

特集・米作りにかける思い―

菊池米

肥後米ハ天下第一ノ米ト称セラレ、
將軍ノ御供米ニハ必ズ之ヲ用ヒ―。

良質な米どころとして知られる菊池には、
これまでの歴史を引き継ぎ、
今も研究を重ね、
コメを作り続ける人たちがいます。
すべてはおいしいコメを食べてもらうために―。
切磋琢磨し、挑戦を続ける
生産者たちの思いに迫ります。

【問い合わせ先】
ブランド推進室 ☎0968(25)7266



歴史ある
菊池米

日本の稲作の歴史は古く、
米作りが始まったのは約二千年前といわれています。菊池では、七城地区を含む菊池平野で特に稲作が盛んです。土壌の水はけが良く、山寄りの地域で昼夜間の寒暖差が大きいといった良質なコメを生産する自然的条件に恵まれていました。

江戸時代には、大阪堂島にあった米市場で菊池川流域のコメが全国の米相場の基準として扱われており、中でも七城地区の高島船着場から積み出されたコメが高く評価されていました。

平成29年4月、「米作り、二千年にわたる大地の記憶」菊池川流域「今昔」水稲物語」が日本遺産に登録されました



道の維持管理が日常的に行われており、米作りが続いているからこそ、地域の美しい景観が保たれています。

市の農家人口は年々減少し、平成27年度には専業・兼業農家を加えた農家人口は8705人と、1万人を切っています。耕作放棄地も増え、平成27年度には338戸に及ぶなど、高齢化による離農や跡継ぎ不足が垣間見えます。課題解決のためにも、地域に根差した取り組みが重要です。「会員同士協力し、米作りや地域づくりを続けています。生産者同士の協力は市内各地でも広がっていますよ」

「米作りは奥が深い」

菊七稲作研究会 霍田崇^{つる だ ながし}会長(七城・高田)

江戸時代からの長い歴史がある菊池米。その背景には、熱心に研究を続ける生産者やそれを応援する行政やJAなどの姿がありました。

昭和42年から 研究を続ける菊七会

「独自に生育調査や検討会を行い、数値を記録するなど細かく調査を行っています。米作りに熱心な会員ばかり」。そう話すのは「菊七稲作研究会(菊七会)」で現在、会長を務める霍田崇^{つる だ ながし}さん。平成13年に会に入った当時は、研究レベルの高さに圧倒されたそうです。「県内でも菊七会のような研究熱心な組織は珍しく、JA熊本経済連から肥料試験も頼まれていました」と当時を振り返ります。

会では毎年、誰がどういう研究をするのかを話し合い、年末には研究成果の報告会を実施。研究成果は今も蓄積され続けています。他にも、全国のコメと会員のコメを比べる食味調査や各地の米どころへ研修に行っています。「今も全国の生産者とな

りがあります。研修先では生産者がいろんなことにチャレンジしていて、意気込みが違いましたね。菊池も負けてられん。各地で見聞きしたことを参考に新たな取り組みに挑戦することもありますよ」

生産者を後押しする 食味コンクール

霍田さんは旧七城町で平成16年から始まった食味コンクールにもスタッフとして参加しています。「旧七城町は



菊七稲作研究会の皆さん

当時から、コメやメロンの販路拡大に力を入れていました。少しでも地域の力になればと思います協力しました」

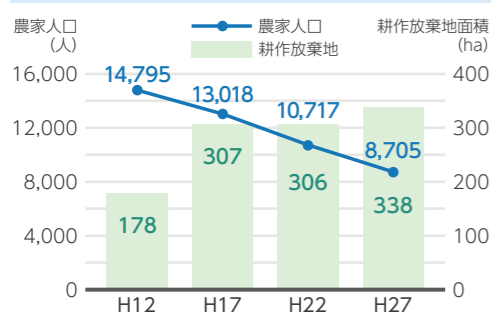
市では合併後の平成25年、これまで七城地区に限っていた出品の対象を市全域に広げ「菊池米食味コンクール」を実施。ブランド化に向けた生産者の意識高揚と、切磋琢磨する環境を整えることを目的に、これまで8回開催しています。

霍田さんも第4回の個人総合部門で最優秀賞を受賞しました。「米作りは奥が深く、一人では研究範囲も限られます。各地の生産者からの学びや、会での研究成果があったからこそ受賞につながりました。食味コンのような行政の後押しは生産者の意識向上にしっかりつながっています」

米作りで 地域の未来も耕す

「米作りは地域づくりにもつながっています」と霍田さんは続けます。米作りの中で草刈りや清掃など、水路や農

菊池市の農家人口と耕作放棄地面積の推移





1_毎年4月ごろに咲き誇るレンゲ 2_6月末ごろには田植えが始まり、総会で決めた品種の苗を次々に植えていく 3_9月上旬に行った稲の生育調査。組合員の田んぼを調査し数字を記録する



加恵宮農改善組合 菊永光作 組合長

「米作りに熱心な人が多いこともあって、スムーズに組合を設立できました」と話すのは、組合長を務める菊永光作さん。「付加価値を付けて売ることで所得向上につながります。高く売れるコメを作り生産者に還元することが組合としての役割と「思いました」と振り返ります。

福岡の百貨店でのイベントに参加し、組合独自で販売を行ったこともあり、「女性の皆さんが張り切ってくれました。組合員で交代しながら販売しましたが、女性が担当した日は売上が目に見えて

**組合で自ら販路開拓
チャレンジが続く**

「米作りに熱心な人が多いこともあって、スムーズに組合を設立できました」と話すのは、組合長を務める菊永光作さん。「付加価値を付けて売ることで所得向上につながります。高く売れるコメを作り生産者に還元することが組合としての役割と「思いました」と振り返ります。

川に挟まれた土地で水害が多かったことから、地域のまとまりが強く、耕作放棄地も組合で協力して解決につなげています。

「自分の田んぼだけでなく、周囲の田んぼの様子も気に掛けています。地域の取り組みや歴史は地域で語り継いでいかねばならないと思います。今後みんなで加恵の土地を守っていききたいですね」

みんなで守る加恵の土地

※集落宮農組織
集落を単位として、農業の生産過程の一部または全部を参加者の合意の下に共同化・統一化した宮農組織



七城加恵れんげ祭りに合わせ、炊き出し訓練も行っている。祭りには気球やパラグライダーも登場。空からお菓子が降ってくる演出もあり、区内外から多くの親子が訪れていた



加恵区公民館前で食味会も実施。地域のにぎわいにつながっている

恵みを加える「加恵の米」

鎌倉中期、8代・菊池能隆の子、隆時が加恵を称したと伝わる地であり、昔から米どころとして知られている七城の加恵区一。生産者同士が協力して組合を作り、米作りとともに地域づくりが進んでいます。



コメの収穫時期が近づく9月中旬、加恵区の田んぼを前に笑顔を見せる加恵宮農改善組合の役員の方

**独自のブランド米で
米作りと地域づくり**

七城の加恵区では、8年ほど前に集落宮農組織(※)である「加恵宮農改善組合」を設立しました。レンゲを有機肥料として活用し、開花時期には「七城加恵れんげ祭り」を開催。区のPRを行っているほか、独自の食味コンクールを実施するなど、先進的な取り組みを続けています。

「第8回菊池米食味コンクール」では集落部門の最優秀賞を受賞(平成26年から7年連続)。組合で話し合っ品種や肥料を統一し、独自に生育調査を行っています。恵みを加えるという縁起のいい地区の名前を使って、地域ブランド米「加恵の米」の販売も行っています。



約20年前に株式会社を設立。経営規模を拡大し、農薬や化学肥料などに頼らな



納屋を改造した作業場

「会社として変化を受け入れ、旭志を支える経営体になりたい」。(株)のわの挑戦は続きます。

「第8回菊池米食味コンクール」の菊池基準登録部門で表彰を受けた(株)のわの代表取締役・東博己さんと息子の将平さん親子。「私たちの体は私たちが食べたものでできています。だからこそ有機にこだわり、安心して食べられるものを作りたい」と博己さんは話します。

有機認証も取得しています。「第三者の評価がつく食味コンに出すことで販売しやすくなりました。安心安全なコメを消費者の皆さんに届けたいです」と話す博己さん。企業として米作りに力を入れています。(株)のわでは、旭志でコメが作れなくなった人の土地も引き受けています。「今あるきれいな水や土地は、先人たちが守ってきたからこそ。旭志の土地を維持していくことは地域貢献にもつながると思っています」と話す将平さん。農業を明るいイメージに変えるため、機械化やAI化も進めています。

「旭志を支える経営体になりたい」

株式会社らのわ(旭志・平)
東 将平さん(左)
東 博己さん(右)



各地で進む米作り

各地にある高齢化や後継者不足、耕作放棄地問題。米作りを続けることが、問題解決のヒントになっています。七城地区に追い付こうと努力を続ける生産者の姿を紹介します。



9月上旬、青々と茂った茂藤里区の棚田ではのどかな田園風景が広がる

棚田米を通して、中山間地の維持を続ける

「菊池溪谷棚田米」生産者
松原博文さん(左)(菊池・道園)
田中 誠さん(右)(菊池・茂藤里)



菊池川の上流、道園区や茂藤里区で米作りを進める松原博文さんと田中誠さんは「第22回米・食味分析鑑定コンクール・国際大会」で国際総合部門特別優秀賞を受賞。「菊池溪谷棚田米」としてブランド化を図り、棚田の美しい景観も付加価値に変えて売り出せないか検討しています。

「食味コンを通して、菊池溪谷地域のコメの価値を高め、さらに磨いていきたい」と話す松原さん。市が行っている講演会にも毎年参加しており、「米作りへの意



斜面の草刈りを行う田中さん

識が変わった」と熱を込めます。一緒に取り組みを進める田中さんは「コメを作れなくなった人の土地でも、耕作放棄地にならないよう、できる部分は引き受けています。農地や水路は使わないとすぐ悪くなる。自分たちが生まれ育った地域だからひとごとではないですね」と話します。土地が狭く、急な斜面で作業が難しい場所もありますが、試行錯誤をしながら米作りを続けています。「一回食べると他のコメに戻れない、と言われてうれしかったですね。購入してくれるお客さんを大事にしながら、この土地をどう維持していくのか考える必要があると思っています」。美しい棚田の風景を見ながら、今後の取り組みを模索しています。

「できることをできるしこ」

佐野営農組合(泗水・佐野)から
福嶋忠義さん 福嶋長和さん
福嶋俊一さん 福島政巳さん



近くに合志川が流れる泗水佐野区では、平成20年に集落営農組織として佐野営農組合を設立。団体として米作りに取り組み、「第8回菊池米食味コンクール」では集落部門で表彰を受けています。

「兼業農家で米作りが分からない人でも、組合のみんなで支えることができます」と話すのは組合長を務める福嶋長和さん。泗水地区では最初期にできた組合の一つです。

「私も兼業農家の一人。農家を継いだ時は何も分かり



6月末に田植えを実施

ませんでしたが、組合で作業を教わり、助けてもらいました。各自の得意分野を生かして作業の割り振りをしています」。井戸方区や糠泉区などの人も組合に入っており、米作り以外でも協力の輪は広がっています。コロナ禍で今は開催できませんが、飲み会の場で米作りの意見や情報共有することも多いと話します。「九州各地の営農組合にも研修に行っています。地区外から、高齢化などでコメが作れなくなった土地での米作りの依頼もありますが、組合で話し合いを引き受けています。組合のメリットを生かし、無理せずできることをできるしこやっています」。組合として、今後も継続できる米作りを進めていきます。

うちのご飯は菊池米!



お腹いっぱい
食べてもらいたい

とんかつ旨いもの家 ひまわり食堂(正院町)
北内章文店長

小さい頃から食べ親しんできた菊池米を店で提供しています。菊池米は冷めてもおいしい。お腹いっぱい食べてほしいので、ご飯はおかわり自由しています。お客さんからは「ご飯おいしいですね!」という声を良くいただきますよ。



菊池のお米は
別格!

田嶋しのぶさん(栄町)

食卓には毎日、菊池米が並んでいます。味はもちろんですが、炊きあがった時の香りが格別。評判が良いので定期的に市外に住む友人や子どもたちにもお米を送っています。一度食べると他のお米は食べられません。



世界に広がる、菊池米

ブランド化が進む菊池米。食味コンクールを契機に、世界へ販路が広がり始めています。ますます深まる食味コンクールの取り組みと将来への展望を聞きました。

菊池に定着した食味コン

平成25年に市が始めた「菊池米食味コンクール」。取引条件適合者はその場でバイヤーと契約し、九州や都内の百貨店などで販売されるなど、販路の拡大につながっています。

平成28年には世界最大級の米品評会である「米・食味分析鑑定コンクール・国際大会」を本市で初開催。平成29年には九州産米の価値を高め、世界への販路拡大につなげることを目的に「九州のお米食味コンクール」も初めて実施しました。菊池米は平成30年度までに国際大会で4年連続の金賞に輝いています。市では食味コンで最優秀賞や金賞を受賞した人を独自に「匠匠の会」が設立しました。インターネットショップ「きくちまるごと市場」やきくち観光物産館でも匠の会のコメが取り扱われています。

他にも、食味コンに多くの市民を巻き込もうと市独自の資格「菊池市米飯官能鑑定士」の認定も進めました。「菊池米食味コンクール」では認定された鑑



食味コンクールで官能審査を実施する審査員。一つ一つ慎重に審査する

定士が実際に香りや味などを審査。中には高校生の姿もありました。毎年出品する生産者も多く、切磋琢磨する環境が培われてきています。

「菊池米食味コンクール」および「九州のお米食味コンクール」に出品されたコメは復興応援米として、自然災害で被災された地域へ届けています。この取り組みは、被災地の復興支援につながっています。

特A奪還・金賞プロジェクト

(財)日本穀物検定協会が実施している食味ランキングでも、城北・県北産ヒノヒカリは平成30年度までに13回の「特A」を受賞。近年は受賞を逃しています



JA 菊池
山内隆生さん(辺田)

が、昨年、市と県、JAや生産者と「特A奪還プロジェクト」を開始。食味コンで金賞受賞を目指す「金賞プロジェクト」も始まっています。毎回、食味コンの上位に入賞する生産者に協力を仰ぎ、生育状況や茎の本数などを細かく調査。この取り組みは、これまで各自で研究してきた生産者のノウハウを引き継ぎ、菊池米が特Aや金賞を取り

続けられることを目指し進められています。

「令和3年産米では特Aを取りたい」と話すのはJA菊池で営農指導員を務める山内隆生さん。「菊池は米作りに適した場所が多い。食味コンクールを活用して、生産者に自信を持ってほしいです。再び特Aや金賞を取ることは、生産者全体の底上げにもつながる。一緒に頑張っていきたいです」。山内さんは菊池米の将来に思いをはせます。

九州を引っ張る菊池米へ

市の米食味向上技術指導員を務める遠藤五一さん(山形県)



山形県上和田有機米生産組合 相談役
遠藤五一さん

も、菊池のポテンシャルと可能性に期待を寄せます。市で毎年講演会を実施しており、勉強熱心な農家が多いと舌を巻きます。「生産者の意識が変わってきている。九州大会を続けていることも大きいです。市の取り組みは九州全体の底上げにもつながっています。ぜひこれからも菊池から九州のコメを世界へと導いてほしいですね」



きくち観光物産館
中嶋広宣支配人

物産館では匠米をはじめ、「菊池米食味コンクール」受賞者のコメを販売中

Interview | きくち観光物産館

匠の会のコメを世界へ。販路拡大に一躍を担う匠米

きくち観光物産館では、「菊池米匠の会」が設立した翌年から匠米を販売するコーナーを設けています。食味コンに出品している生産者のPRや販路拡大につながればと思い、取り扱いを続けています。匠米は個包装で真空パックなので、鮮度も長持ちします。「新鮮なおいしいコメを届けることができる」と購入される方も多です。

菊池米は海外にも輸出しています。香港で県産食材を取り扱うレストラン「割烹櫓香」では、匠の会のコメが使われているんですよ。米どころ菊池としての歴史や、食味コン、匠の会の取り組みについて、県の商談会で説明したことがきっかけで、「ぜひ菊池

米を使いたい」と平成29年から取り引きが続いています。

国内だけでなく、世界へ菊池のコメをPRできるツールとしても、匠の会の存在は大きいですね。今後も匠米や食味コン受賞者など、こだわりのあるコメを取り扱っていきたいですね。



匠米のコーナー



古閑正光さん
(七城・瀬戸口)

平成28年に販売された「世界最高米」。その値段は消費税・送料を除き、1kgあたり1万1304円です

Interview | 世界最高米(2015年産)の生産者

さらなるおいしさを求め、米作りを続ける

父が亡くなって本格的に米作りを始めました。父の葬式のときに配ったおにぎりをみんなが美味しいとってくれたことが今も強く印象に残っています。父の背中を追い、これまで買ってくれたお客さんにおいしいコメを渡すために試行錯誤を続けました。市の講演会にも参加し、どういものがおいしいコメなのか基礎から学び、旧七城町で行われた食味コンクールにも出品しましたよ。

「第1回菊池米食味コンクール」ではチャレンジ部門で1位に。国際コンクールへも出品し金賞を取ることができました。その縁もあって東洋ライス(株)が平成28年に販売した「世界最高米」に使われるコメの1つに選ば

れ、最も高額なコメとしてギネス世界記録に認定いただきました。匠の会の一員にもなり、販路拡大につながっていると実感しています。

私たち生産者は消費者でもあります。だからこそ米作りにこだわっているのかもしれない。今は、市や県、JAで作った、食味コンクール金賞を目指す「金賞プロジェクト」や「特A奪還プロジェクト」に参加しています。これも運命と思い、さらなるおいしさを求め続けます。



世界最高米としてギネス認定。⑥から2人目が古閑さん



知ってほしい、生産者の思い

「土が変わらなければコメは変わらないといいますが、生産者の意識が変わらなければコメは変わりません。菊池では食味コンをきっかけに生産者が競い合う環境ができています。今年も食味コンに多くの人の参加があるといいですね」と遠藤さんは話します。市農政課の田代誠士課長も、米作りにかかる生産者の思いに胸を熱くします。「生産

者のためまぬ努力があつてこそおいしいコメが食べられていると実感しています。食味コンを通して、これからも生産者を支援していきたいです」

今後は継続できる米作りに向けた循環型農業への転換や、地域を自分たちで守ることも重要になってきます。市では独自に菊池基準といった栽培基準を作り、化学肥料や農薬の削減を推

進。食味コンでも「環境王国菊池基準登録部門」を設け、環境への影響を減らす取り組みを後押ししています。

良いものを消費者に届けたいと、生産者は各地で試行錯誤を重ね、研究を行っています。さまざまやり方で進む米作りは地域の荒廃を防ぎ、景観を守ることもつながっています。菊池米は今でもおいしいコメの代名詞です。

10月、稲穂が金色に光り輝く時期。その美しい風景はコメを作る生産者あつてこそ見られるものです。

すべてはおいしいコメを食べてもらうために。生産者の挑戦は続きます。

第5回 九州のお米食味コンクール in 菊池

とき 11月21日(日) 午前10時30分～
ところ 菊池市ふるさと創生市民広場(大屋根広場)
募集期間 10月18日(月)～11月10日(水) ※(土)(日)除く
応募資格 九州在住の米生産農家

■対象米 令和3年産うるち米 玄米1kg
 ■出品数 品種ごとに3検体まで出品可
 ■出品料 1検体あたり千円。ただし、市内に住所を有し、市内で米を栽培している生産者は無料。 ※「菊池米」食味コンクールの申込者は、自動的に登録されます
 ■申込方法 申込書と玄米1kg(水分は13%～16%厳守)、出品料を合わせて提出してください。出品玄米は「復興応援米」として、災害の被害があった地域へ届ける予定です。
 ■審査方法
【個人総合部門】 全ての出品米の中から食味計測器の上位スコア30検体を食味官能審査より表彰します。

【各県奨励品種部門】 食味計測器スコアの31位以下の検体の中から九州7県別に各県の奨励品種上位4検体および主催者枠(菊池市・宮若市各1)、計30検体を食味官能審査により表彰します。
【自治体部門】 出品米が10経営体以上あった自治体で、上位5名の食味計測器スコアの合計スコア上位1～3位までを表彰します。
 ■表彰
【個人総合部門】 最高金賞(1人)、金賞(5人)、優秀賞(24人)
【各県奨励品種部門】 最優秀賞(1人)、優秀賞(5人)、順位表彰(24人)
【自治体部門】 優勝(1自治体)、準優勝(1自治体)、3位(1自治体)
 ■その他 参加者全員に食味分析の結果を送付します。
【主催】 九州のお米食味コンクール運営協議会
【申し込み・問い合わせ先】 ブランド推進室 ☎0968(25)7266

第9回 「菊池米」食味コンクール

とき 11月20日(土) 午前10時～
ところ 菊池市ふるさと創生市民広場(大屋根広場)
募集期間 10月18日(月)～11月10日(水) ※(土)(日)除く
応募資格 市内在住の米生産農家

※申込者は自動的に九州のお米食味コンクールにも登録されます
 ■対象米 令和3年産菊池市産うるち米 玄米1kg
 ■出品数 品種ごとに3検体まで出品可
 ■出品料 1検体あたり1,000円
【個人総合部門】 コンクール最終審査で、上位に残った場合、10俵程度販売できる人。
【環境王国菊池基準登録部門】 菊池基準の登録認定を受けている人。(10月18日現在) ※菊池基準6以上の登録者は、5俵程度販売が可能な生産者として。
【集落部門】 市内集落に加入し、上記2つの部門に出品している人および九州のお米食味コンクールに出品している人。

※菊池基準の登録認定者は、「個人総合部門」または「環境王国菊池基準登録部門」のいずれかに参加できます
 ■申込方法 申込書、玄米1kg(水分は13～16%厳守)、出品料を合わせて提出してください。出品玄米は「復興応援米」として、災害の被害があった地域へ届ける予定です。
 ■表彰
【個人総合部門】 最優秀賞(1人)、優秀賞(3人)、特別賞(6人)、順位表彰(20人)
【環境王国菊池基準登録部門】 最優秀賞(1人)、優秀賞(2人)、特別賞(3人)、順位表彰(9人)
【集落部門】 最優秀賞(1集落)、優秀賞(4集落)
 ■受賞者特典 個人総合部門で15位までに入賞した生産者と令和3年産菊池米の買取契約を行います。
 ■その他 参加者全員に食味分析の結果を送付します。
【主催】 菊池米ブランド推進協議会
【申し込み・問い合わせ先】 ブランド推進室 ☎0968(25)7266