



国営飛鳥歴史公園

1500年守り続けられた土地で作られた 特別なお米

飛鳥は日本の「ふるさと」である。

輝かしい古代文明の数々がこの地で生まれ、古代の朝廷がここで栄え、大和＝飛鳥の名が日本全体を意味する言葉となった場所。全ての日本・日本人の「ふるさと」と言われる由縁である。

日本におけるお米の歴史

日本における稲作は縄文時代の中期頃から行われ始めたとされている。大々的に水田を使用した稲作が行われるようになったのが縄文時代の後期から弥生時代にかけてと言われ、日本へと伝来したお米は、徐々に近畿や東海、そして関東や東北へと浸透していき、次第に日本中で稲作が行われるようになる。それによって稲作の技術は成長し、弥生文化は発展していく事になる。

そんな中で誕生した日本で初めての国家「邪馬台国」は米が作った国とも言われており、女王の卑弥呼によって設立された邪馬台国は米の発達とともに国としての形を整えていき、その後の飛鳥時代の律令国家体制へと受け継がれて行く事になる。

稲作は労働や管理といった組織形成を成し、**米は権力の象徴**であったり今でいう**貨幣のような価値**を持ち、日本の成り立ちと米はここから江戸時代の後半に至るまで切っても切れない関係となる。邪馬台国の頃から、米というのは政治的にも使われることが多く、単純な食べ物としてだけではなく経済的に特殊な意味を持つようになり、日本では長らく「**税(年貢)**」として米は取り扱われ、その貨幣的価値は江戸時代の終わりまで続く。

明日香村の主な史跡①



石舞台古墳

我馬子の墓とも言われ、石室の長さ7.7m、幅3.5m、高さ4.7mで日本最大級の横穴式石室を持つ。大小30数個の花崗岩を重ねて造られており、その総重量は2,300トン。どうやって運んだのかは謎となっている。



飛鳥寺

日本最初の大寺院として596年、曾我馬子によって創立される。本尊飛鳥大仏が祭られており、重要指定文化財になっている。

明日香村の主な史跡②



稲渚の棚田

「にほんの里100選」に認定された里山。なだらかな傾斜に湾曲した水田が不規則に続いた棚田で埋め尽くされている。飛鳥時代から続く農作の文化を日本の原風景として味わうことができる。



キトラ古墳

1998年に発見された「天文図」が描かれた壁画古墳。太陽や月、そして北極星を中心とした円形星座が描かれており、現存する天文図としては、世界最古である可能性が出ている。

高松塚古墳と白井社長の関り

高松塚古墳・外観



飛鳥美人として有名な女子群像・国宝



1962年頃、明日香村の村人がショウガを貯蔵しようと直径約60cmの穴を掘ると、穴の奥に擬灰岩の切石が発見され、その後近くに遊歩道を設置するため調査が必要となり、奈良県の考古学研究所に発掘を依頼、そして1972年3月から正式に発掘が開始されました。そして開始間もない3月21日、極彩色の壁画が発見されたのです。これは当時、日本考古学史上最大の発見として全国各地で大々的に報道され、後の考古学ブームを引き起こしたきっかけともなったのです。そして高松塚古墳が発見された土地は白井社長の一族で所有する土地であり、3月21日初めて穴の中に入り、壁画を発見した3人の内の1人が白井社長その人なのです。

白井社長(お米の生産者)ご紹介



白井社長



ご実家と畑の風景



中庭
米蔵

1500年・約50代続く一族の末裔。繊維の会社を經營する傍ら先祖代々の土地を守り、1500年の稲作文化の後継者。先祖代々守る土地の中には40～50の古墳・遺跡が今も眠っている筈との事。

一つの国が1500年繁栄を続けられるのは世界的にも稀有な事です、その中で10代家が続くと子孫は千人になると言われ、50代続くとその子孫は100万人になるとの事。「繭糸の皆さんとも遠い親戚かも」とは白井社長の弁。

690年に実施された日本初の戸籍調査・庚寅年籍によると、当時の日本の総人口は500～600万人と考えられている。現代の総人口は約1億3000万人。



生産されている畑



生産されている畑の風景
中央左奥が明日香村中央



斜面を利用した棚田



生活排水が入らない山の湧き水

生産農機具



最新型の脱穀機①

稲や麦・豆などの穀粒を穂・枝から取り離す機械



最新型の脱穀機②



伝統農具・唐箕

ハンドルを回し風を送り、脱穀したばかりの玄米に混ざっている藁や籾殻などを飛ばす

生産されたお米



収穫後米蔵にて保管中



精米器にて精米中



精米前の玄米の状態

特別なお米・ヒノヒカリ

ヒノヒカリは、コシヒカリともち米(黄金晴)の交配によって生まれた水稻ウルチ米である。晩生。

(財)穀物検定協会において、**奈良県産ヒノヒカリは特A
ランキング中の全国トップ3にランキングされている。**

明日香村産ヒノヒカリは、歴史保存地区の為大規模な生産が難しく、その生産量から幻のお米と言われています。東京の一般のお米屋さんに出回る事は無く、稀にデパートで取扱いされる時は、30kg・20,000円近くで販売された事もあるとの事。

そんな貴重な明日香村のヒノヒカリの中でも、繭糸で食べているお米は、村の一般的な平坦地ではなく、生活排水が一切入らず、山からの湧き水だけで育てる奥明日香の棚田で育てられた、幻の明日香のお米の中でも更に貴重なお米になります。販売はしておらず、昔からつながりのある日本を代表する由緒ある方々に喜んで頂く分だけの生産になるとの事。



ヒノヒカリの特徴

現在の日本のお米を代表する品種の一つ。多くの府県で奨励品種となっており、西日本を中心に様々な地域で生産が行われている。奈良県、兵庫県、広島県、愛媛県、高知県、香川県、福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県が産地となっていて、特に九州や四国では広大な作付面積をほこっており、多くの県で作付面積一位となっている。

ヒノヒカリの味

小粒でありながらも非常に良質な食味を持つことで知られ、厚みがあり食べ応えも良く、九州では多くの家庭で使われている非常に知られたお米であり、親しまれた味と言える。

ヒノヒカリに合う料理

ヒノヒカリはコシヒカリほどの味の主張が強すぎないので、比較的**どんなおかずとも相性は良い**。焚き上げた時の粘りもそこまで強すぎないだけでなく、焚く際の水加減で調整をしても、そこまで味が崩れないことも特徴の一つ。ご飯本来のうまみを活かしたい、漬物と合わせたり味の薄いものと合わせたい時などは水を多めにしてふっくらと炊き上げたり、チャーハンなどのようにご飯そのものを調理したい場合には水を少なめに固く炊き上げても美味しく食べることが出来る。

ご飯におかずを直接のせたりするなど、丼物にしてもご飯が水気でつぶれにくいので**牛丼やカツ丼、カレーライス**にも向いている。

米穀検査による米の等級

等級	1 等米	2 等米	3 等米	規格外
整粒	70%以上	60%以上	45%以上	他等級の品位に属しておらず、被害粒等の異物が半分以上になっている米。
水分	15%	15%	15%	
被害粒等の異物	15%以下	20%以下	30%以下	
穀物以外の異物	0.2%以下	0.4%以下	0.6%以下	

米の食味ランキング

ランク	評価
特 A	基準米よりも特に良好な食味
A	基準米よりも良好な食味
A'	基準米と概ね同等の食味
B	基準米にやや劣る食味
B'	基準米より劣る食味

米穀検査とは、生産されたお米に対して登録検査機関が品位や成分等の検査を行う事。収穫された後の玄米の状態、一定量の玄米の中に整った形の米粒が含まれている割合や、虫食いの有無、透明感等を重視して等級が検査される。**等級が高いほど米の品質は高くなる。**

食味ランキングとは、毎年全国規模で産地や品種ごとに分けて行われている食味官能試験の事。ここで使われている基準米とは、複数産地のコシヒカリをブレンドしたお米の事で、この基準米に対して**香り・外観・味・粘り・硬さに総合評価を加えた6項目**において優劣を評価しランク付けされたもの。

編集後記

私は平成30年1月より繭の糸こども園で保育補助の仕事をさせて頂き、同年4月より保育士資格取得の為保育の専門学校で学んでいます。その学びの中である「食育」講座の一環で、穀類について学びましたが、学びの最終として学習した知識をまとめて、穀類に関して興味を持った事を人に伝える実践課題のレポートを作成する事になりました。伝える内容、伝えたい人は自由です。そこで私は、繭糸に入社する際に特別なお米と説明を受け、その後の給食でも日々口にする事でその美味しさに触れていた繭糸の特別なお米を取り上げる事と致しました。勿論伝えたい人はいつも一緒に食べている子ども達と考えました。そしてレポートを作成する為に特別なお米の正体を知る事、即ちどんなお米で、誰が、どんな所で、どうやって作っているのか、何が特別なのか、それを確かめるべく明日香の地へ伺ったのです。

そこで知り得た内容は、ただ食べていただけでは知る由も無かった、壮大な歴史とロマンに満ちた特別なお米だったという事です。ただ食に関して調べるつもりが、日本の歴史に深く関わる事になったのです。元より歴史が好きだった私には心が躍る思いでした。46年前、高松塚古墳発見の大騒ぎと興奮は今でも良く覚えています。まさかその発見者の1人が目の前で当時の事を話して頂けるとは思いもしませんでした。時は正に31年続いた平成が終わり、新しい年号、新しい天皇をお迎えする処です。それらの全てが始まった時から守り続けられた畑で取れたお米を食べさせて頂いていたのです。お話を伺った白井社長は仰いました。「お金や名誉は一時の物です。天下を治めた豊臣秀吉も50年、徳川家康でも徳川幕府が300年。栄枯盛衰は一時です。それよりも1500年変わらず土地を守り続けることにこそ意義があるのです」と。何と重い言葉でしょうか。1500年時を刻んできた一族にしか言えない言葉です。明日香の地には間違いなく日本人のルーツとしての一面が根付いているのです。

そして私は改めて思いました。今回体験し感じた内容は、ただ子ども達にだけ伝える内容ではなく、その歴史観、価値観を理解できる大人にこそ伝えるべきではないのかと。先ずは繭糸に勤務する職員一同がその価値を再認識する事。そして誰よりも子ども達の健やかな成長を願っている保護者の皆さんにお伝えするべきではないのかと。

人の食は3歳頃までに形づけられると言います。又、食はその人の周りの環境に引きずられるとも習いました。そんな大切な時にこのお米と出会えた事は、我々の幸せと思えるのです。食べる事は人を良くする事、心を豊かにする事です。その価値を分かってこそ本当の美味しさも理解できると思うのです。

島田 雅弘

参照資料

- ・ 日本歴史辞典 (株)小学館
- ・ 日本の歴史 2 古代国家の成立 直木孝次郎作 中央公論社
- ・ 飛鳥の法令 ウィキソース
- ・ 米の食味ランキング 日本穀物検定協会
- ・ ヒノヒカリの特徴や評判を徹底分析 お米専用ページ