近江米と相性抜群 近江牛の特選レシピ!

### 近江牛のすき焼き

近江牛の醍醐味は何と言ってもすき焼きです。家族やお祝い、宴会などハレの日の定番料理として親しまれてきました。繊細で柔らかな肉質となめらかな近江牛の旨みを近江米と共にご堪能ください。

### 伝統の牛肉味噌漬け

江戸時代、食用が禁止されていた牛肉は「反本丸(へんぽんがん)」と言う名前で薬用に食されていました。徳川将軍にも愛され、じっくりと味噌で熟成された漬け味と香りは格別です。サッと網焼きにして近江米と共にお召し上がりください。

### 牛しぐれ煮

甘辛く炊いた近江牛のしぐれ煮は美味しい近江米との相性が抜群です。炊きたてのごはんはもちろん、他にも、お酒の肴に、おにぎり、お弁当に大活躍すること間違い無し。



## 江戸時代より愛され続ける近江牛

日本三大和牛と呼ばれ、ブランド価値の高い滋賀県伝統の食材「近江牛」。琵琶湖にそそぐ山脈からの水と、豊かな自然環境で育まれ、特有の香りと肉の柔かさが特徴で、高い評価を受けています。

その歴史は古く、食用が禁止されていた江戸時代に遡ります。当時は「生類憐みの令」があるにもかかわらず彦根藩だけが唯一牛肉の製造が許されていました。これは彦根藩の陣太鼓や武具の作成のためといわれています。そして、一六八七年彦根藩の花木伝衛門が明の李時珍の著者「本草綱目」を参考に牛肉の味噌漬けを考案し「反本丸(へんぽんがん)」と称したといわれています。当時は牛肉は食用としてではなく薬用として幕府に献上したという記録が多数残っていることから近江牛は最も歴史の古いブランド牛であると言えるでしょう。

## 信頼の認証制度

こうした歴史をもつ日本最古の和牛、近江牛ですが、食用としては明治時代以降東京を中心に消費されるようになり、一躍有名になっていきます。地域ブランドとして正式に商標登録されたのは二〇〇七年。「近江牛」生産・流通推進協議会では、近江牛の中でも特に品質の高い近江牛に対して、認定書などを発行しています。

当協議会では認証制度をさらに高めるため、高品質な近江牛を取り扱うお店に対しては『認定「近江牛」指定店』として県内だけでなく県外も含めて約二四〇店舗を登録しています。

## 近江牛ブランドを世界ブランドに!

さらに当協議会では、日本最古の和牛というブランドを超えて、世界を見据えたプロモーションにも力を入れ始めました。二〇一六年にリニューアルされたインバウンド対応のホームページのアクセス状況や東京などでの催事の反応を見ながら、次のステップでは販路を海外にも拡げる販売戦略も検討中だとか。滋賀の誇る食材が世界ブランドになる日も近づいています。

豊かな自然環境で育つ近江牛と近江米。食べ合わせの相性はもちろんのこと、それぞれが美味しい食材だからこそ、相乗効果で更に味が引き立つのです!

### 「近江牛」生産・流通推進協議会

近江牛の生産から流通に至る各種関係団体が連携を図り、安全・安心で高品質な近江牛の安定的な供給を推進するとともに、近江牛の銘柄の高揚、PRに取り組むことを目的としています。

事務局
住所 : 滋賀県近江八幡市長光寺町1089-4
TEL : 0748-37-2635
WEB : http://www.oumiushi.com/

### information

「近江牛」生産・流通推進協議会
ホームページ

2016年にリニューアルされたホームページは英語はもちろん、5ヶ国の言語に対応しています。認定「近江牛」指定店一覧のほか歴史や基礎知識、コラムなど近江牛の全てがわかるホームページです。

# いっぱい食べて健康、近江米！

## お米を食べてお腹からダイエット

健康元気のためには、その源。筋肉にグリコーゲンとして貯蔵され、体温を上げ代謝も高めてくれます。米には脂質が少ないことも特徴で、脂質比率の高い現代の食事においてバランス役に。しっかり量をとることで植物性たんぱく質も確保でき、粒状のため咀しゃくや胃腸の運動を促し、体内でのエクササイズ&腸内環境改善にも。さらに一定量の米を定期的に食べることで、自律神経のバランスも整います。米をしっかり食べて胃腸を鍛え、必要な栄養が取り込める状態を維持。体温と体力アップでイキイキした心身を手に入れましょう！

教えてくれた、**柏原ゆきよ** さん
（一社）日本健康食育協会 代表理事
（一社）食アスリート協会 副代表理事
管理栄養士

柏原ゆきよ著書
『お腹からやせる食べかた』

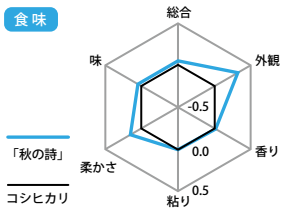
食べてやせる具体策をお届け！
毎日届く **おなかやせメール！**

おなかやせメール　検索

### 平成10年から作付！良食味品種「秋の詩」

粒が大きく、粘り強くあっさりとした甘さが特徴で、どんなおかずとも良く合います。コシヒカリと比べて、外観（白さ、ツヤ）、味（甘さ、舌触り）が良く柔らかくて美味しいお米です。

「秋の詩」の食味特性
平成27年産 農業技術振興センター
食味官能試験による比較






# 近江米のおともに 郷土レシピ

近江米のお供には、やっぱり近江の地で育まれた食材やレシピが一番！琵琶湖の固有種で十二月から三月が旬の「いさざ」を大豆と甘辛く炊いたお祝い料理いさざ豆と、こちらもハレの日のおもてなし料理として親しまれているサバの押し寿司をご紹介します！

教えてくれたのは、
湖北町食事文化研究会 肥田文子さん

## イサザ豆

| | | | |
|---|---|---|---|
| いさざ | 200g | 中ざらめ | 140g |
| 大豆 | 200g | 酒 | 140ml |
| (ゆで大豆の量は500g) | | みりん | 大さじ2 |
| しょうゆ | 80ml | 食酢 | 40ml |

1. 大豆を同量の水に一晩つけ、翌日食感が残る程度に固めにゆでる。
2. 鍋にしょうゆ、中ざらめ、酒を入れ煮立ったらいさざをパラパラと入れる。
3. いさざの色が変わったら、ゆで大豆を入れ、再び沸騰したら食酢を加える。中火から弱火で30分くらい煮る。
4. 煮汁が少なくなったらみりんを加え、全体に煮汁を回す。汁が無くなる前に火を止め、荒熱が取れたら鍋返しを一度行う。

**調理のコツ**
湖魚特有のにおいを自然にするために、食酢を用いちることで口当たりが良くなります。



**調理のコツ**
さばとすし飯の間にわさびを少しつけると、さっぱりと仕上がります。

## 塩さばの押し寿司（バッテラ）

【材料：二本分】　※押し寿司の木型を使用（巻すで代用可）

| | | | |
|---|---|---|---|
| ・塩さば | 2枚 | ・ご飯合わせ酢 | |
| ・漬け液 | | 酢 | 60ml |
| 酢 | 120ml | 砂糖 | 50g |
| 砂糖 | 20g | 塩 | 7g |
| ・米 | 225g | ・白板昆布 | 2枚 |
| ・もち米 | 50g | ・青じその葉 | 8枚 |
| ・水 | 360ml | ・バラン | 2枚 |

1. 塩さばは酢洗いし、漬け液に一晩つける。
2. 米ともち米を合わせ、1時間程度水につけ、炊き上げる。
3. 漬け終わった①のさばを厚さが揃うように身の厚い部分を斜めにそぎ切りにする。
4. ②を10分程蒸らし、合わせ酢をする。出来上がったすし飯を二分する。（一本あたり約350g使用）
5. 押し寿司の型を酢で湿らせた後、枠をはめた木型のふたの上にバランをおき、白板昆布、さば（皮を下にし、尾のかけたところに削いだ身を足す）、すし飯を半量平らに置き、青じその葉をすし飯の上に並べ、残りのすし飯をのせる。その上にバランをおく。もう一枚の木型でふたをしたら、上からしっかり押さえ、棒状に形を整える。
6. 台の上にラップを敷き、枠を外し、皮の方を下にして置き、敷いたラップで棒状に包む。
7. 軽い重石をして半日ほどおく。一本を10切れくらいに切り分け、盛り付ける。