

広告

いしかり産



◀脱穀作業の様子。白米と混ざらぬようすべて手作業で行われていました。

▼もみすり作業の様子。熊倉さんは「ね？ まっ黒でしょ？」と笑いながら「この古代米を白米と一緒に炊けば、腹持ちがいいの」と教えてくれました。



▲一目瞭然の古代米(写真右)。なお、古代米は洗いすぎると色が落ちるため、さっと水にくぐらす程度がおすすめ。

「なの花グループ」の古代米は、12月4日(土)の「第8回石狩こだわり師走市」(21ページ参照)、平成23年3月19日(土)・20日(日)の「公民館まつり」で販売されます。

9月末日、編集部「古代米をそろそろ脱穀するよ」と一報が入りました。連絡くれたのは「なの花グループ」メンバーの一人、横山終子^{しゅうこ}さんです。

「なの花グループ」は、北生振地区でお米を生産する女性たちが平成元年に結成した団体で、メンバーは5人。米粉やニンジンジャム、ほうきに廃油せっけん、さまざまなものづくりに挑戦してきた同グループが古代米作りを始めたのは、今から10年ほど前と言います。横山さんいわく「当時はまだ珍しくてね。何でも植えてみたいという好奇心から始めたの」。

同グループが栽培する「きたのむらさき」は、品種改良の結果、冷涼な気候の北海道でも唯一栽培できる黒米で、白米より成長がゆっくりなこと、丈が高いこと、収量は少なく、頭をたれるほど実らないことなど、野生稲の特徴を受け継いでいます。また暑さに強く、猛暑だった今年ではうるち米(白米)に比べて出来

手塩にかけて育てた「なの花グループ」の古代米

が良かったといいます。

ところで、古代米は黒いだけに1粒たりとも白米と混ぜないことが鉄則。そのため「白米の機械は使えないので、田植えから刈り取り、脱穀、もみすり^{しずえ}と全部手作業で行っていますよ」とは代表の熊倉静工さん。

ただ、そんなふう到手塩にかけて育て、精米・製粉した古代米も初めのうちは「どんな味がするのか分からない」「食べ方を知らない」と、消費者の反応もイマイチ。そこで試食用の赤飯を用意したり、べこもちやパンを作ってみせるなど、地道な普及活動を続けた結果、今では「もちもち感がおいしい」と、着実にリピーターを増やしています。

「やっぱり新しいことにチャレンジするのは楽しい。これも仲間あってこそ」と横山さん。20年以上もコツコツ続けてきたメンバーの意欲と努力に脱帽です！

師走に想う

今年も師走を迎えた。暦の語源は日読み^{かよ}のこと、現代社会は一日を読み返すほどゆとりのないのが現実。「もしも(申す申すからの変化)皆さん今年はいかがでしたか」「ハーイ、とても良い年でした」と応える方々が多いことを願いつつの日々、気付くと残り僅か^{わず}となった暦◆十二月は先生でも走るから師走とは俗説、「為果す」^{しは}は一年の「事を成し遂げた」との説もある。しかし、人口減少、少子高齢化、グローバル化などに対応する社会変革期を迎える中で、必ずしも次なる時代への明確な道筋を見い出せないでいる。とても「為果す」を実感し得る年とは言い難い。先生に限らず子ども達も含め、世の中全体が時代づくりに一生懸命走っていることは確かだ ◆ある民放テレビで、何故七十七歳代のお母さんは、娘に母の味を伝えなかつたのかをテーマとする番組があった。戦争により幼少期は空腹感を満たすことで精いっぱい、さらに青年期を迎えると、民主主義の浸透により、娘といえども価値観の強要は良くないと考え、母の味を伝えはしなかつた。意図せずして食卓文化の継承が途切れた。核家族化は無縁社会の出現を容認することにもなった ◆しかし、困難な時代から高度成長を成し遂げたバイタリティ世代は、時代の要求に対しても敏感である。福祉を展開する「りんくるプラン」の実践者としてその存在感が高い。「地域福祉」を選択した石狩市民、その歩みは胎動期から成長し、今や確実な歩みを踏み始めている。しかも、チャレンジ精神溢れる七十歳代が先頭に立ち引っ張っているのは素晴らしい。間もなく年も暮れる。来る年は次の時代を築く朝となることを念じつつ。一年間ありがとう(市長)