

受け継がれる

幻のもち米



彦太郎糯の稲と並ぶ
いとうだいすけ
ままくう代表 伊藤大介さん

一度は途絶えかけたもち米

「彦太郎糯^{もち}」という名前を聞いたことはあるだろうか。現在では珍しい品種となった遊佐町発祥のもち米の名前である。大正く昭和初期頃につくられた品種で食味がよく、以前は各地で栽培されていたという。しかし、栽培に手間のかかる品種であったため作付けする農家も減り、一時は途絶えかけていた。そんな幻のもち米となった彦太郎糯を栽培し保存を行っているのが有限責任事業組合 ままくうである。

彦太郎糯との出会いは農業者仲間から栽培を誘われたことがきっかけだったというままくう代表の伊藤大介さん。「普及させることができたら面白い、再び根付けばいい」と思い立ち、平成18年ごろから本格的に栽培を始めたという。

彦太郎糯の背の高さを克服

彦太郎糯の特徴はなんといっても稲の背の高さにある。写真に写る150センチメートルほどある稲、これが彦太郎糯だ。その特徴から米が稔ると倒れてしまうことも多いという。栽培を始めた当初は彦太郎糯の背の高さにコンバインが対応できず、バインダーで刈り取るなど収穫に手間がかかったという。この課題を克服するため、背丈が高くなり過ぎないように肥料のやり方を工夫し、穂を起こすアタッチメントを取り付けるなど様々な試行錯誤を重ね、コンバインによる収穫が可能となった。



彦太郎糯の収穫風景

彦太郎糯の今

現在ではままくう全体で約1.3haほどの面積で彦太郎糯を作付けしているという。伊藤さん達の作った彦太郎糯の一部は餅に加工され、例年冬の時期に地元の道の駅鳥海ふらつとで販売している。道の駅にはこの商品を探しに来る人もいるという。

伊藤さんは今後について「地元の人たちにぜひ食べてもらいたい。彦太郎糯を絶やさないようにこれからも栽培を続けていきたい。」と語ってくれた。



米の穂った彦太郎糯

米知識 「彦太郎」って？



「彦太郎」とはこのもち米を育種した人物、常田^{ときた}彦吉^{ひこきち}の屋号に由来した名前だ。常田彦吉の出身地である遊佐町富岡地区には彦太郎糯発祥の地であることを示す石碑が立てられている。

～世の中に飛び立て！～

彦太郎糯を使った加工品たち

和菓子

福岡に本店を持ち、新宿伊勢丹等にも出店する和菓子店の塩豆大福にも採用された。店からの評判もよいという。

日本酒

酒蔵と協力し日本酒造りにも挑戦中だ。今シーズン造った日本酒は初めて一般販売を計画している。原料にもち米を使用した独特の風味が特徴の一品だ。



ふらつとで売られている丸餅

餅の販売場所：道の駅鳥海 ふらつと

住所：山形県飽海郡遊佐町菅里字菅野 308-1

※無くなり次第販売終了



↑伊藤さんおすすめの食べ方は焼餅。

とても伸びがよく、豊かな餅の香りを楽しめるおいしさ。