柏崎二姫物語

米山プリンセス／重野農産

お姫様のように大切に丹精込めて育てられた米

米山プリンセスは、2018年秋にデビューしたばかりの柏崎市認証米です。柏崎の豊かな自然を象徴する米山、八石山、刈羽黒姫山の刈羽三山から、「米山」「八（米に八の字が含まれることから）」「姫」を取り、名付けられました。

コシヒカリを対象に、品質、食味、栽培方法に一定の基準を定め、その基準をクリアした米だけを米山プリンセスと呼んでいます。そこには「おいしく安全な米を味わっていただきたい」という思いが込められています。認証基準の項目は、表のとおり「安心・安全」「高品質」「良食味」「土づくり」の4つ。つまり環境保全型農業で、米粒が大きくそろっていて、誰が食べてもおいしいと感じる味で、土から丹念につくられていることが前提となるのです。

米山プリンセスを生産する農家の1つが、八石山の麓にある重野農産です。「米山プリンセスの食味基準は本当に厳しい。肥料を与え過ぎると、タンパク質含有率が上がってしまうので注意が必要です。逆に下げ過ぎると苦味が出てしまうので、5.5～5.8を理想としています」と代表の重野貴明さん。こまめに稲の生育具合を確認し、気候の変化を考慮し、肥料を与えるタイミングを図っているそうです。

柏崎市が定めた4つの認証基準

1	安心・安全	◆「新潟県特別栽培農産物認証」または「有機JAS規格」を認証していること ◆色彩選別機、石抜き機により不純物を取り除いていること
2	高品質	◆農産物検査で1等米と判定されていること ◆1.9mm以上の網目を使用して選別していること
3	良食味	◆食味値が85点以上、タンパク質含有率が6.0%以下であること
4	土づくり	◆堆肥や有機100%肥料を使用し、秋すき込みをしていること

10月ごろ、基準を満たした米のみが米山プリンセスと認証されます。認証後、柏崎市のふるさと納税にてお申し込みいただけます。ふるさと納税ポータルサイト「ふるさとチョイス」からお申し込みいただくか、柏崎ふるさと応縁基金サポートセンターまでご連絡ください。数量限定となることが予想されるため、お早めのお申し込みをお勧めします。

水田で稲の根元を見て株数を数える、重野農産の重野貴明さん

時には稲の茎を割って、穂の赤子の生育具合を確認する

2〜3カ月かけて苗をしっかりと育てた後に、植え付けする

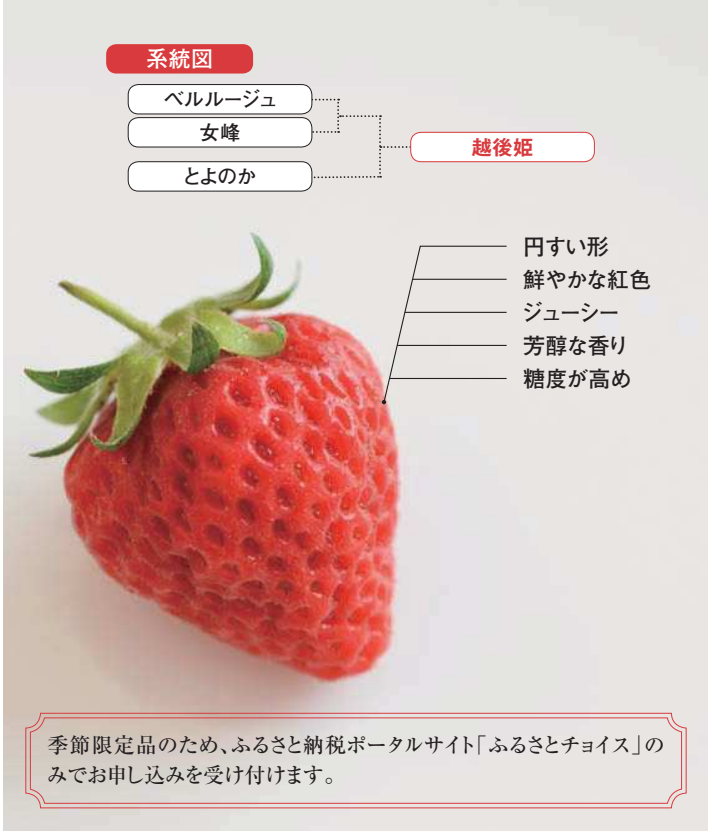
越後姫／ファームくじらなみ

可憐でみずみずしいお姫様のようなイチゴ

海水浴で賑わう鯨波の海岸近くに構える農園が「ファームくじらなみ」です。ここの5つのハウスで栽培されているのが、新潟県で生まれたイチゴの越後姫。収穫期は12月〜6月の7カ月間で、毎年春から初夏にかけてはイチゴ狩り客が国内外から大勢押しかけるほど人気の農園です。

イチゴというと温暖な九州や関東地方が主要産地ですが、新潟県は雪国でも栽培できるイチゴを6年かけて開発し、1988年に越後姫を誕生させました。養分を蓄えながらじっくりと熟すため、越後姫は他品種に比べると酸味が穏やかで、甘味の強い果実に育ちます。

ファームくじらなみ代表取締役社長の吉原明さんは、「毎日、観察することがイチゴ栽培で最も重要なこと」と言います。不要な葉を間引きし、生育具合を確認し、病気や害虫の発見をこまめに行います。また越後姫は果肉が軟らかいため、収穫時も慎重に取り扱わなければなりません。果実には触れずに軸を持って採り、1回転させて果皮をチェックし、スポンジを敷いた箱に静かに並べる作業が基本。こうした栽培方法を徹底するため、社員の意識改革にも熱心に取り組みました。「5つのハウスに各責任者を置き、互いに切磋琢磨してもらい、収穫量の増量と品質向上を図っている」と話します。



ファームくじらなみの吉原明さん。苗を育てている間は1日たりとも休めないとか

16ヘクタールある水田のうち、2ヘクタールに新之助を作付け。2人がかりで草丈や茎数などを計り、生育調査を行う

柏崎稲作巡り

新之助／徳永農園

芯が強く粘りもある日本男児のような大粒米

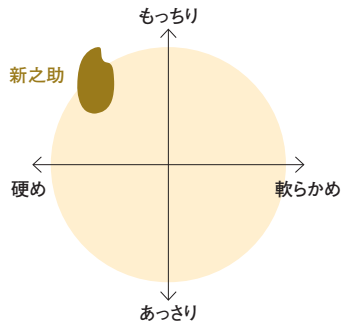
大粒でツヤツヤと輝き、口に入れると芳醇な甘みとコク、しっかりとした粘りと弾力を感じる新之助。冷めても硬くなりにくくおいしさを保つことから、特におにぎりやお弁当に最適と評判のプレミアム米です。新潟県が9年かけて品種改良を進め、2017年秋に満を持してデビュー。いまやコシヒカリと双璧をなすトップブランドに躍り出ました。地球温暖化の進行に備え、現在より高温気候となっても品質を保てる、おいしいお米の開発を進めたことが始まりでした。

「他の品種よりもクセがなく育てやすい。また草丈が短いので、倒れにくいのが特徴」と話すのは新之助を生産する農家の1つ、徳永農園の代表取締役の徳永逸雄さんです。徳永さんは「新之助研究会」に所属し、生産者同士で特定の栽培条件や手法を共有しながら、新之助の食味や品質基準を維持しています。

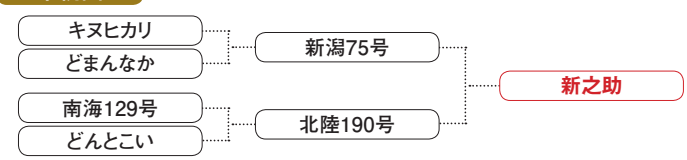
徳永農園は柏崎市の北端、日本海を臨む海岸近くの浜忠（はまつだ）地区にあります。この地区がほ場整備されたことをきっかけに、徳永さんは会社を退職し、1998年に徳永農園を開業しました。高齢の農業経験者を中心に雇用し、前職の経験を生かして、現代の生活に合ったお米のパッケージ開発などにも積極的に挑んでいます。

徳永農園の徳永逸雄さん。新之助の他、コシヒカリ、こしいぶきなど6品種の稲を栽培する

食味チャート



系統図



炊飯特性

炊き増え率（精米から炊飯米への重量増加率／2.35以上が最良）**2.46**
おねば（ご飯の甘みや粘りをつくるおいしさのもと／80以上が最良）**93**
経時変化（冷やご飯の食感／84以上が最良）**93**

コシヒカリ／山波農場

新潟発！日本代表のトップブランド米

山波農場は新潟県内有数の大規模農場の1つ。刈羽黒姫山の麓にある、大字水上地区の7割を占める110ヘクタールもの水田を有しています。そのうち50ヘクタールの水田にコシヒカリを作付けし、毎年約250トンの精米を出荷。約1500軒の個人客を抱える他、外食産業の顧客も多く、その人気ぶりが伺えます。代表取締役の山波剛さんに稲作のコツを尋ねると、「自分の子どもを育てるように、毎日対話をしながら、その時々で稲がしてほしいことをしてあげる」と話します。

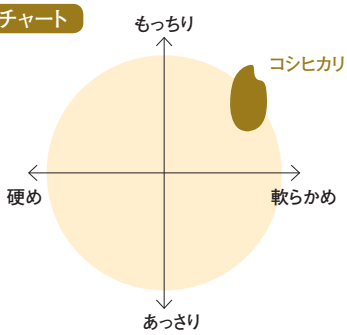
山波農場では正社員、パート、アルバイトを含めて50人を雇用。毎日、入れ替わりで20人前後のスタッフが水田に出ています。10日に一度は専門家を呼んで生育調査を行う傍ら、スタッフも同行してその知識を学び、各自がプロ意識を持つことに努めています。

山波農場は山波さんの父が1985年に創業。バブル景気の影響で他産業への転職が進んだ結果、先祖代々の農地を手放す人が増え、農業従事者が減っていくことに危機を感じたことがきっかけでした。その思いを山波さんも受け継ぎ、集落の農業を守りたい一心で農地を拡大してきたと言います。大規模農場となることで高精度な精米機を導入することもでき、それがさらにおいしいお米づくりの秘訣となっています。

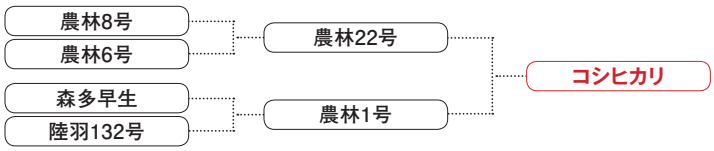
山波農場の近くには清流が流れる

山波農場の山波剛さん。「毎日見て触り、稲と親密になることが大切」と話す

食味チャート



系統図



炊飯特性

炊き増え率（精米から炊飯米への重量増加率／2.35以上が最良）**2.65**
おねば（ご飯の甘みや粘りをつくるおいしさのもと／80以上が最良）**93**
経時変化（冷やご飯の食感／84以上が最良）**89**

コシヒカリの他、ひとめぼれ、新之助など4品種の稲を栽培する山波農場。大勢のスタッフで雑草取りに励む

柏崎工芸再発見

大久保鋳物／五代晴雲 原惣右エ門工房

古より柏崎に伝わる不思議な発色の銅鋳物

艶のある赤銅色の鋳肌に、赤紫色の斑紋（斑模様）が表れた独特の発色。これは銅鋳物の表面を焼いて斑紋をまとわせた「斑紫銅（はんしどう）」という銅器で、新潟県無形文化財である「大久保鋳物」の特徴とされています。室町時代後期から江戸時代にかけ、柏崎では鋳物師たちの集落が形成され、大久保鋳物が生まれました。現在もこの伝統を大久保で唯一受け継いでいるのが五代晴雲原惣右エ門工房で、主に2つの鋳造方法で花器や酒器、茶道具、アクセサリーなどを製作しています。

1つ目の蝋型鋳造は原型の蝋を土で覆い固め、炭火で焼いて蝋を溶かし出し、そこに銅の合金を鋳込む伝統的な手法で、最後には原型も鋳型も残らないため1点しか製作できません。2つ目の生型鋳造は砂を鋳型とする近代的な手法で、ある程度の量産が可能です。

五代晴雲 原惣右エ門を名乗る原聡さんは、蝋型鋳造では複雑な形状や細かな細工の作品を、生型鋳造ではシンプルな形状の器類をというように、両者の特徴をうまく生かしたものづくりを行っています。「伝統的には蝋型鋳物に紫銅焼きを施していましたが、私はシンプルな作品にこそ斑紫銅が映えると思い、生型鋳物に紫銅焼きを施しています。製造上こちらの方が価格を抑えられるため、より多くの人々に斑紫銅の魅力を伝えられると考えています」。

五代晴雲 原惣右エ門の原聡さんは、父から伝統技術を受け継いだ後、自身の作風を築いた

五代晴雲 原惣右エ門工房のショールーム

五代晴雲 原惣右エ門工房ではほぼ月に一度、鋳造作業を行う。上が蝋型鋳造、下が生型鋳造の様子

BOSILICA・越後び～どろ／硝子工房クラフト・ユー

丈夫な耐熱ガラスが愛らしい食器に

電子レンジや食洗機を活用でき、熱湯も注げて丈夫。そんな使い勝手の良い耐熱ガラスを用いて、家庭用食器を製造販売しているのが「硝子工房クラフト・ユー」です。ガラス器メーカーに勤務した経験を生かし、1991年に徳間保則さんが創業しました。1200～1300℃の炎が上がる大型ガスバーナーで、筒状や棒状の耐熱ガラス素材を炙って軟化させ、チューブで息を吹き込んだり、工具や型を使ったりして成形します。

デザインもすべて自前。創業時に開発した球型のティーポットは、未だに人気を誇るロングセラー商品です。「耐熱ガラスでも割れることがある。だからリーズナブルな価格で、再購入できるようにしています。大手メーカーにはできない手づくりの要素を取り入れながら、実用的な食器を提案しています」と徳間さん。

硝子工房クラフト・ユーの徳間保則さん。すべての工程をバーナーワークで行う

明城焼／恒炎窯

柏崎の土が生む、健やかで味わい深い陶器

「農家の家に生まれたためか、土に関わる仕事をしたいと思いました」。それが、恒炎窯の片桐恒友さんが作陶を始めたきっかけでした。京都の清水焼の職人の下で修行した片桐さんは、京都を拠点に信楽、丹波、備前と日本六古窯の産地を見て回り、さまざまな技法を独自に習得して、柏崎に戻ってきました。1994年に窯を開き、柏崎の土を使用した家庭用食器の生産を開始。元々、柏崎には「大久保焼」という焼物が焼かれていた歴史があったことが、片桐さんの背中を押したと言います。

現在は月に一度、さまざまな釉薬を掛けた焼物を灯油窯で還元焼成する他、棚田の跡地を利用して築いた登り窯で、年に一度、無釉の焼き締めにも挑んでいます。

自作した登り窯の点検を行う、恒炎窯の片桐恒友さん