

今、飯南米がアツい

普段から何気なく食べているはずの飯南米。「飯南町の米はおいしい」と言われたことがある人も少なくないのでは。

そんな飯南米が今、全国で注目を集めています。例えば、大手コンビニチェーンの「おにぎり」や、一文字家(松江市)の「弁当」にも採用。10月には、朝の情報番組で、「今年おすすめの新米」として全国で紹介されたほどです。

そのおいしさは、米のおいしさを数値で表す「食味値(100点満点)」からも分かります。

飯南米の食味値は、74~88点(11月に町が開催した「うまい米コンテスト」)に出品された特別栽培米の数値)。一般的な国産米の食味値は、70点前後とされています。

※食味値は水分、タンパク質、アミロース、脂肪酸度を計測し算出(米の粒の揃い方や炊き方などによる触感含まない)



青空の下で(大上祥子さん:左から6番目、澤田美咲さん:左から7番目)

土鍋で炊いていたいただきます

私の「やりたい」がカタチになった瞬間

10月23日、青空の下で開催された「土鍋ごはん会」。
11時から14時まで、下ごしらえと食事、会話を楽しみました。

今日の主役は飯南米

「いただきます」。嬉しそうにおにぎりをほおぼる12人の声が聞こえてきます。

今日は「土鍋ごはん会」。「飯南の森の中で、飯南の新米を、土鍋で炊いて食べよう」という企画です。

献立は、おにぎりに栗ごはん。みそ汁、煮浸し、サラダ、ラタトゥイユ、ゴーヤチャンプルー、ホットジンジャーです。主役はもちろん、飯南米。ごはんには、ほどよくおこげが付いています。

「シンプルにいいね。素材の味が分かる」。一人がそう口にする、みんなが首を縦に振ってうなずきます。おにぎりはそのまま、みそ汁はだしとらばらみそ、サラダは塩とオリーブオイルで。余計な味付けは、必要ありません。

「元気？最近どう？」と、再会を喜ぶ人たち。「どこに住んでるんですか？」と「どこで働いてますか？」と、初めましての人たちも話が弾みます。

約1時間、食事と会話を楽しんだ12人は大満足の様子。最後はみんなで手を合わせて「ちそうさまでした」。

せっかくなら土鍋で

「みんな楽しんでくれたし、自分も楽しかった。やってみたいと思った」と話すのは、企画者の大上祥子さん(角井)。土鍋ごはん会を企画した理由は2つありました。

もともと「土鍋でごはんを炊きたい」と思っていた大上さん。スマホのアプリで「土鍋」と検索した時、「田園風景をバックに、土鍋でごはんを炊く写真」を目にしました。「土鍋からもくもく湯気が立ちのぼる様子が、なんか田舎っぽくていいな。飯南でもできるじゃん」と思ったその理由です。

2つ目は、若者同士が知り合える機会があったらいいなという思いからでした。今年6月、大上さんは地元、飯南町にUターン。「この頃は、コロナの影響で、集まること自体できなかったの、どこに誰がいて、何をしているのかも分かりませんでした」と話します。

そして9月。「せっかくなら自然に囲まれた場所で、土鍋でごはんを炊いて、誰かと一緒に食べよう」という企画が動き出しました。

「やりたい」をカタチに

「小さな企画だったけど、たくさんの方が協力してくれました」と大上さん。企画が動き出したのは、澤田美咲さん(真木)との出会いがきっかけでした。

「土鍋でごはんを炊きたい」という思いを伝える大上さん。すると、「それ、私もやりたかったんです」と澤田さん。2人は意気投合したと言います。

その後すぐに、いつ、どこでやるのが決定。澤田さんのアイデアで、町内の農家さんから規格外の野菜をもらうことにもなりました。「この野菜で、この料理を作ろう」と、揃った野菜で作れる献立を前日に決定。これは、もらった野菜を余らないようにするためのアイデアです。

「1人より2人。2人より3人で考える方が、アイデアもたくさん出るし、早いし、なにより楽しいですね」と大上さん。まだまだやりたいことがたくさんあるそうです。

「やりたい」をカタチにできた瞬間、人は豊かさを感じ、次の「やりたい」に出会えるのかもしれない。



①まずは米を研ぐところから。一度にたくさん米を炊く方がおいしいと聞く。でも、焦がすのが怖かった。土鍋で5合、羽釜でも8合炊くことに



②「火加減は大丈夫？」「たぶん…」。「もうそろそろできたかな？」「まだじゃないかな？」。中を見たいけど、もう少し我慢。初めてだから心配



③あつという間に炊けちゃった。炊飯器より断然早い。蓋を開けると、米の甘い匂いとおこげのおいしい香り。無事に炊けてよかった



④おかずは町内の農家さんからもらった規格外の野菜を使って。献立は決まっているけど、作る人は決まっていない。一人一人ができることを担当