

お米と漬け物



管理栄養士marcyと農業カメラマンlesserが
お米と漬け物について楽しく学んでいくプロジェクト。

コシヒカリ、大財閥な家系。

日本で、作付面積が最大、いちばん有名な米の品種といえば「コシヒカリ」。lesser家で作っているのもコシヒカリ。作付け割合は約33%で、2位に大差をつけている。

★令和3年産 うち米の品種別作付割合 上位10品種

(醸造用米、もち米を除く)

1 コシヒカリ	33.4 (%)
2 ひとめぼれ	8.7
3 ヒノヒカリ	8.4
4 あきたこまち	6.8
5 ななつぼし	3.3
6 はえぬぎ	2.8
7 まっしぐら	2.5
8 キヌヒカリ	1.9
9 きぬむすめ	1.7
10 ゆめぴりか	1.7 (計 71.2)

コシヒカリの誕生は福井県。奨励品種への採用や命名は新潟県。「越の国に光り輝く品種」という意味が込められている。

では、作付け割合上位2~10位のうち、コシヒカリの親族はどれくらいいるだろう？

答えは、ぜんぶ。(図1参照)

子、孫、ひ孫、玄孫などを合わせると、ぜんぶコシヒカリ一族といえる。また、お寿司などで使われるササニシキの親である「ハツニシキ」は、コシヒカリの兄弟。

(図2参照)

コシヒカリは、なくてはならない存在であり、米の品種界における大財閥。

そんなコシヒカリは、どうやって誕生したのだろう。これを遡っていくと、あるターニングポイントに出会う。それが、明治時代の品種「亀ノ尾」と、これを発見した「阿部亀治」という人物。(図3参照)



引用/Navil庄内町 庄内町人物伝 阿部亀治
<https://www.navishonai.jp/history/kameji.html>

★阿部亀治 (あべかめじ)

1868年(明治元年)山形県生まれ 水稻育種家
[亀治と亀ノ尾のストーリー]

1. 農家の長男として生まれる
寺子屋に通うが、家が貧しく12歳で辞め家業の農業を継ぐ
2. 当時、この地方の水田は湿田であり、収穫が少なく農家の暮らしは苦しかった(湿田は、排水不良で常に湿っている田)
3. 乾田耕作の利点を知り、村に広める
馬耕(馬でスキを引いて耕す)の技術が利用できるようになる
4. 一方、山形県は、清川だしの冷風害があり、これに耐える品種を見つけるという課題もあった

★清川だし 山形県東田川郡庄内町に吹く夏の地方風。日本三大局地風の一つ。

コシヒカリ、大財閥な家系。

- 1893年（明治26年）26歳
稲作が不良の年。
倒れた稲があちこちで見られる。
- ある日、町の神社にお参りに行った亀治が
元気に実を結んだ3本の稲穂を見つける。
（多くが冷害の被害を受ける中で偶然）
- この稲を譲ってもらい、4年間の研究を
経て新しい品種「亀ノ尾」が誕生。
（1897年/明治30年/30歳）
- 亀ノ尾の特徴は、茎が長くしなやか・
風害に対して倒れにくい・害虫に強い・
穂が出てから実るまでの期間が短い・
少ない肥料で安定した収穫が可能など。
（亀治は、その後も研究を継続）
- 1905年（明治38年）38歳
宮城県と福島県が大凶作。亀ノ尾の注文
が届く。種粃の寄付も含めて、国内へ広
がっていく。
- 1925年（大正14年）頃
「神力」「愛国」と並び、米の三大品種
と呼ばれる。
- 品種改良に生涯をかけ、多くの表彰を受
けた亀治。61歳（1928年/昭和3年）で生
涯を終える。
- 近年、酒造りの米として再注目されてい
る。（現在も栽培されている）

現在食べられている良食味米（コシヒカリ、ひとめぼれ、ササニシキなど）のルーツを辿ると、亀ノ尾に行きつく。先ほど紹介したコシヒカリに加え、実はササニシキのルーツにもなっている。（図4参照）

そんなわけで、現在、米の品種界における大財閥であるコシヒカリの誕生は、たった1人の偶然と努力からできている。もともと寒さに弱い稲と、東北という場所。この組み合わせによって、冷害対策の強い意識が生まれたことも、うまく働いたと思う。コシヒカリを味わうときは、すこしでも亀治さんのことを思い出してもらえると何よりです。（図5参照）



コシヒカリ、大財閥な家系。

図1

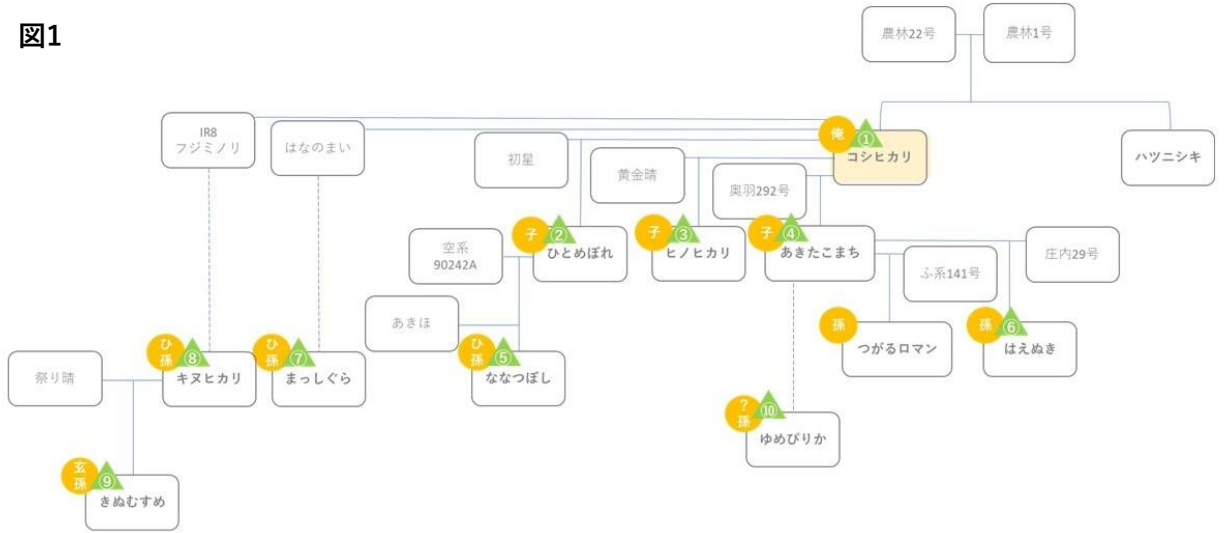
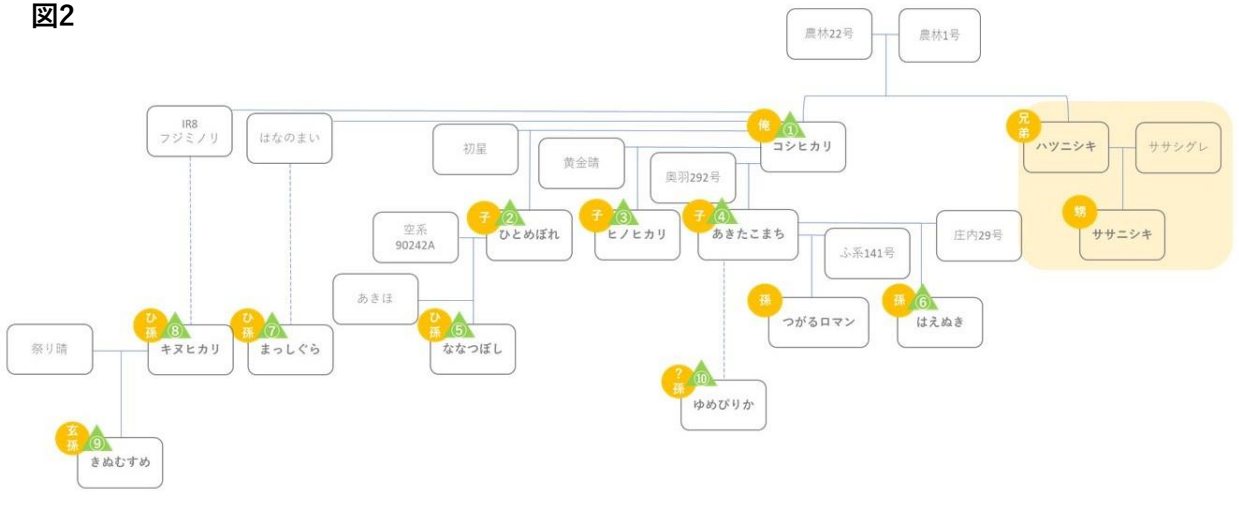


図2



コシヒカリ、大財閥な家系。

図3

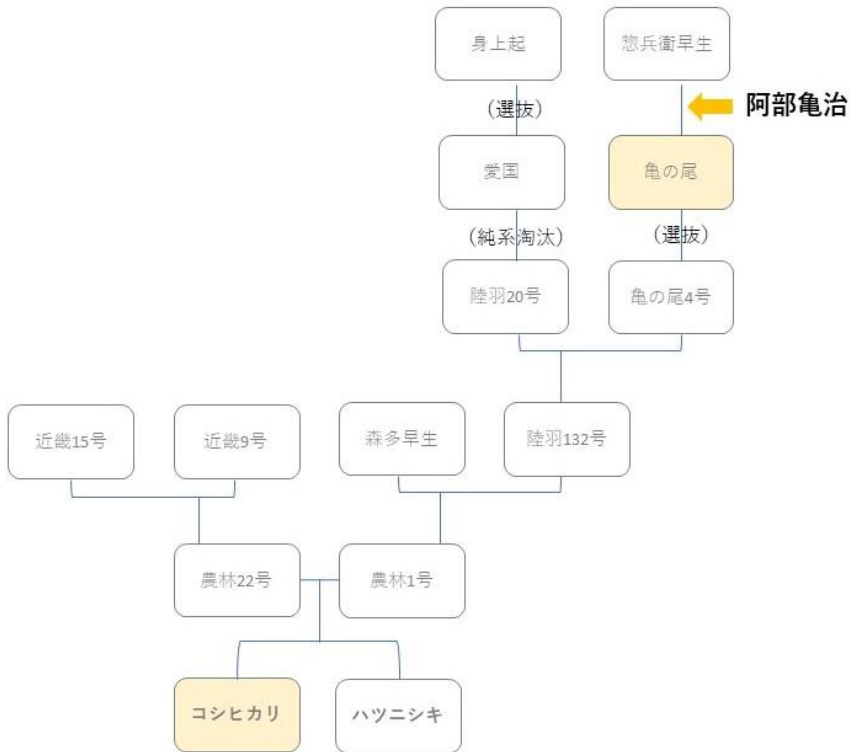
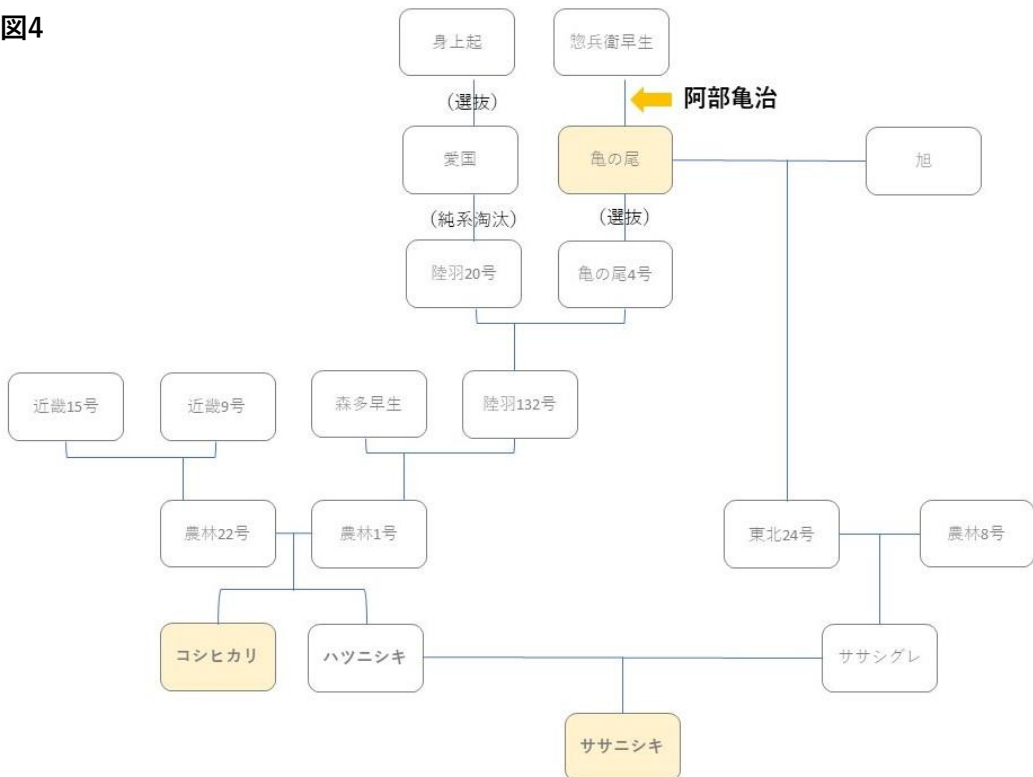


図4



コシヒカリ、大財閥な家系。

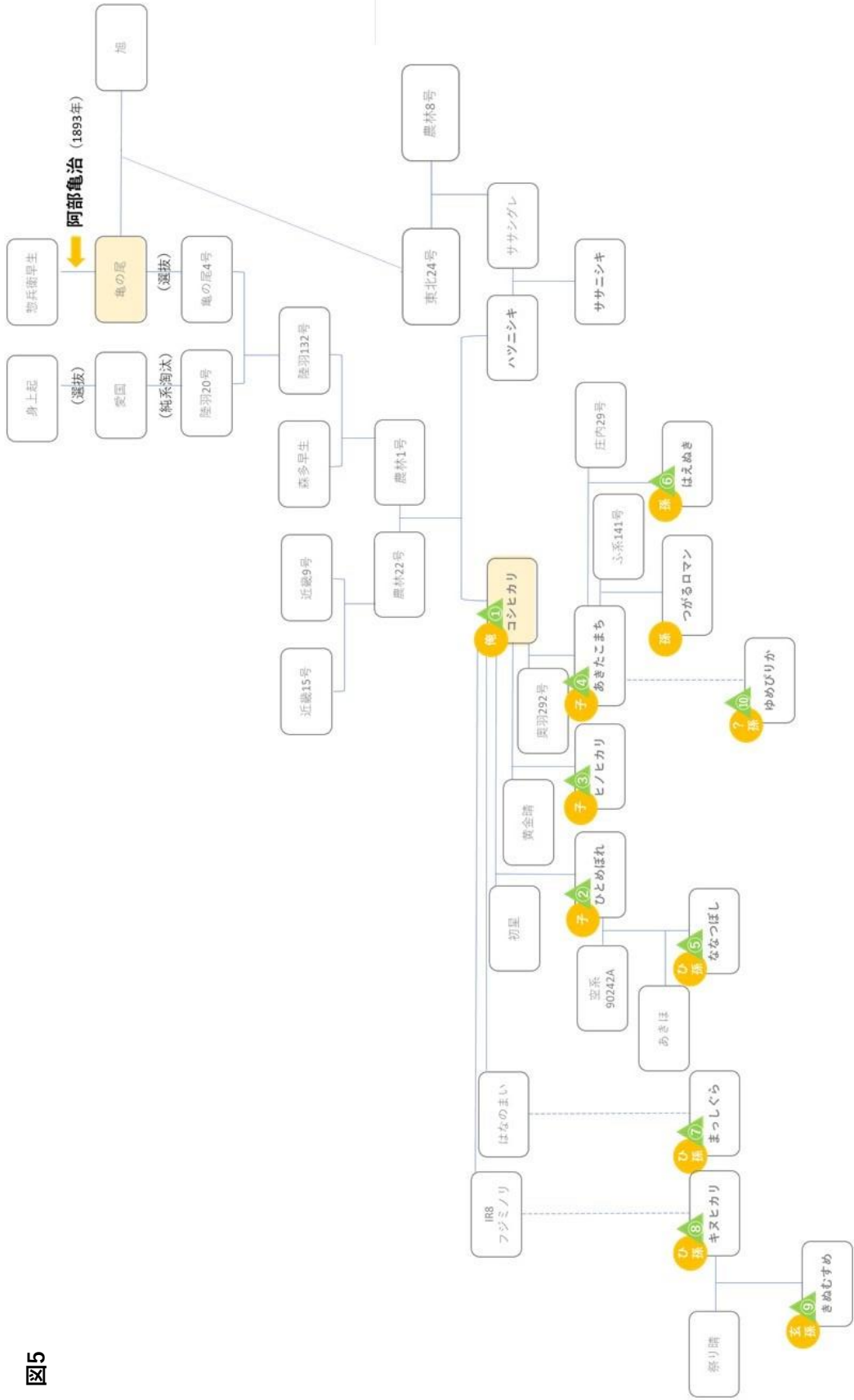


図5