

おいしい米作りの秘訣

「六〇年間、おいしい米を作ることを考え続けてきた」

そう語る小澤一磨さん(七五歳)は、滋賀県長浜市で稲作を中心に付加価値のある米作りに取り組み、近年は消費者の健康志向も意識してコンニャク芋の産地形成を主導している。

長浜市が位置する琵琶湖の東側は比較的平坦な土地が広がり、近畿地方でも有数の稲作地帯で大規模な農業者も複数存在する。

その中でうるち米三五粒、もち米五粒、コンニャク芋四粒などを栽培する小澤農園の経営規模はとりたてて大きいというほどではないが、こと米の品質に関しては周囲から一目置かれている。

例えば、滋賀県を拠点にスーパーマーケットを展開する上場企業の平和堂の店先では、普通の米のパッケージは「〇〇産コシヒカリ」など、産地名の表記にとどまっているところ、小澤農園のものは「小澤農園のお米、滋賀県産コシヒカリ」と明記されている。

これは、幾多の米を食べ比べてきた百戦錬磨のバイヤーが、小澤農園の米の品質を特別に評価している

でつかんだチャンスである。それ以降、亜鉛の最適な含有量を見極める研究に没頭した。亜鉛が豊富な水溶性肥料などの土壌改良材を業者から取り寄せ、土壌成分を調整する実証を重ねた。そして、五年の歳月をかけてさまざまな土壌改良材とその投入量を試した末に、うま味の増した米の栽培に成功した。当初の目標を達したが、小澤さんの探究はこれで終わらない。「舌が感じる味覚にはうま味以外にもある」と、今度は甘味について調べ始めたという。どうすれば甘味が増すのか、試行錯誤の末、数年かけて有効な方法を確立した。

成功のポイントをたずねると「あの農産物をほ場にすき込むと米の甘みが予想外に引き出された。それが何かは企業秘密」と言う。

コンニャク芋を産地化

品質にこだわった米作りの一方で、小澤さんが注力しているのは、コンニャク芋の産地形成だ。五年ほど前に農林水産省のセミナーで、「今後、米の価格が急激に上昇することはない。稲作農家も米以外の収益作物を確立する必要性が高まっていく」との話を深く共感した。そこで、米偏重からの脱却を模索し始

経営紹介

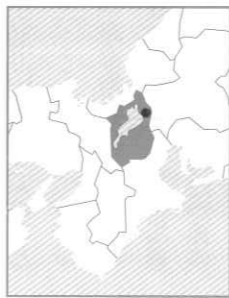
情報収集と品質重視が強みに 米とコンニャク芋の複合経営



コンニャク芋の産地形成に意気込む小澤さん

滋賀県長浜市
小澤農園株式会社
代表取締役 小澤 一磨

設立●2008年3月
資本金●800万円
事業内容●稲作、コンニャク芋栽培など



めた。その直後に参加した勉強会でコンニャク加工メーカーと出会ったことは、まさに運命だった。加工メーカーは、コンニャク芋の産地として有名な群馬県が、農家の高齢化により担い手が減少していることから、原料の安定調達のために新たな産地との取引を模索していた。小澤さんと加工メーカーは、協力関係を構築する可能性を見出した。

しかし、コンニャク芋は、病害虫に弱く、風の影響で葉も傷つきやすいなど非常に繊細な作物だ。その上、出荷に適したサイズまで成長するには種芋を植えてから通常三年ほど要し、その間も毎年、植付け、掘り起こし、保管、翌年に植付けを繰り返さなければならぬという。

加工メーカーは、先進地の群馬の生産者に栽培管理指導を仰ぐ際の仲介や、種芋の供給で小澤さんをサポートし、全量買い取りの契約とすることで小澤さんが安心して生産できる環境を整えている。

難題を抱えつつも小澤農園がコンニャク芋の栽培に取り組むのは理由がある。一つは収益性で、一〇坪当たりの売り上げは現在四五万円ほどだが、さらに収量と品質を高めれば八〇〜九〇万円くらいになる可能性もある。また、地域に適し

た栽培技術さえ確立すれば、植付け、掘り起こしの作業の機械化が可能で大規模化が比較的容易なこと、さらにアタッチメントさえ取り換えれば既存のトラクターで作業できるため大きな設備投資が不要であることもメリットだ。「作業の集中する時期が稲作と異なるため、稲作との複合に最適」と、小澤さんは作業面の狙いを明かす。

需給も情勢分析に裏打ち

もう一つの理由は、需給の見通しだ。コンニャク芋の生産者は高齢化などで年々減少し、さらに栽培の難しさから新たな産地形成も進まない。一方で、需要は旺盛だ。

コンニャクそのものの消費は減少傾向にあるが、健康食品の原料としての需要は年々増加している。ダイエツトなどを目的として、米や麺類の一定割合を低カロリーのコニャクで代替する商品やレシピを見かけることも増えてきた。

これは日本にとどまらず、世界的な動きでもある。このような需要見通しに加えて、コンニャク芋は「品種の違いから国産と輸入物の品質差は歴然。高率な関税もあり、すぐに輸入ものに置き換わることは考えにくい」と小澤さんは分析してい

からに他ならない。価格も普通の米より一〇%以上も高いが、売れ行きは好調だという。

おいしい米作りの秘訣を聞くと、「ヒントは亜鉛です」と、意外な言葉が返ってきた。「米を食べた時に舌でうま味を感じるポイントを刺激するのが亜鉛成分なのです」と言うのだ。亜鉛は鉄分などと同じ必須ミネラルの一つで、微量栄養素ながら人体のさまざまな機能を正常に保つ重要な働きがある。亜鉛不足に陥ると、味覚障害などを引き起こすことが医学的にも解明されている。

小澤さんが亜鉛の重要性を知ったのは、二〇年ほど前に地元の農協が主催した講演会だ。講師として招かれた医薬品メーカーのイーザイ株式会社農学博士が、「食物のうま味を感じるのは舌の味蕾という器官で、味蕾を刺激するのが亜鉛です」と説明していた。

小澤さんは、「コレだ」と思い、すぐにメモに残したという。「二時間ほどの講演の中でほんの数秒の亜鉛という重要な言葉を聞き逃さなかつたのは、おいしい米作りのヒントを常に模索していたからだと思えます」と振り返る。業界関係のセミナーや勉強会には積極的に参加し、情報収集を怠らなかつたこと

る。

長浜市で新たな産地を形成するためには仲間集めも欠かせない。小澤さんは米偏重からの脱却の必要性と複合作物としてのコンニャク芋の有益性を周辺農家に根気強く説明して回った。その結果、今では約一〇〇戸の協力農家が集まり、長浜市役所も小澤さんの取り組みに賛同して支援を申し出た。三年かけて一定程度の栽培技術を修得した小澤さんは長浜市などの公的補助を得て、コンニャク芋の保管・集出荷施設を二年前に建設した。

この施設で自社と協力農家が生産したコンニャク芋を受け入れ、一、二年目の芋は最適な温度で保管し、三年目の芋は洗浄、調整して先述の加工メーカーに全量出荷しているという。「収穫量の増加と品質の改善や安定、優良品種の選抜、さらなる仲間集めなど、やることはたくさんあります」と、産地形成に向けて小澤さんは意気込む。高く広く張ったアンテナで情報を的確に取捨選択し、有益な情報から導かれる改善のヒントを現場で実証してカタチにしていこうと、それを実現する小澤さんの探究心と粘り強さこそ、小澤農園の強みだ。

(情報企画部 清村真仁)